

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, lietojotūsu produktu, un aicinām jūs izmantotūsu 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-20

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

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	9
EE	KASUTUSJUHEND	16
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	22
EN	USER MANUAL	29
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	35
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	42
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	49
IT	MANUALE D'USO	55
LT	VARTOTOJO VADOVAS	62
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	68
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	74
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	81
RO	MANUAL DE UTILIZARE	88
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	95
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	102
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	108



MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 5234, fax: (22) 380 5272, BDO: 000027599



Stainless steel bowl with handle – capacity 7,0 l



Stainless steel bowl – capacity 7,0 l



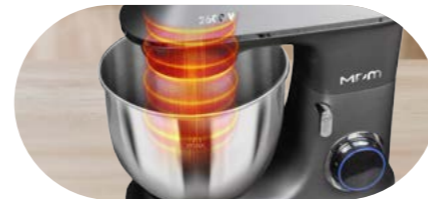
Six-step variable speed + Pulse function



Dough spatula



Bowl cover



Maximum power 2600W



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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo úraz.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Vyvarujte se toho, aby napájecí kabel volně visel přes okraj stolu/ pracovní desky.
- Nedotýkejte se zařízení mokřýma rukama.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Nezapomeňte během provozu dodržovat bezpečnou vzdálenost od rotujících součástí stroje. Při kontaktu s nimi hrozí nebezpečí poranění těla nebo (i) poškození majetku, např. vytažením volně visících oděvů/šperků apod.
- Potraviny vkládejte pouze pomocí speciálního přechovadla - nevkládejte ruce do komory spuštěného spotřebiče, nevkládejte potraviny do spotřebiče pomocí příslušenství, které k tomu není určeno, např. vidliček, lžic apod.
- **POZOR! Nože jsou velice ostré, vyvarujte se fyzického kontaktu s nimi během vyprazdňování a čištění zařízení - mohli byste se vážně zranit.**
- Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.

- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzoricými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potenciálních nebezpečích spojených s jejich používáním.
- Děti nesmí provádět úklid a údržbu.
- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k součástem, které jsou během používání kráječe v pohybu, zařízení vypněte.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Fritézu používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Otočná hlava
2. Knoflík pro regulaci rychlosti
3. Hnací hřídel s čepem (upevňovací bod pro přídatná zařízení)
4. Mísa s nerezovou rukojetí o objemu 7,0 l
5. Nerezová mísa o objemu 7,0 l
6. Zajišťovací páka hlavy
7. Podstavec s prostorem pro upevnění mísy
8. Ochrana proti stříkající vodě
9. Mixér se silikonovým povrchem
10. Míchačka na šlehání lehkých hmot
11. Vícesložkový mixér (háček)
12. Lopatky

PŘÍPRAVA NA PRÁCI - OBECNÉ POZNÁMKY

1. Zařízení vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, polystyrenové výplně a přepravní pojistky.
2. Před prvním použitím robota důkladně umyjte veškeré příslušenství, které přichází do styku s potravinami.
3. Nezapomeňte instalovat/vyjmout příslušenství (mísu, míchadla atd.) pouze tehdy, když spotřebič není připojen ke zdroji napájení.
4. Před připojením přístroje ke zdroji napájení se ujistěte, že je knoflík regulace otáček (2) v poloze „0“.

INSTALACE PŘÍSLUŠENSTVÍ

KROK 1 - MONITOROVÁNÍ MÍSY

1. Uvolněte naklápěcí hlavu (1) otočením páčky aretace hlavy (6) ve směru hodinových ručiček a poté jemně zvedněte naklápěcí hlavu, dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk aretace). Když zámek zapadne, rameno páky zámku hlavy (6) směřuje dolů.
2. Vložte misku (4;5) do základny (7) a otočte miskou (4;5) ve směru hodinových ručiček tak, aby se výstupky na misce zaklesly do výstupků v základně (7).

KROK 2 - MONTÁŽ SKLÁPĚCÍHO ŠTÍTU

1. Nasadte ochranný kryt proti stříkající vodě (8) na okraj skříně kryjící hnací hřídel s čepem (3). Ujistěte se, že otvor pro přidávání potravin směřuje ven, aby výklopná hlava (1) nebránila přístupu k otvoru.

KROK 3 - OPRAVA SMĚŠÍ

1. Zatláčte (dokud neucítíte odpor) jedno ze tří vyhrazených míchadel (9, 10, 11) na čep hnacího hřídele (3). Ujistěte se, že výstupek na čepu 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 přístroj připraven k použití. Otočte páčku aretace hlavy (6) ve směru hodinových ručiček a opatrně spouštějte naklápěcí hlavu (1), dokud neuslyšíte

cvaknutí (zvuk aretace). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava správně zajištěna - rameno páky zajištění hlavy (6) bude směřovat dolů. Poté vložte potraviny do mísy (4;5) otvorem v krytu proti rozstříku (8), připojte spotřebič k napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí knoflíku regulace rychlosti (2).

POZOR! Ve funkci TURBO (P) je třeba držet knoflík regulace otáček (2) stisknutý. Po uvolnění knoflíku (2) se automaticky vrátí z polohy TURBO (P) do polohy „0“, čímž se přístroj vypne.

POZOR! Pokud je planetový robot v provozu, neotáčejte páčkou aretace hlavy (6)!

Po ukončení práce nastavte knoflík regulace otáček (2) do polohy „0“ a odpojte přístroj od zdroje napájení.

DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství lze vyjmout až po oplodnění sklápěcí hlavice (1).

Příslušenství se uvolňuje ze západek otočením v opačném směru, než je směr instalace. Míchadla(9, 10, 11) se musí před otáčením nejprve uvolnit z blokovacího mechanismu, tj. míchadlo se musí zatlačit hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud není cítit odpor. Po demontáži míchadel(9, 10, 11) je nutné sejmout ochranný kryt proti rozstříku (8).

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH PŘÍLOH

Míchadlo se silikonovým povrchem (9)	K míchání lehkých i těžších hmot, jako jsou těsta, křehké těsto, mleté maso a rybí pasta, máslové a pudinkové krémy, sýrové hmoty, bramborová a jiná zeleninová kaše, základy dortů, sypké přísady do těsta.
Míchadlo na šlehání lehkých hmot (10)	Pro šlehání výrobků, které je třeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, bílky, piškoty, šlehačka, pusinky, krémy, majonéza.
Vícesložková míchačka (háček) (11)	Na hnětení těsta, zejména kynutého, a hnětení těsta na: chléb, rohlíky, vdolky, koláče, pizzu, těsto na vaření v páře, těstoviny, fazole.

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

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

PLANETÁRNÍ POHYB NÁSTAVCŮ

Během provozu planetového míchadla se míchadlo otáčí složeným pohybem: kolem své osy a současně kolem obvodu mísy. Díky tomu mixér během jedné kompletní otáčky důkladně obkrouží celý vnitřek mísy, což vede ke zkrácení pracovní doby a vyšší efektivitě mixování. Z tohoto důvodu je třeba zkrátit dobu míchání uvedenou ve většině receptů.

POZNÁMKY K PROVOZU PLANETÁRNÍHO ROBOTA

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Zkontrolujte, zda je knoflík regulace otáček (2) v poloze „0“.
2. Odpojte jednotku od zdroje napájení.
3. Naklápěcí hlava (1) se může při delším provozu zahřát. Před pokračováním v práci nechte jednotku vychladnout.
4. Kryt přístroje očistěte vlhkým hadříkem.
5. Vyčistěte míchadla (9, 10, 11) a pádla pod tekoucí vodou se saponátem.

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

POZOR! Lehký šlehačí mixér (10), mixér se silikonovým povrchem (9) a hák (11) nemyjte v myčce nádobí - hrozí jejich poškození.

PROVOZ JEDNOTKY V RŮZNÝCH ROZMEZÍCH OTÁČEK

Planetový robot má variabilní regulaci rychlosti v rozsahu 1-6 a funkci TURBO (P) pro krátké nárazy maximální rychlosti.

Pracovní rychlost	Typ práce	Aplikace
1	Předmíchání	Pomalé předmíchávání, kombinování všech typů těsta a suchých přísad na koláče. V tomto rozsahu otáček přidávejte do těsta mouku a suché produkty a tekuté přísady do suchých. Při této rychlosti nemíchejte ani nehnětte kynuté těsto.
2	Míchání zdarma	Pro pomalé míchání. V tomto zařízení hnětte kynutá těsta, křehká těsta a běhouny. Používá se také v první fázi přípravy brambor a jiné zeleniny na kaši a občas při přidávání tekutého tuku nebo mouky do těsta.
3	Míchání, šlehání	Používá se k hnětení středně těžkých těst - například křehkého těsta. Při této rychlosti se do bílků přidává cukr na pusinky. Jedná se o průměrnou rychlost pro míchání hmot, např. mletého masa, paštik a mletí těsta.
4	HNĚTENÍ	Pro středně rychlé šlehání, počáteční fázi přípravy majonézy, pro spojování složek pudinkového krému. Používá se k úpravě lehčích hmot vyžadujících provzdušnění.
5	Rychlé šlehání	Na šlehačku, bílkovou pěnu.
6	Velmi rychlé šlehání	Ke šlehání bílkové pěny, celých vajec, šlehačky, používá se v konečné fázi přípravy bramborového pyré.
P	TURBO	Krátkodobé míchání při maximální rychlosti.

POUŽITÍ ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

Tato příručka obsahuje obecné praktické rady týkající se specifík práce s robotem, které se vám mohou hodit při přípravě vlastních receptů. K dosažení dokonalého výsledku a k vypracování vhodného postupu míchání však bude třeba vlastních pozorování a zkušeností.

Je důležité kontrolovat proces míchání a ukončit ho přesně v okamžiku, kdy je dosaženo konzistence požadované v receptu (např. „hladké a pružné těsto“). Pro určení správné rychlosti míchání viz kapitola: „**Provoz zařízení v jednotlivých rychlostních rozsazích**“.

TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	MRK-20
Napájení	220-240V~ 50-60Hz
Jmenovitý výkon	1500W
Maximální výkon	2600W
K dispozici jsou režimy vypnuto a pohotovostní režim	k dispozici
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	-
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	<0,5W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu sítě	-
Automatický přechod do pohotovostního režimu po	-
Automaticky přejde do režimu vypnutí po	-
Síťový pohotovostní režim, pokud je zařízení vybaveno funkcí připojení aplikace	-
Délka napájecího kabelu	1,05 m.



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

Tento manuál byl strojově přeložen.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



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

SICHERHEITSTIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts befinden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann das Gerät beschädigen oder einen Unfall verursachen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät, auch wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, und lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem autorisierten Servicecenter reparieren.
- 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 Kante des Tisches/der Theke hängen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Denken Sie daran, einen Sicherheitsabstand zu den rotierenden Teilen des Geräts einzuhalten. Der Kontakt mit ihnen kann zu Personen- oder Sachschäden führen, z.B. durch das Ziehen an lose baumelnden Kleidungsstücken/Schmuckstücken etc.
- Platzieren Sie Lebensmittel nur mit einem speziellen Schieber – stecken Sie Ihre Hand nicht in die Kammer des Arbeitsgeräts, legen Sie keine Lebensmittel mit Zubehör, das nicht für diesen Zweck bestimmt ist, z. B. Gabeln, Löffel usw.
- **BEMERKUNG! Die Schneidklingen sind sehr scharf, vermeiden Sie Körperkontakt beim Entleeren und Reinigen des Gerätes – Sie könnten sich schwer verletzen.**
- Die Reinigung des Gerätes, insbesondere von Teilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, muss vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Betrieb oder wenn das Gerät

längere Zeit nicht benutzt wurde – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Elektrogeräten, Brennern, Herden, Öfen usw. auf.
- Stellen Sie immer sicher, dass alle Komponenten des Geräts ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Kenntnissen oder Erfahrungen in der Verwendung dieser Art von Geräten verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung der Geräte eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten sind von Kindern nicht gestattet.
- 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 von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Gerät wechseln oder bevor Sie sich während des Gebrauchs beweglichen Teilen nähern.
- Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern keine frei zugänglichen Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) liegen.
- **WARNUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit der Plastikfolie spielen. Erstickungsgefahr!**

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Neigbarer Kopf
2. Geschwindigkeitsregler
3. Antriebswelle mit Bolzen (Befestigungsposition)
4. Schüssel mit Edelstahlgriff mit einem Fassungsvermögen von 7,0 l
5. 7,0 l Schüssel aus Edelstahl
6. Hebel für die Kopfverriegelung
7. Boden mit Platz zum Befestigen der Schüssel
8. Spritzschutz
9. Silikon Fertiger Rührer
10. Rührwerk zum Aufpeitschen von leichten Massen
11. Mischer für Mehrkomponenten-Massen (Haken)
12. Schulterblatt

VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT – ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus, entfernen Sie Plastiktüten, Etiketten, Styroporfüllungen und Transportsicherungen.
2. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile des Roboters, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich.
3. Denken Sie daran, Zubehör (Schüssel, Rührstäbchen usw.) nur dann zu montieren/zu demontieren, wenn das Gerät nicht an eine Stromquelle angeschlossen ist.
4. Bevor Sie das Gerät an eine Stromquelle anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Geschwindigkeitsregler (2) in der Position „0“ befindet.

MONTAGE DES ZUBEHÖRS

SCHRITT 1 – ZUSAMMENBAU DER SCHÜSSEL

1. Lassen Sie den Kippkopf (1) los, indem Sie den Verriegelungshebel (6) im Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie ihn dann vorsichtig an, bis Sie ein Klicken hören (Geräusch beim Einrasten der Verriegelung). Wenn die Verriegelung eingerastet ist, zeigt der Hebelarm der Kopfverriegelung (6) nach unten.
2. Stellen Sie die Schüssel (4; 5) in den Boden (7), dann drehen Sie die Schüssel (4; 5) im Uhrzeigersinn, so dass die Laschen an der Schüssel in die Riegel im Boden (7) eingreifen.

SCHRITT 2 – INSTALLATION DES SPRITZSCHUTZES

1. Schieben Sie den Spritzschutz (8) über den Rand des Gehäuses, der die Antriebswelle mit dem Bolzen (3) abdeckt. Achten Sie darauf, dass die Öffnung für die Zugabe von Lebensmitteln nach außen zeigt, damit der Kippkopf (1) den Zugang zur Öffnung nicht behindert.



SCHRITT 3 – ANBRINGEN DER RÜHRWERKE

1. Drücken Sie (bis ein Widerstand) von einem der drei speziellen Rührwerke (9, 10, 11) auf den Gelenkwellenbolzen (3) gedrückt wird. Stellen Sie sicher, dass die Verzahnung am Stift auf das Befestigungsloch des Rührwerks trifft. Drehen Sie dann den Rührer gegen den Uhrzeigersinn, bis die Verzahnung in den Rand des Befestigungslochs des Rührers eingreift.

ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Nachdem die Rührwerke (9, 10, 11) ist das Gerät betriebsbereit. Drehen Sie den Verriegelungshebel (6) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Kippkopf (1) vorsichtig ab, bis ein Klicken zu hören ist (Verriegelungsgeräusch). Stellen Sie sicher, dass der Neigekopf richtig Verriegelt – Der Hebelarm der Kopfverriegelung (6) zeigt nach unten. Dann in eine Schüssel (4; 5) Lebensmittel durch das Loch im Spritzschutz (8), schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (2) die gewünschte Betriebsgeschwindigkeit ein.

BEMERKUNG! Für die TURBO-Funktion (P) muss der Geschwindigkeitsregler (2) gedrückt gehalten werden. Wenn der Knopf (2) losgelassen wird, kehrt er automatisch von der TURBO-Position (P) in die Position „0“ zurück, wodurch das Gerät ausgeschaltet wird.

BEMERKUNG! Drehen Sie während des Betriebs des Planetenroboters nicht am Kopfstellhebel (6)!

Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (2) auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.

ENTFERNEN DES ZUBEHÖRS

Das Zubehör kann nach der Besamung des Neigekopfes entfernt werden (1). Das Lösen des Zubehörs aus den Riegeln erfolgt durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung zur Einbaurichtung. Rührwerke (9, 10, 11) vor dem Drehen zunächst die Sperre lösen, d.h. das Rührwerk tiefer auf den Gelenkwellenbolzen drücken, bis ein Widerstand spürbar ist. Der Spritzschutz (8) muss nach dem Ausbau der Rührwerke (9, 10, 11).

VERWENDUNG DES GERÄTS

VERWENDUNG VON INDIVIDUELLEN ANBAUGERÄTEN

Silikon Fertiger Rührer (9)	Zum Mischen von leichten und schwereren Massen, wie z.B.: Teig, Mürbeteig, Hackfleisch- und Fischhackfleischmassen, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderes Gemüse, Kuchenböden, lose Kuchenzutaten.
Leichter Massenmischer (10)	Zum Aufschlagen von Produkten, die gut belüftet sein müssen, wie z. B.: Eier, Eiweiß, Biskuitkuchen, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise.
Mischer für Mehrkomponenten-Massen (Haken) (11)	Zum Kneten von Teig, insbesondere Hefeteig und Kneten wie: Brot, Brötchen, Gugelhupf, Torten, Pizza, Brandteig, Nudeln, Faworki.

BEMERKUNG! Lassen Sie keine Messer, Löffel oder Gabeln aus Metall und andere derartige Gegenstände in derTeddybären während das Gerät ausgeführt wird.

BEMERKUNG! Die maximale Betriebszeit des Gerätes beträgt 5 Minuten, die minimale Ruhezeit zwischen zwei Mischzyklen beträgt 20 Minuten. Beim Kneten von Hefeteig stellt man den Regler am besten auf eine niedrige Drehzahl und erhöht erst nach einer Weile die Geschwindigkeit.

PLANETENBEWEGUNG VON SNAPS

Wenn der Planetenmischer läuft, dreht sich der Rührer in einer zusammengesetzten Bewegung: um seine Achse und gleichzeitig um den Umfang der Trommel. Dadurch arbeitet der Rührer während einer vollen Umdrehung genau in der gesamten Trommel, was die Arbeitszeit verkürzt und eine höhere Mischeffizienz gewährleistet. Aus diesem Grund sollte die in den meisten Rezepten angegebene Mischzeit verkürzt werden.

HINWEISE ZUR FUNKTIONSWEISE DES PLANETENROBOTERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so gestaltet, dass es während des Betriebs des Roboters nicht notwendig ist, die Zutaten ständig an den Wänden der Schüssel zu kratzen und zu schieben. Während eines Mischzyklus reicht es aus, die Wände der Schüssel ein- bis zweimal zu reinigen. Bevor Sie dies tun, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!

Der Roboter kann während des Betriebs heiß werden. Bei hoher Belastung und langem Mischzyklus kann die Oberseite des Roboterkopfes sehr warm sein. Das ist normal.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Geschwindigkeitsregler (2) in der Position „0“ befindet.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
3. Bei längerem Betrieb kann der Kippkopf (1) 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 Rührstäbchen (9, 10, 11) und den Spatel unter fließendem Wasser mit Spülmittel.

Wenn Sie die Arbeit mit dem Gerät beendet haben, wird empfohlen, das Zubehör sofort zu reinigen. Dadurch werden Reste entfernt, das Austrocknen der Rückstände verhindert, was das Waschen effektiver und einfacher macht und auch die Vermehrung von Bakterien verhindert.

BEMERKUNG! Waschen Sie den Rührer nicht in der Spülmaschine zum Aufpeitschen von leichten Massen (10), Rührstäbchen mit Silikon-Finish (9) und Haken (11) – Dies birgt die Gefahr, dass ihr Schaden.

BETRIEB DES GERÄTES IN INDIVIDUELLEN DREHZAHLINTERVALLEN

Der Planetenroboter verfügt über eine Drehzahlregelung im Bereich von 1-6 und eine TURBO (P)-Funktion, die für den kurzfristigen Betrieb bei maximalen Geschwindigkeiten verwendet wird.

Arbeitsgeschwindigkeit	Art der Arbeit	Gebrauchen
1	Vormischen	Langsames Vormischen, Kombinieren aller Arten von Massen und trockenen Kuchenzutaten. In diesem Geschwindigkeitsbereich fügen Sie dem Teig Mehl und trockene Produkte und den trockenen Teig flüssige Zutaten hinzu. Hefeteige nicht in diesem Tempo mischen oder kneten.
2	Langsames Mischen	Für langsames Mischen. Hefe, Mürbeteig und geriebene Teige auf dieser Auflage kneten. Verwenden Sie es auch in der ersten Phase, wenn Sie Kartoffeln und anderes Gemüse in Form von Püree bringen und wenn Sie dem Teig flüssiges Fett oder Mehl hinzufügen.
3	Mixen, Aufschlagen	Er wird zum Kneten von mittelschweren Teigen – wie Mürbeteiggebäck – verwendet. Bei dieser Geschwindigkeit wird dem Eiweiß für das Baiser Zucker zugesetzt. Dies ist die durchschnittliche Geschwindigkeit beim Mischen von Massen, z. B. Hackfleisch, Pasteten und Teigmischungen.
4	Buttern	Für das mittelschnelle Aufschlagen, die Anfangsphase der Mayonnaise-Zubereitung, zum Kombinieren der Zutaten der Puddingcreme. Es wird verwendet, um leichtere Massen zu veredeln, die belüftet werden müssen.
5	Schnelles Stopfen	Zum Schlagen von Sahne Eiweißschaum.
6	Sehr schnelles Stopfen	Zum Aufschlagen des Eiweißes werden in der letzten Zubereitungsphase ganze Eier, Schlagsahne und Kartoffelpüree verwendet.
P	TURBO	Kurzzeitiges Mischen bei maximaler Geschwindigkeit.

DEN ROBOTER FÜR EIGENE REZEPTE NUTZEN

Dieses Handbuch enthält einige allgemeine, praktische Ratschläge zu den Besonderheiten der Arbeit mit einem Roboter, die bei der Zubereitung Ihrer eigenen Rezepte nützlich sein können. Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen sind jedoch notwendig, um das perfekte Ergebnis zu erzielen und das richtige Mischverfahren zu entwickeln. Sie sollten den Mischvorgang kontrollieren und genau dann beenden, wenn die im Rezept geforderte Konsistenz erreicht ist (z. B. „glatter und elastischer Teig“). Zur Bestimmung der geeigneten Mischgeschwindigkeit siehe Abschnitt: **„Betrieb des Gerätes in individuellen Drehzahlintervallen“**.

TECHNISCHE DATEN

MODELL	MRK-20
Stromversorgung	220-240V~ 50-60Hz
Nennleistung	1500W
Maximale Leistung	2600W
Ausgeschaltet und Standby-Modus verfügbar	verfügbar
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	-
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0,5W
Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus	-
Wechselt automatisch in den Standby-Modus nach	-
Automatischer Übergang in den Abschaltmodus nach	-
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine Anwendungsverbindungs- funktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	1,05 m.



BEMERKUNG! MPM agd S.A. behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen!

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



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

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Tootja poolt soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustamise või õnnetuse.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua/leti serva.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge unustage hoida töötamise ajal seadme pöörlevatest komponentidest ohutust kaugust. Nendega kokkupuutumine võib põhjustada kehavigastusi ja/või varalist kahju, nt lõdvalt rippuvaid riidesemeid/ehteid vms välja tõmmates.
- Asetage toiduaineid ainult selleks otstarbeks mõeldud tõukuriga – ärge pange oma kätt seadme töötamise ajal kambrisse, ärge pange toitu seadmesse, kasutades selleks mitte ettenähtud tarvikuid, nt kahvleid, lusikaid jne.
- **TÄHELEPANU! Lõiketerad on väga teravad, vältige seadme tühjendamisel ja puhastamisel füüsilist kontakti – võite end tõsiselt vigastada.**
- Seadet, eriti toiduga vahetult kokkupuutuvaid osi, tuleb puhastada enne esmakordset kasutamist, vahetult pärast kasutamist või kui seadet pole pikka aega kasutatud – protseduuri kirjeldatakse peatükis "PUHASTAMINE JA HOOLDUS".
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, põletite, pliitide, ahjude jms lähedusse.

- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad teadmised või kogemused seda tüüpi seadmete kasutamisel, eeldusel, et neid jälgitakse või neile antakse juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad kaasnevaid riske.
- Lapsed ei tohi tegeleda puhastus- ja hooldustoimingutega.
- Seadet ei tohi lapsed kasutada. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ning enne selle kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja.
- Ärge ühendage pistikut pistikupesasse märgade kätega.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**

SEADME KIRJELDUS

1. Kallutatud pea
2. Kiiruse reguleerimise nupp
3. Veovõll koos tihvtiga (kinnituskoht)
4. Roostevabast terasest käepidemega kauss, mahutavus 7,0 l
5. 7,0 l roostevabast terasest kauss
6. Pea lukustushoob
7. Alus ruumiga kausi kinnitamiseks
8. Pritsmekaitse
9. Silikoonviimistlusega segisti
10. Mikser heledate masside vahustamiseks
11. Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks)
12. Õlg

ETTEVALMISTUS TÖÖKS – ÜLDKOMMENTAARID

1. Pakkige seade karbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, sildid, vahtpolüstüroolist täiteained ja transpordilukud.
2. Enne esimest kasutamist peske hoolikalt kõik roboti tarvikud, mis toiduga kokku puutuvad.
3. Ärge unustage tarvikuid (kauss, segistid jne) kokku/lahti võtta ainult siis, kui seade pole toiteallikaga ühendatud.
4. Enne seadme ühendamist toiteallikaga veenduge, et kiiruse reguleerimise nupp (2) on asendis „0”.

TARVIKUD PAIGALDAMINE

1. SAMM – KAUSI PAIGALDAMINE

1. Vabastage kallutuspea (1), keerates pea lukustushooba (6) päripäeva ja seejärel tõstke kallutuspea ettevaatlikult üles, kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Kui lukk on sisse lülitatud, on pealuku hoob (6) suunatud allapoole.
2. Asetage kauss (4;5) alusele (7), seejärel keerake kausi (4;5) päripäeva, kuni kausi sakid haakuvad alusel (7) olevate riividega.

2. SAMM – PRITSMEKAITSE PAIGALDAMINE

1. Lükake pritsmekaitse (8) üle korpuse serva, mis katab veovõlli tihvtiga (3). Pange tähele, et auk kasutatakse kunsti lisamiseks. toit on suunatud väljapoole, nii et kallutuspea (1) ei takista juurdepääsu avausele.

3. SAMM – SEGISTIDE KINNITAMINE

1. Vajutage (kuni tunnete takistust) ühte kolmest spetsiaalselt segistist (9, 10, 11) veovõlli tihvtile (3). Veenduge, et tihvti end sobiks segisti kinnitusavasse. Seejärel keerake mikserit vastupäeva, kuni end haakub segisti kinnitusava servaga.



SEADMEGA TÖÖTAMINE

Pärast segistide (9, 10, 11) kinnitamist seade on tööks valmis. Pöörake pea lukustushooba (6) päripäeva ja langes õrnalt kallutuspead (1), kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea on õigesti lukus – pealuku hoob (6) on suunatud alla.

Seejärel asetage toit kaussi (4;5) läbi pritsmekaitse (8) avause, ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiiruse reguleerimisnupu (2) abil soovitud töökiirus.

TÄHELEPANU! Funktsiooni TURBO (P) jaoks tuleb kiiruse reguleerimise nuppu (2) all hoida. Kui nupp (2) vabastatakse, naaseb see automaatselt TURBO (P) asendist asendisse „0“, mis lülitab seadme välja.

TÄHELEPANU! Planeediroboti töötamise ajal ärge keerake pealuku hooba (6)!

Pärast töö lõpetamist seadke kiiruse reguleerimise nupp (2) asendisse „0“ ja ühendage seade vooluvõrgust lahti.

TARVIKUD LAMMUTAMINE

Tarvikuid saab lahti võtta pärast kallutuspea (1) tõstmist.

Tarvikud vabastatakse sulguritest, keerates neid kinnitussuunale vastupidises suunas. Enne mikserite (9, 10, 11) pööramist tuleb need esmalt lukust vabastada, st suruda mikser sügavamale veovõlli tihvtile, kuni tunned vastupanu. Pritsmekaitse (8) tuleb eemaldada pärast segistite (9, 10, 11) demonteerimist.

SEADME KASUTAMINE

ÜKSIKUTE LISADE RAKENDAMINE

Silikoonviimistlusega segisti (9)	Kergete ja raskete masside segamiseks, näiteks: tainas, muretainas, hakkliha- ja kalamassid, või- ja vanillikreemid, juustumassid, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised koogi koostisosad.
Mikser kergete masside vahustamiseks (10)	Hästi õhustamist vajavate toodete vahustamiseks, näiteks: munad, munavalged, rullbiskviidid, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.
Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks) (11)	Taigna, eriti pärmitaigna valmistamiseks ja taigna sõtkumiseks nagu leib, rullid, babkad, pannkoogid, pitsad, küpsetised, pasta, ingliitiivad.

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

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

MANUSTE PLANEETIDE LIIKUMINE

Planeedisegisti töötamise ajal pöörleb mikser keeruka liikumisega: ümber oma telje ja samaaegselt ümber kausi ümbermõõdu. Tänu sellele töötab mikser ühe täispöörde jooksul põhjalikult läbi kogu kausi sisemuse, mis lühendab tööaega ja tagab suurema segamise efektiivsuse. Seetõttu peaksite enamikes retseptides antud segamisaega lühendama.

MÄRKUSED PLANETAARROBOTI KASUTAMISE KOHTA

Kausi kuju ja kinnitused on kujundatud nii, et roboti töötamise ajal ei ole vaja kausi seintelt koostisosi pidevalt kraapida ja eemale lükata. Ühe segamistsükli jooksul piisab kausi seinte puhastamisest üks või kaks korda. Enne selle toimingu sooritamist ühendage robot vooluvõrgust lahti!

Robot võib töötamise ajal kuumeneda. Suure koormuse ja pika segamistsükli korral võib roboti pea ülaosa väga soojaks muutuda. See on normaalne.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Veenduge, et kiiruse reguleerimise nupp (2) on asendis „0”.
2. Ühendage seade toiteallikast lahti.
3. Pikaajalisel kasutamisel võib kallutuspea (1) kuumeneda. Enne töö alustamist oodake, kuni seade jahtub.
4. Puhastage seadme korpust niiske lapiga.
5. Puhastage segamislabad (9, 10, 11) ja laba jooksva vee ja pesuaine all.

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

TÄHELEPANU! Ärge peske kergete masside visplit (10), silikoonviimistlusega visplit (9) ja konksu (11) nõudepesumasinas – see võibneid kahjustada.

SEADME TÖÖTAMINE INDIVIDUAALSEL KIIRUSVALIKUL

Planeedrobotil on kiiruse reguleerimine vahemikus 1-6 ja TURBO (P) funktsioon lühiajaliseks tööks maksimaalsel kiirusel.

Töökiirus	Töö tüüp	Rakendus
1	Eelsegamine	Aeglane eelsegamine, kombineerides igat tüüpi massid ja kuivad taigna koostisosad. Sellel kiirusvahemikul lisa taignale jahu ja kuivained ning kuivainetele vedelad koostisosad. Ärge segage ega sõtke pärmitaignaid sellel kiirusel.
2	Aeglane segamine	Aeglaseks segamiseks. Sel kiirusel valmista pärmitaigen, muretainas ja rullbiskviidi. Kasuta ka kartuli ja muude köögiviljade püreestamise esimeses faasis ning tainale vedela rasva või jahu lisamisel.
3	Segamine, vispeldamine	Seda kasutatakse keskmise raskusega taigna valmistamiseks, näiteks muretaigna valmistamiseks. Sellel kiirusel lisad besee jaoks munavalgetele suhkrut. See on keskmine kiirus masside nagu hakkliha, pastetide ja kookide kreemitamiseks.
4	Tampimine	Keskmise kiirusega vahustamiseks, majoneesi valmistamise algfaasiks ja vanillikreemi koostisosade kombineerimiseks. Seda kasutatakse õhutamist vajavate kergemate masside viimistlemiseks.
5	Kiire vispeldamine	Vahukooreks, munavalgeks.
6	Väga kiire piitsutamine	Munavalgete, tervete munade, vahukoore vahustamiseks kasutatakse seda kartulipüree valmistamise viimases etapis.
P	TURBO	Lühiajaline segamine maksimaalsel kiirusel.

ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JÄRGI

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

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	MRK-20
Toiteallikas	220-240V~ 50-60Hz
Nimivõimsus	1500W
Maksimaalne võimsus	2600W
Väljalülitatud ja ooterežiim saadaval	saadaval
Energiatarbimine ooterežiimil	-
Energiatarbimine väljalülitatud olekus	<0,5W
Energiatarve võrgu ooterežiimis	-
Lülitub automaatselt ooterežiimi pärast	-
Läheb automaatselt väljalülitusrežiimi pärast	-
võrgu ooterežiim, kui seadmel on rakendusühenduse funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus	1,05 m.



TÄHELEPANU! MPM agd SA jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!

Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.

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



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikusse 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 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 μαζί τους ενέχει κινδύνους τραυματισμού του σώματος ή i) ζημιών σε περιουσιακά στοιχεία, π.χ. από το τράβηγμα χαλαρά κρεμασμένων ενδυμάτων/κοσμημάτων κ.λπ.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα μόνο με τον ειδικό ωθητήρα - μην βάζετε το χέρι σας στο θάλαμο της συσκευής που λειτουργεί, μην τοποθετείτε τρόφιμα στη συσκευή χρησιμοποιώντας εξαρτήματα που δεν προορίζονται για το σκοπό αυτό, π.χ. πιρούνια, κουτάλια κ.λπ.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Οι λεπίδες κοπής είναι πολύ κοφτερές, αποφύγετε τη σωματική επαφή κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό της μονάδας - μπορεί να τραυματιστείτε σοβαρά.**
- 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”.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, καυστήρες, κουζίνες, φούρνους κ.λπ.
 - Βεβαιώστε 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, αποσυρμαολόγηση 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 μετάδοσης κίνησης με πείρο (σημείο προσάρτησης για εξαρτήματα)
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 τοποθετείτε/αφαιρείτε τα αξεσουάρ (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 ΤΟΥ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΤΙΚΟΥ ΣΧΗΜΑΤΟΣ

1. Σύρετε το προστατευτικό πιτσιλισματος (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 είναι σωστά κλειδωμένη - ο βραχίονας του μοχλού κλειδώματος της κεφαλής (6) θα είναι στραμμένος προς τα κάτω. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μπολ (4;5) μέσα από το άνοιγμα του προστατευτικού πιτσιλισματος (8), συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας (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 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

Τα εξαρτήματα απελευθερώνονται από τις ασφάλειες τους περιστρέφοντας 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 πιτσιλισματος (8) πρέπει να αφαιρείται μετά την αφαίρεση των αναδευτήρων(9, 10, 11).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΩΝ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ

Αναδευτήρας με φινιρίσμα σιλικόνης (9)	Για την ανάμιξη ελαφρών και βαρύτερων μαζών, όπως ζαχαροπλαστική, ζύμη κρούστας, κιμάς κρέατος και πάστα ψαριού, κρέμες βουτύρου και πουτίγκας, μάζες τυριού, πουρές πατάτας και άλλων λαχανικών, βάσεις κέικ, συστατικά χαλαρής ζύμης.
Μίξερ 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 ζύμωση ζύμης, ιδίως ζύμης ζύμης και ζύμωση 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, ο ελάχιστος χρόνος ανάπαυσης μεταξύ δύο κύκλων ανάμειξης είναι 20 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 ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Κατά τη λειτουργία του πλανητικού αναμικτήρα, 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 ΠΛΑΝΗΤΙΚΟΥ ΡΟΜΠΟΤ

Το σχήμα του μπολ και των εξαρτημάτων έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε, ενώ το ρομπότ λειτουργεί, να μην υπάρχει ανάγκη 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 μονάδα από την πηγή ρεύματος.
3. Η ανακλινόμενη κεφαλή (1) μπορεί να θερμανθεί κατά τη διάρκεια παρατεταμένης λειτουργίας. Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει πριν συνεχίσετε.
4. Καθαρίστε το περιβλήμα της μονάδας χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.
5. Καθαρίστε τους αναδευτήρες (9, 10, 11) και το φτερό κάτω από τρεχούμενο νερό με απορρυπαντικό.

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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην πλένετε το ελαφρύ μίξερ με σύρμα (10), το μίξερ με φινίρισμα σιλικόνης (9) και τον γάντζο (11) στο πλυντήριο πιάτων - υπάρχει κίνδυνος να καταστραφούν.

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	Ελεύθερη 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 φινιρίσμα 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“). Για να προσδιορίσετε τη σωστή ταχύτητα ανάμιξης, ανατρέξτε στο κεφάλαιο: **„Λειτουργία της συσκευής σε επιμέρους περιοχές ταχύτητας“**.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο	MRK-20
Παροχή ρεύματος	220-240V~ 50-60Hz
Ονομαστική ισχύς	1500W
Μέγιστη ισχύς	2600W
Διαθέσιμες λειτουργίες απενεργοποίησης και αναμονής	διαθέσιμο
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	<0,5W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου	-
Μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από	-
Μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία τερματισμού λειτουργίας μετά από	-
Λειτουργία αναμονής δικτύου εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία σύνδεσης εφαρμογών	-
Μήκος καλωδίου δικτύου	1,05 m.



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

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 FOR USE

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

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

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

DEVICE DESCRIPTION

1. Tilting head
2. Speed control knob
3. Drive shaft with pin (attachment mounting point)
4. Bowl with stainless steel handle, capacity 7.0 l
5. 7.0 l stainless steel bowl
6. Head lock lever
7. Base with space to attach the bowl
8. Splash guard
9. Mixer with silicone finish
10. Mixer for whipping light masses
11. Mixer for multi-component masses (hook)
12. Shoulder

PREPARING FOR WORK – GENERAL COMMENTS

1. Unpack the device from the box, remove all plastic bags, labels, Styrofoam fillers and transport locks.
2. Before first use, thoroughly wash all robot accessories that come into contact with food.
3. Please remember to assemble/disassemble accessories (bowl, mixers, 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 „0” position.

ACCESSORIES INSTALLATION

STEP 1 – BOWL INSTALLATION

1. Release the tilt head (1) by turning the head lock lever (6) clockwise and then gently lift the tilt head until you hear a click (lock engaging sound). Once the lock is engaged, the head lock lever arm (6) will point downwards.
2. Place the bowl (4;5) into the base (7), then turn the bowl (4;5) clockwise until the tabs on the bowl engage with the latches on the base (7).

STEP 2 – INSTALLING THE SPLASH GUARD

1. Slide the splash guard (8) over the edge of the housing covering the drive shaft with the pin (3). Make sure that the opening for adding food faces outwards so that the tilting head (1) does not obstruct access to the opening.



STEP 3 – ATTACHING THE MIXERS

1. Press (until resistance is felt) one of the three dedicated mixers (9, 10, 11) onto the drive shaft pin (3). Make sure that the protrusion on the pin fits into the mounting hole of the mixer. Then turn the mixer counterclockwise until the protrusion engages with the edge of the mixer mounting hole.

WORKING WITH THE DEVICE

After attaching the mixers (9, 10, 11) the device is ready for operation. Turn the head lock lever (6) clockwise and gently lower the tilt head (1) until you hear a click (lock engaging

sound). Make sure the tilt head is correctly locked – the head lock lever arm (6) will be pointing down. Then place the food into the bowl (4;5) through the opening in the splash guard (8), plug the appliance into the power supply and set the desired operating speed using the speed control knob (2).

ATTENTION! For the TURBO (P) function, the speed control knob (2) must be held. When the knob (2) is released, it automatically returns from the TURBO (P) position to the „0“ position, which turns the device off.

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

After finishing work, set the speed control knob (2) to the „0“ position and disconnect the appliance from the power source.

ACCESSORIES DISMANTLING

Do demontażu akcesoriów można przystąpić po uniesieniu głowicy uchylnej (1).

Accessories are released from the latches by turning them in the direction opposite to the mounting direction. Before turning the mixers (9, 10, 11) you must first release them from the lock, i.e. press the mixer deeper onto the drive shaft pin until you feel resistance. The splash guard (8) should be removed after dismantling the mixers (9, 10, 11).

USE OF THE DEVICE

APPLICATION OF INDIVIDUAL ATTACHMENTS

Silicone Finished Mixer (9)	For mixing light and heavy masses, such as: dough, shortcrust pastry, minced meat and fish masses, butter and custard creams, cheese masses, pureed potatoes and other vegetables, cake bases, loose cake ingredients.
Mixer for whipping light masses (10)	For whipping products that need to be well aerated, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
Mixer for multi-component masses (hook) (11)	For making dough, especially yeast dough, and kneading dough such as: bread, rolls, babkas, pancakes, pizza, choux pastry, pasta, angel wings.

ATTENTION ! Do not leave knives, metal spoons or forks or other such items in the bowl while the appliance is operating.

ATTENTION! The maximum operating time of the device is 5 minutes, the minimum rest time between two mixing cycles is 20 minutes. When kneading yeast dough, it is best to set the controller to a low speed and only after a while increase the speed.

PLANETARY MOVEMENT OF ATTACHMENTS

During operation of the planetary mixer, the mixer rotates in a complex motion: around its own axis and simultaneously around the circumference of the bowl. Thanks to this, during one full rotation, the mixer works thoroughly throughout the entire interior of the bowl, which shortens the working time and ensures greater mixing efficiency. For this reason, you should shorten the mixing time given in most recipes.

NOTES ON USING THE PLANETARY ROBOT

The shape of the bowl and attachments has been designed so that while the robot is working, there is no need to constantly scrape and push away ingredients from the walls of the bowl. During one mixing cycle, it is enough to clean the walls of the bowl once or twice. Before performing this operation, disconnect the robot from the power supply! The robot may become hot during operation. Under heavy load and long mixing cycle the top of the robot head may become very warm. It's normal.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure the speed control knob (2) is in the „0” position.
2. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
3. During prolonged operation, the tilting head (1) may become hot. Before starting work, wait for the device to cool down.
4. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
5. Clean the mixing paddles (9, 10, 11) and the paddle under running water and detergent.

Po ukończeniu pracy z urządzeniem zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie akcesoriów. This will remove any remaining deposits, prevent residues from drying out, making washing more effective and easier, and also prevent bacteria from breeding.

ATTENTION! Do not wash the whisk for light masses (10), the whisk with silicone finish (9) and the hook (11) in the dishwasher – this may damage them .

OPERATION OF THE DEVICE AT INDIVIDUAL SPEED RANGE

The planetary robot has a speed control in the range of 1-6 and a TURBO (P) function for short-term operation at maximum speed.

Working speed	Type of Work	Application
1	Pre-mixing	Slow pre-mixing, combining all types of masses and dry dough ingredients. At this speed range, add flour and dry ingredients to the dough and liquid ingredients to the dry ingredients. Do not mix or knead yeast doughs at this speed.
2	Slow mixing	For slow mixing. At this speed, prepare yeast dough, shortcrust pastry, and sponge cake. Also use in the first phase of pureeing potatoes and other vegetables and when adding liquid fat or flour to dough.
3	Mixing, whisking	It is used for making medium-heavy doughs – such as shortcrust pastry. At this speed you add sugar to the egg whites for meringues. This is the average speed for mixing masses such as minced meat, pates and creaming cakes.
4	Tamping	For medium-speed whipping, the initial phase of preparing mayonnaise, and for combining the ingredients of a custard cream. It is used for finishing lighter masses that require aeration.
5	Fast whipping	For whipping cream, egg whites.
6	Very fast whipping	For whipping egg whites, whole eggs, whipped cream, it is used in the final stage of preparing mashed potatoes.
P	TURBO	Short-term mixing at maximum speed.

USING THE ROBOT FOR YOUR OWN RECIPES

This manual contains some general, practical tips on how to work with the robot, which may be useful when preparing your own recipes. However, to obtain perfect results and develop an appropriate mixing procedure, your own observations and experiences will be necessary. You should monitor the mixing process and stop it exactly when you reach the consistency required by the recipe (e.g. „smooth and elastic dough“). To determine the appropriate mixing speed, see section: **“Operation of the device at individual speed ranges.”**

TECHNICAL DATA

Model	MRK-20
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Rated power	1500W
Maximum power	2600W
Availability of the shutdown and standby mode	available
Power consumption in standby mode	-
Power consumption in the shutdown mode	<0,5W
Power consumption in network standby mode	-
Automatically goes into standby mode after	-
Automatically goes into the shutdown mode after	-
Network standby mode, if the device has a connection function with the application	-
Length of mains cable	1,05 m.



ATTENTION! MPM agd SA reserves the right to make technical changes!

This manual has been machine translated.

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



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

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

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No sumerja el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- No permites que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/encimera.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Recuerde mantener una distancia segura de los componentes giratorios del dispositivo durante su funcionamiento. El contacto con ellos puede provocar lesiones corporales y/o daños a la propiedad, por ejemplo, al arrancar prendas de vestir o joyas que cuelgan sueltas, etc.
- Coloque los alimentos únicamente utilizando un empujador diseñado para este fin; no introduzca la mano en la cámara del aparato mientras esté en funcionamiento ni coloque alimentos en el aparato utilizando accesorios no diseñados para este fin, como tenedores, cucharas, etc.
- **¡ATENCIÓN! Las cuchillas de corte son muy afiladas, evite el contacto físico al vaciar y limpiar el dispositivo; podría lesionarse gravemente.**
- La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están 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».

- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de equipos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del equipo y comprendan los riesgos que conlleva.
- No se permite que los niños realicen actividades de limpieza y mantenimiento.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños. Almacena el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apaga el dispositivo antes de cambiar los accesorios o antes de tocar las piezas que están en movimiento durante el uso.
- No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|--|--|
| 1. Cabeza inclinada | 6. Palanca de bloqueo de la cabeza |
| 2. Perilla de control de velocidad | 7. Base con espacio para fijar el bol |
| 3. Eje de transmisión con pasador (punto de montaje del accesorio) | 8. Protección contra salpicaduras |
| 4. Bol con asa de acero inoxidable, capacidad 7,0 l | 9. Agitador con acabado de silicona |
| 5. Recipiente de acero inoxidable de 7,0 l | 10. Batidora para batir masas ligeras |
| | 11. Mezclador para masas multicomponentes (gancho) |
| | 12. Hombro |

PREPARÁNDOSE PARA EL TRABAJO – COMENTARIOS GENERALES

1. Desembala el dispositivo de la caja, retira todas las etiquetas, adhesivos, bolsas de aluminio y rellenos.
2. Antes del primer uso, lave bien todos los accesorios del robot que entren en contacto con alimentos.
3. Recuerde montar/desmontar los accesorios (bol, batidoras, etc.) únicamente cuando el aparato no esté conectado a la fuente de alimentación.
4. Antes de conectar el dispositivo a la fuente de alimentación, asegúrese de que la perilla de control de velocidad (2) esté en la posición „0”.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

PASO 1 – INSTALACIÓN DEL CUENCO

1. Suelte el cabezal de inclinación (1) girando la palanca de bloqueo del cabezal (6) en el sentido de las agujas del reloj y luego levante suavemente el cabezal de inclinación hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo). Una vez activado el bloqueo, el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (6) apuntará hacia abajo.
2. Coloque el recipiente (4;5) en la base (7), luego gire el recipiente (4;5) en el sentido de las agujas del reloj hasta que las pestañas del recipiente encajen con los pestillos de la base (7).

PASO 2 – INSTALACIÓN DE LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

1. Deslice la protección contra salpicaduras (8) sobre el borde de la carcasa cubriendo el eje de transmisión con el pasador (3). Tenga en cuenta que el agujero se utiliza para agregar arte. El alimento se dirige hacia el exterior de manera que el cabezal inclinable (1) no obstruya el acceso a la abertura.

PASO 3 – COLOCACIÓN DE LAS MEZCLADORAS

1. Presione (hasta sentir resistencia) uno de los tres mezcladores dedicados (9, 10, 11) sobre el pasador del eje de transmisión (3). Asegúrese de que la protuberancia del pasador encaje en el orificio de montaje del mezclador. Luego, gire el mezclador en sentido antihorario hasta que la protuberancia encaje en el borde del orificio de montaje del mezclador.



TRABAJAR CON EL DISPOSITIVO

Después de colocar los mezcladores (9, 10, 11) el dispositivo está listo para funcionar. Gire la palanca de bloqueo del cabezal (6) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal de inclinación (1) hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo). Asegúrese de que el cabezal de inclinación esté correctamente bloqueado – el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (6) apuntará hacia abajo. A continuación, coloque 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 de funcionamiento deseada mediante el mando de control de velocidad (2).

¡ATENCIÓN! Para la función TURBO (P), se debe mantener presionada la perilla de control de velocidad (2). Al soltar el mando (2), éste vuelve automáticamente de la posición TURBO (P) a la posición “0”, lo que apaga el dispositivo.

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

Después de terminar el trabajo, coloque la perilla de control de velocidad (2) en la posición „0“ y desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

DESMONTAJE DE ACCESORIOS

Los accesorios se pueden desmontar después de levantar el cabezal inclinable (1).

Los accesorios se liberan de los pestillos girándolos en la dirección opuesta a la dirección de montaje. Antes de girar los mezcladores (9, 10, 11) primero debe liberarlos del bloqueo, es decir, presionar el mezclador más profundamente sobre el pasador del eje de transmisión hasta sentir resistencia. Después de desmontar los mezcladores se debe quitar la protección contra salpicaduras (8) (9, 10, 11).

USO DEL DISPOSITIVO

APLICACIÓN DE ANEXOS INDIVIDUALES

Mezclador con acabado de silicona (9)	Para mezclar masas ligeras y pesadas, tales como: masas de hojaldre, masas de carne y pescado picadas, cremas de mantequilla y natillas, masas de queso, puré de patatas y otras verduras, bases de tartas, ingredientes de tartas sueltas.
Batidora para batir masas ligeras (10)	Para batir productos que necesiten estar bien aireados como: huevos, claras, bizcochos, nata montada, merengues, cremas, mayonesas.
Mezclador para masas multicomponentes (gancho) (11)	Para hacer masas, especialmente masas con levadura, y amasar masas como: pan, panecillos, babkas, panqueques, pizza, pasta choux, pastas, alas de ángel.

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

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

MOVIMIENTO PLANETARIO DE ACCESORIOS

Durante el funcionamiento del mezclador planetario, el mezclador gira con un movimiento complejo: alrededor de su propio eje y al mismo tiempo alrededor de la circunferencia del recipiente. Gracias a esto, durante una rotación completa, la batidora trabaja de forma exhaustiva en todo el interior del bol, lo que acorta el tiempo de trabajo y garantiza una mayor eficiencia de mezcla. Por este motivo, conviene acortar el tiempo de mezcla indicado en la mayoría de las recetas.

NOTAS SOBRE EL USO DEL ROBOT PLANETARIO

La forma del recipiente y de los accesorios ha sido diseñada para que mientras el robot esté trabajando no sea necesario raspar y empujar constantemente los ingredientes de las paredes del recipiente. Durante un ciclo de mezcla, es suficiente limpiar las paredes del recipiente una o dos veces. ¡Antes de realizar esta operación, desconecte el robot de la fuente de alimentación!

El robot puede calentarse durante el funcionamiento. Bajo una carga pesada y un ciclo de mezcla largo, la parte superior del cabezal del robot puede calentarse mucho. Es normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que la perilla de control de velocidad (2) esté en la posición „0”.
2. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.
3. Durante un funcionamiento prolongado, el cabezal inclinable (1) puede calentarse. Antes de comenzar a trabajar, espere a que el dispositivo se enfríe.
4. Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo.
5. Limpie las paletas mezcladoras (9, 10, 11) y la paleta con agua corriente y detergente.

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

¡ATENCIÓN! No lave el batidor para masas ligeras (10), el batidor con acabado de silicona (9) y el gancho (11) en el lavavajillas: podrían dañarlos .

FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO EN CADA RANGO DE VELOCIDAD INDIVIDUAL

El robot planetario tiene un control de velocidad en el rango de 1 a 6 y una función TURBO (P) para operación de corto plazo a máxima velocidad.

Velocidad de trabajo	Tipo de trabajo	Solicitud
1	Premezcla	Premezcla lenta, combinando todo tipo de masas e ingredientes de masas secas. En este rango de velocidad, agregue la harina y los ingredientes secos a la masa y los ingredientes líquidos a los ingredientes secos. No mezcle ni amase masas de levadura a esta velocidad.
2	Mezcla lenta	Para mezclar lentamente. A esta velocidad, preparamos la masa de levadura, la masa quebrada y el bizcocho. Úselo también en la primera fase de hacer puré de patatas y otras verduras y al añadir grasa líquida o harina a la masa.
3	Mezclar, batir	Se utiliza para elaborar masas medianamente pesadas, como la masa quebrada. A esta velocidad se le añade azúcar a las claras para hacer merengues. Esta es la velocidad media para mezclar masas como carne picada, patés y tartas cremosas.
4	Apisonado	Para batir a velocidad media, la fase inicial de la preparación de mayonesa y para combinar los ingredientes de una crema pastelera. Se utiliza para el acabado de masas más ligeras que requieren aireación.
5	Batidor rápido	Para montar la nata, claras de huevo.
6	Batido muy rápido	Para batir claras de huevo, huevos enteros, crema batida, se utiliza en la etapa final de la preparación de puré de papas.
P	TURBO	Mezcla de corta duración a máxima velocidad.

UTILIZANDO EL ROBOT PARA TUS PROPIAS RECETAS

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

DATOS TÉCNICOS

MODELO	MRK-20
Alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia nominal	1500W
Potencia máxima	2600W
Modos apagado y en espera disponibles	disponible
Consumo de energía en modo de espera	-
Consumo de energía en modo desactivado	<0,5W
Consumo de energía en modo de espera de red	-
Entra automáticamente en modo de espera después de	-
Entra automáticamente en modo de apagado después de	-
Modo de espera de red si el dispositivo tiene una función de conexión de aplicaciones	-
Longitud del cable de red	1,05 m.



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

Este manual ha sido traducido automáticamente.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table/du plan de travail.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- N'oubliez pas de maintenir une distance de sécurité avec les composants rotatifs de l'appareil pendant son fonctionnement. Tout contact avec eux peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels, par exemple en arrachant des vêtements/bijoux qui pendent librement, etc.
- Placez les aliments uniquement à l'aide d'un poussoir prévu à cet effet - ne placez pas votre main dans la chambre de l'appareil pendant qu'il fonctionne, ne placez pas d'aliments dans l'appareil à l'aide d'accessoires non conçus à cet effet, par exemple des fourchettes, des cuillères, etc.
- **AVERTISSEMENT! Les lames de coupe sont très tranchantes, évitez tout contact physique lorsque vous videz et nettoyez l'appareil - vous pourriez vous blesser gravement.**

- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre „NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer des activités 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 si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil avant de changer l'équipement ou avant d'approcher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque d'asphyxie!**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| 1. Tête inclinable | 7. Base avec espace pour la fixation du bol |
| 2. Bouton de contrôle de la puissance | 8. Protection anti-éclaboussures |
| 3. Arbre d'entraînement avec axe (point de fixation des accessoires) | 9. Mélangeur avec finition en silicone |
| 4. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 7,0 l | 10. Batteur pour les masses légères |
| 5. Bol avec inox capacité de 7,0 l | 11. Mélangeur pour masses multi-composants (crochet) |
| 6. Levier de verrouillage de la tête | 12. Spatule |

PRÉPARATION AU TRAVAIL – REMARQUES GÉNÉRALES

- Déballer l'appareil du carton, retirez tous les autocollants, sacs en plastique, remplissages et protections de transport.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement tous les accessoires du robot qui entrent en contact avec les aliments.
- N'oubliez pas de monter/démonter les accessoires (bol, mixeurs, etc.) uniquement lorsque l'appareil n'est pas branché à la source d'alimentation.
- 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 ».

MONTAGE DES ACCESSOIRES

ÉTAPE 1 – INSTALLATION DU BOL

- 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 clic (son d'engagement du verrouillage). Une fois le verrouillage engagé, le bras du levier de verrouillage de la tête (6) pointera vers le bas.
- Placez le bol (4;5) dans la base (7), puis tournez le bol (4;5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les languettes du bol s'engagent dans les loquets de la base (7).

ÉTAPE 2 – INSTALLATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

- Faites glisser le pare-éclaboussures (8) sur le bord du boîtier recouvrant l'arbre de transmission avec la goupille (3). Veuillez noter que le trou est utilisé pour ajouter de l'air. les aliments sont dirigés vers l'extérieur de sorte que la tête inclinable (1) ne gêne pas l'accès à l'ouverture.



ÉTAPE 3 – FIXATION DES MÉLANGEURS

- Appuyez (jusqu'à sentir une résistance) sur l'un des trois mélangeurs dédiés (9, 10, 11) sur la goupille de l'arbre d'entraînement (3). Assurez-vous que la saillie de la broche s'insère dans le trou de montage du mélangeur. Tournez ensuite le mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la saillie s'engage avec le bord du trou de montage du mélangeur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Après avoir fixé les mélangeurs (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 clic (son d'engagement du verrouillage). Assurez-vous que la tête inclinable est correctement verrouillée – le bras du levier de verrouillage de la tête (6) sera dirigé vers le bas. Placez ensuite les aliments dans le bol (4;5) à travers l'ouverture du pare-éclaboussures (8), branchez l'appareil au secteur et réglez la vitesse de fonctionnement souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (2).

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

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

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

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être démontés après avoir soulevé la tête inclinable (1). Les accessoires sont libérés des loquets en les tournant dans le sens opposé au sens de montage. Avant de tourner les mélangeurs (9, 10, 11), vous devez d'abord les libérer du verrouillage, c'est-à-dire appuyer plus profondément le mélangeur sur la goupille de l'arbre d'entraînement jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Après le démontage des mélangeurs (9, 10, 11), le pare-éclaboussures (8) doit être retiré.

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

Mélangeur avec finition en silicone (9)	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes telles que les pâtes, les pâtes brisées, masses de viande et de poisson hachés, les crèmes au beurre et crèmes pâtisseries, les masses de fromage, les purées de pommes de terre et autres légumes, les bases de gâteaux, les ingrédients de pâte en vrac.
Batteur pour les masses légères (10)	Pour battre les masses qui doivent être bien aérées, telles que : œufs, blancs d'œufs, pâte pour gâteaux de type génoise, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
Mélangeur pour masses multi-composants (crochet) (11)	Pour le pétrissage de la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage de la pâte pour : pains, petits pains, muffins, tartes, pizzas, pâte à la vapeur, pâtes, fèves.

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

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

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES ACCESSOIRES

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

NOTES SUR L'UTILISATION DU ROBOT PLANÉTAIRE

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle de vitesse (2) est en position « 0 ».
2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
3. Lors d'un fonctionnement prolongé, la tête inclinable (1) peut devenir chaude. Avant de commencer le travail, attendez que l'appareil refroidisse.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Nettoyez les batteurs (9, 10, 11) et (9), le crochet (10) et la spatule (11) sous l'eau courante avec du détergent.

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

ATTENTION! Ne lavez pas le fouet pour masses légères (10), le fouet avec finition silicone (9) et le crochet (11) au lave-vaisselle – cela pourrait les endommager.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL À DIFFÉRENTES PLAGES DE VITESSE

Le robot planétaire dispose d'un contrôle de vitesse dans la plage de 1 à 6 et d'une fonction TURBO (P) pour un fonctionnement à court terme à vitesse maximale.

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

UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	MRK-20
Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance nominale	1500W
Puissance maximale	2600W
Modes d'arrêt et de veille disponibles	disponible
Consommation en veille	-
Consommation électrique en mode arrêt	<0,5W
Consommation électrique en mode veille du réseau	-
Passe automatiquement en mode veille après	-
Passe automatiquement en mode d'arrêt après	-
Mode veille réseau si l'appareil dispose d'une fonction de connexion d'application	-
Longueur du cordon secteur	1,05 m.



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

Ce manuel a été traduit par une machine.

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



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

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata károsíthatja a készüléket vagy balesetet okozhat.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt vagy a fali csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javítsd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne akasszd a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyd, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztallap széléről.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- Ne felejtse el biztonságos távolságot tartani a készülék forgó részeitől. A velük való érintkezés személyi sérülést vagy (és) anyagi kárt okozhat, pl. lazán lógó ruhadarabok/ékszerek stb.
- Az ételt csak erre a célra szolgáló tolóval helyezze be – ne tegye a kezét a munkaeszköz kamrájába, ne tegyen ételt a készülékbe nem erre a célra szánt tartozékokkal, pl. villával, kanállal stb.
- **FIGYELEM! A vágókések nagyon élesek, kerülje a fizikai érintkezést a készülék ürítése és tisztítása során – súlyosan megsérülhet.**
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre.

- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a hasonló típusú készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó kockázatokat.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem engedélyezik.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsd a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ha felügyelet nélkül hagyod a készüléket, illetve telepítés, szétszerelés vagy tisztítás előtt húzd ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felszerelést cserélné, vagy használat közben megközelítené a mozgó alkatrészeket.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- Használja a készüléket sima és stabil felületen.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|--|
| 1. Dönthető fej | 8. Fröccsenés elleni védelem |
| 2. Sebességszabályozó gomb | 9. Szilikon kész keverő |
| 3. Kardántengely csappal (rögzítési hely) | 10. Keverő könnyű tömegek habveréséhez |
| 4. Rozsdamentes acél fogantyúval ellátott tál 7,0 l űrtartalommal | 11. Keverő többkomponensű tömegekhez (horog) |
| 5. 7,0 literes rozsdamentes acél tál | 12. Lapocka |
| 6. Fejrögzítő kar | |
| 7. Alap helyel a tál rögzítéséhez | |

FELKÉSZÜLÉS A MUNKÁRA – ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

- Csomagold ki a készüléket a dobozból, távolítsd el a matricákat, műanyag zacskókat, töltőanyagokat és a szállítási blokkoló elemeket.
- Az első használat előtt alaposan mossa le a robot összes tartozékát, amely élelmiszerrel érintkezik.
- Ne felejtse el csak akkor összeszerelni/szétszerelni a tartozékokat (tál, keverők stb.), ha a készülék nincs áramforráshoz csatlakoztatva.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket áramforráshoz, győződjön meg arról, hogy a sebességszabályozó gomb (2) „0” állásban van.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

1. LÉPÉS – A TÁL ÖSSZESZERELÉSE

- Engedje el a billenőfejet (1) a fejrögzítő kar (6) óramutató járásával megegyező irányba forgatásával, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg kattánást nem hall (reteszelő hang). Amikor a zár be van kapcsolva, a fejrögzítő kar (6) lefelé néz.
- Helyezze a tálát (4; 5) az alapban (7), majd forgassa el a tálát (4; 5) Az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a tál fülei az alapban található reteszekhez kapcsolódjanak (7).

2. LÉPÉS – A FRÖCCSENÉSVÉDŐ FELSZERELÉSE

- Csúsztassa át a fröccsenésvédőt (8) a ház szélén, amely a hajtótengelyt a csappal (3) fedi le. Ügyeljen arra, hogy az élelmiszerek betöltésére szolgáló nyílás kifelé nézzen, hogy a billenőfej (1) ne akadályozza a nyíláshoz való hozzáférést.

3. LÉPÉS – A KEVERŐK RÖGZÍTÉSE

- Nyomja (amíg ellenállást nem érez) a három dedikált keverő (9, 10, 11) egyikével a hajtótengely csapjára (3). Győződjön meg arról, hogy a csapon lévő borda eléri a keverő rögzítőfuratát. Ezután forgassa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a borda be nem illeszkedik a keverő rögzítőfuratának peremébe.



MUNKA A KÉSZÜLÉKKEL

A keverők (9, 10, 11), a készülék üzemkész. Forgassa el a fejrögzítő kart (6) az óramutató járásával megegyező irányba, és óvatosan engedje le a billenőfejet (1), amíg kattánást nem hall (reteszelő hang). Győződjön meg arról, hogy a dönthető fej helyesen

Zárva – a fejrögztítő kar (6) lefelé néz. Ezután tegyük egy tálba (4; 5) Élelmiszerek a fröccsenésvédőn (8) található lyukon keresztül, csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és állítsa be a kívánt üzemi sebességet a fordulatszám-szabályozó gombbal (2).

FIGYELEM! A TURBO funkcióhoz (P) a fordulatszám-szabályozó gombot (2) lenyomva kell tartani. A gomb (2) elengedésekor automatikusan visszatér a TURBO állásból (P) a „O” állásba, ami kikapcsolja a készüléket.

FIGYELEM! A bolygórobot működése közben ne forgassa el a fejrögztítő kart (6)!

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

A TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA

A tartozékok a billenőfej megtermékenyítése után eltávolíthatók (1).

A tartozékokat a reteszekből a beépítési irányval ellentétes irányba forgatva szabadítják fel. Keverők (9, 10, 11) elforgatás előtt először oldja ki a reteszelést, azaz nyomja a keverőt mélyebben a hajtótengely csapjára, amíg ellenállást nem érez. A fröccsenésgátlót (8) a keverők eltávolítása után el kell távolítani (9, 10, 11).

A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

EGYEDI MELLÉKLETEK HASZNÁLATA

Szilikon bevonatú keverő (9)	Könnyű és nehezebb masszák keverésére, mint például: tészta, omlós tészta, darált hús és halmassza, vaj- és pudingkrémek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöldségek, süteményalapok, laza süteményösszetevők.
Könnyű tömegkeverő (10)	Jól szellőztetendő termékek habveréséhez, például: tojás, tojásfehérje, piskóta, tejszínhab, habcsók, krémek, majonéz.
Keverő többkomponensű tömegekhez (horog) (11)	Tészta dagasztásához, különösen élesztős tészta és dagasztáshoz, például: kenyér, zsemle, bundt sütemények, piték, pizza, choux tészta, tészta, faworki.

FIGYELEM! Ne hagyjon késeket, fémkanalakat vagy villákat és más hasonló elemeket aPlüssmackók amíg a készülék működik.

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

A PATTANÁSOK BOLYGÓMOZGÁSA

Amikor a bolygókeverő működik, a keverő összetett mozgásban forog: a tengelye körül és egyidejűleg a tál kerülete körül. Ennek köszönhetően egy teljes fordulat alatt a keverő pontosan működik az egész tál belsejében, ami csökkenti a munkaidőt és nagyobb keverési hatékonyságot biztosít. Emiatt a legtöbb receptben megadott keverési időt le kell rövidíteni.

MEGJEGYZÉSEK A BOLYGÓROBOT MŰKÖDÉSÉHEZ

A tál és a tartozékok alakját úgy alakították ki, hogy a robot működése során ne kelljen folyamatosan kaparni és nyomni az összetevőket a tál falára. Egy keverési ciklus során elegendő egyszer vagy kétszer megtisztítani a tál falát. Mielőtt ezt megtenné, húzza ki a robotot!

A robot működés közben felforrósodhat. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklus esetén a robotfej teteje nagyon meleg lehet. Ez normális.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Győződjön meg arról, hogy a sebességszabályozó gomb (2) „0” állásban van.
2. Húzza ki a készüléket az áramforrásból.
3. Hosszabb működés esetén a billenőfej (1) felforrósodhat. A munka megkezdése előtt várja meg, amíg a készülék lehül.
4. Tisztítsa meg a készülék házát hirdetésselamp ruhával.
5. Tisztítsa meg a keverőket (9, 10, 11) és a spatulát folyó víz alatt, mosószerrel.

Ha befejezte a készülékkel való munkát, javasoljuk, hogy azonnal tisztítsa meg a tartozékokat. Ez eltávolítja a maradék lerakódásokat, megakadályozza a maradványok kiszáradását, ami hatékonyabbá és könnyebbé teszi a mosást, valamint megakadályozza a baktériumok szaporodását.

FIGYELEM! Ne mossa a keverőt mosogatógépben könnyű tömegek felverésére (10), Keverők szilikon bevonattal (9) és horoggal (11)– Ennek kockázata a következő:uk Kár.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE EGYEDI SEBESSÉGINTERVALLUMOKKAL

A bolygórobot 1-6 közötti fordulatszám-szabályozással és TURBO (P) funkcióval rendelkezik, amelyet rövid távú működésre használnak maximális sebességgel.

Munkasebesség	A munka típusa	Használ
1	Előkeverés	Lassú előkeverés, minden típusú massa és száraz sütemény összetevő kombinálása. Ebben a sebességtartományban adjunk hozzá lisztet és száraz termékeket a tésztához, folyékony hozzávalókat pedig a szárazakhoz. Ne keverje össze vagy gyúrja az élesztős tésztát ilyen sebességgel.
2	Lassú keverés	Lassú keveréshez. Ezen a futáson gyúrjuk össze az élesztőt, az omlós héjat és a reszelt tésztát. Használja a burgonya és más zöldségek püré formájában történő előállításának első szakaszában is, valamint folyékony zsír vagy liszt hozzáadásakor a tésztához.
3	Keverés, korbácsolás	Közepesen nehéz tészták dagasztására használják – például omlós tésztákra. Ebben a sebességben cukrot adnak a tojásfehérjéhez a habcsókokhoz. Ez a tömegek keverésének átlagos sebessége, pl. darált hús, pástétom és tészta keverése.
4	Kavargó	Közepesen gyors habveréshez, a majonéz elkészítésének kezdeti fázisához, a pudingkrém összetevőinek kombinálásához. Könnyebb tömegek befejezésére szolgál, amelyek levegőtötetést igényelnek.
5	Gyors tömörítés	Tejszínhabhoz, tojásfehérje habhoz.
6	Nagyon gyors tömörítés	A tojásfehérje felveréséhez egész tojást, tejszínhabot, burgonyapürét használnak az elkészítés utolsó szakaszában.
P	TIGRISCSIGA	Rövid távú keverés maximális sebességgel.

A ROBOT HASZNÁLATA SAJÁT RECEPTJEIHEZ

Ez a kézikönyv néhány általános, gyakorlati tanácsot tartalmaz a robottal való munka sajátosságairól, amelyek hasznosak lehetnek a saját receptek elkészítésekor. A tökéletes eredmény eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kifejlesztéséhez azonban saját megfigyelésekre és tapasztalatokra lesz szükség. Ellenőrizze a keverési folyamatot, és pontosan akkor fejezze be, amikor eléri a receptben előírt konzisztenciát (pl. „sima és rugalmas tészta”). A megfelelő keverési sebesség meghatározásához lásd a következő részt: **„A készülék működtetése egyedi sebességintervallumokkal”**.

MŰSZAKI ADATOK

Modell	MRK-20
Tápegység	220-240V~ 50-60Hz
Névleges teljesítmény	1500W
Maximális teljesítmény	2600W
Kikapcsolt és készenléti üzemmód elérhető	elérhető
Készenléti energiafogyasztás	-
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	<0,5W
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	-
Automatikusan készenléti üzemmódba lép, miután	-
Automatikusan kikapcsolási üzemmódba lép, miután	-
Hálózati készenléti üzemmód, ha a készülék rendelkezik alkalmazáskapcsolati funkcióval	-
A hálózati kábel hossza	1,05 m.



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

Ez a kézikönyv gépi lefordításra került.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



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

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante può causare danni al dispositivo o incidenti.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non permettere che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo/piano di lavoro.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Ricordarsi di mantenere una distanza di sicurezza dai componenti rotanti della macchina durante il funzionamento. Il contatto con essi rischia di provocare lesioni al corpo o (i) danni alle cose, ad esempio tirando fuori capi di abbigliamento/gioielli pendenti sciolti, ecc.
- Inserire gli alimenti solo con l'apposito spintore - non introdurre le mani nella camera dell'apparecchio in funzione, non inserire gli alimenti nell'apparecchio utilizzando accessori non previsti a tale scopo, ad esempio forchette, cucchiaini, ecc.
- **ATTENZIONE! Le lame di taglio sono molto affilate, evitare il contatto fisico durante lo svuotamento e la pulizia dell'unità: ci si potrebbe ferire gravemente.**
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato

per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo „PULIZIA E MANUTENZIONE”.

- Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde.
- La macchina affettatrice può essere utilizzata da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o quelle che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di questo tipo di apparecchio, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro della macchina e comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non possono svolgere attività di pulizia e manutenzione.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Spegnere l'apparecchio prima di cambiare attrezzatura o prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Testa girevole | 7. Base con spazio per l'attacco della ciotola |
| 2. Manopola di controllo della velocità | 8. Paraspruzzi |
| 3. Albero motore con perno (punto di fissaggio per gli accessori) | 9. Miscelatore con finitura in silicone |
| 4. Ciotola con manico in acciaio inox con capacità di 7,0 l | 10. Miscelatore per la battitura di masse leggere |
| 5. Vasca in acciaio inox con capacità di 7,0 l | 11. Miscelatore multicomponente (gan- cio) |
| 6. Leva di bloccaggio della testa | 12. Paletta |

PREPARAZIONE AL LAVORO - OSSERVAZIONI GENERALI

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola, rimuovere eventuali etichette, adesivi, materiale di riempimento e blocchi di trasporto.
2. Lavare accuratamente tutti gli accessori del robot a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo.
3. Ricordarsi di installare/rimuovere gli accessori (bacinella, agitatori, ecc.) solo quando l'apparecchio non è collegato a una fonte di alimentazione.
4. Assicurarsi che la manopola di controllo della velocità (2) sia in posizione „0” prima di collegare l'unità alla fonte di alimentazione.

INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI

FASE 1 - MONITORAGGIO DELLA VASCA

1. Rilasciare la testa inclinabile (1) ruotando la leva di blocco della testa (6) in senso orario, quindi sollevare delicatamente la testa inclinabile finché non si sente un clic (suono di blocco). Quando il blocco si innesta, il braccio di leva del blocco della testa (6) è rivolto verso il basso.
2. Posizionare la bacinella (4;5) nella base (7), quindi ruotare la bacinella (4;5) in senso orario in modo che le linguette della bacinella si blocchino contro le linguette della base (7).

FASE 2 - MONTAGGIO DELLO SCUDO DI SCIVOLO

1. Far scorrere il paraspruzzi (8) sul bordo dell'alloggiamento che copre l'albero di trasmissione con il perno (3). Assicurarsi che l'apertura per l'aggiunta di alimenti sia rivolta verso l'esterno, in modo che la testa inclinabile (1) non ostacoli l'accesso all'apertura.

FASE 3 - FISSARE LE MISCELE

1. Spingere (fino a quando non si avverte resistenza) uno dei tre agitatori dedicati (9, 10, 11) sul perno dell'albero motore (3). Assicurarsi che la linguetta del perno si inserisca nel foro di montaggio dell'aggitatore. Quindi ruotare l'aggitatore in senso antiorario finché la linguetta non si blocca contro il bordo del foro di montaggio dell'aggitatore.



LAVORARE CON IL DISPOSITIVO

Una volta fissati gli agitatori(9, 10, 11), l'unità è pronta per l'uso. Ruotare la leva di blocco della testa (6) in senso orario e abbassare delicatamente la testa inclinabile (1) fino a sentire un clic (suono di blocco). Assicurarsi che la testa inclinabile sia correttamente bloccata - il braccio della leva di blocco della testa (6) sarà rivolto verso il basso. Inserire quindi gli alimenti nella vasca (4;5) attraverso l'apertura del paraspruzzi (8), collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità (2).

ATTENZIONE! Nella funzione TURBO (P), la manopola di regolazione della velocità (2) deve essere tenuta premuta. Quando si rilascia la manopola (2), questa ritorna automaticamente dalla posizione TURBO (P) alla posizione „O“, spegnendo così l'apparecchio. ATTENZIONE! Quando il robot planetario è in funzione, non girare la leva di blocco della testa (6)!

Al termine del lavoro, impostare la manopola di regolazione della velocità (2) sulla posizione „O“ e scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Gli accessori possono essere rimossi dopo che la testa inclinabile (1) è stata inserita. Gli accessori si sbloccano dai loro fermi ruotandoli nella direzione opposta a quella di installazione. Prima di ruotare, gli agitatori(9, 10, 11) devono essere liberati dal meccanismo di bloccaggio, vale a dire che l'agitatore deve essere spinto in profondità sul perno dell'albero motore finché non si avverte una certa resistenza. Il paraspruzzi (8) deve essere rimosso dopo aver tolto gli agitatori(9, 10, 11).

USO DEL DISPOSITIVO

APPLICAZIONE DI SINGOLI ALLEGATI

Agitatore con finitura in silicone (9)	Per impastare masse leggere e pesanti come pasta, pasta frolla, pasta di carne e pesce macinata, creme di burro e budino, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per torte, ingredienti di pasta sfusa.
Miscelatore per la battitura di masse leggere (10)	Per montare prodotti che devono essere ben aerati, come: uova, albumi, pan di Spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
Miscelatore multicomponente (gancio) (11)	Per impastare la pasta, in particolare quella lievitata e per impastare: pane, panini, muffin, torte, pizza, pasta al vapore, pasta, fave.

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

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

MOVIMENTO PLANETARIO DEGLI ALLEGATI

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

NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL ROBOT PLANETARIO

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione della velocità (2) sia in posizione „0”.
2. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione.
3. La testa inclinabile (1) può surriscaldarsi in caso di funzionamento prolungato. Lasciare raffreddare l'unità prima di procedere.
4. Pulire l'alloggiamento dell'unità con un panno umido.
5. Pulire gli agitatori (9, 10, 11) e la paletta sotto acqua corrente con un detergente.

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

ATTENZIONE! Non lavare in lavastoviglie il frullino leggero (10), il frullino con finitura in silicone (9) e il gancio (11): si rischia di danneggiarli.

FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ A DIVERSE GAMME DI VELOCITÀ

Il robot planetario ha un controllo della velocità variabile da 1 a 6 e una funzione TURBO (P) per brevi picchi di velocità massima.

Velocità di lavoro	Tipo di lavoro	Applicazione
1	Premiscelazione	Premiscelazione lenta, unendo tutti i tipi di pasta e gli ingredienti secchi della torta. In questo intervallo di velocità, aggiungere la farina e i prodotti secchi all'impasto e gli ingredienti liquidi a quelli secchi. Non mescolare o impastare la pasta di lievito a questa velocità.
2	Miscelazione gratuita	Per una miscelazione lenta. In questo attrezzo si impastano impasti di lievito, pasta frolla e corridori. Si usa anche nella prima fase di preparazione del purè di patate e altre verdure e, a volte, quando si aggiungono grassi liquidi o farina a un impasto.
3	Mescolare, sbattere	Si usa per impastare impasti medio-pesanti, come la pasta frolla. A questa velocità si aggiunge lo zucchero agli albumi per la meringa. Questa è la velocità media per la miscelazione di masse, ad esempio carne macinata, paté e macinazione di impasti.
4	Frullare	Per sbattere a media velocità, la fase iniziale della preparazione della maionese, per unire gli ingredienti della crema di budino. Si usa per rifinire le masse più leggere che richiedono aerazione.
5	Sbattitura rapida	Per la panna da montare, schiuma di albume.
6	Sbattitura molto rapida	Per montare la schiuma di albume, le uova intere, la panna montata, viene utilizzato nella fase finale della preparazione della purea di patate.
P	TURBO	Miscelazione di breve durata alla massima velocità.

UTILIZZARE IL ROBOT PER LE PROPRIE RICETTE

Questo manuale fornisce alcuni consigli pratici e generali sulle modalità di lavoro con il robot, che possono essere utili per la preparazione delle vostre ricette. Tuttavia, per ottenere un risultato perfetto e sviluppare una procedura di miscelazione adeguata, saranno necessarie le vostre osservazioni ed esperienze. È importante controllare il processo di miscelazione e terminarlo esattamente quando si raggiunge la consistenza richiesta dalla ricetta (ad esempio, „impasto liscio ed elastico“). Per determinare la velocità di miscelazione corretta, vedere il capitolo: „**Funzionamento del dispositivo a intervalli di velocità individuali**“.

DATI TECNICI

Modello	MRK-20
Alimentazione	220-240V~ 50-60Hz
Potenza nominale	1500W
Potenza massima	2600W
Sono disponibili le modalità di spegnimento e standby	disponibile
Consumo di energia in standby	-
Consumo di energia in modalità off	<0,5W
Consumo di energia in modalità standby di rete	-
Entra automaticamente in modalità standby dopo	-
Entra automaticamente in modalità di spegnimento dopo	-
Modalità di standby della rete se il dispositivo dispone di una funzione di connessione all'applicazione	-
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,05 m.



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

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.

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



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

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai.
- Nenaudokite įrenginio kitiems nei jo paskirtis tikslams.
- Aksesuarų, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sukelti įrenginio sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas maitinimo laidas arba kištukas – tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestų karštus paviršiais.
- Neleiskite maitinimo laidui kabėti virš stalo / prekystalio krašto.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.
- Nepamirškite laikytis saugaus atstumo nuo besisukančių prietaiso dalių. Kontaktas su jais gali sukelti kūno sužalojimą arba (ir) turtinę žalą, pvz., traukiant laisvai kabančius drabužių / papuošalų gabalus ir pan.
- Maistą dėkite tik su tam skirtu stūmikliu – nedėkite rankos į darbinio prietaiso kamerą, nedėkite maisto į prietaisą naudodami tam neskirtus priedus, pvz., šakutes, šaukštus ir pan.
- **DĖMESIO! Pjaunantys ašmenys yra labai aštrūs, venkite fizinio kontakto ištuštinami arba valydami prietaisą – galima rimtai susižaloti.**
- Prietaisas, ypač jo dalys, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, turi būti valomas prieš pirmą kartą jį naudojant, iš karto po naudojimo arba, jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA”.
- Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir t. t.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.

- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotas fizines, jutimines ar psichines galimybes arba neturintys žinių ar patirties naudojant šio tipo prietaisus, jei jie yra saugiai prižiūrimi ar instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisus, ir supranta su tuo susijusią riziką.
- Vaikai neleidžia valymo ir priežiūros operacijų.
- Prietaisas neturi būti naudojamas vaikams. Prietaisą ir laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei paliksite jį be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Išjunkite prietaisą prieš keisdami įrangą arba prieš artėdami prie judančių dalių naudojimo metu.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|--|---|
| 1. Pakreipkite galvą | 7. Pagrindas su vieta dubeniui pritvirtinti |
| 2. Greičio valdymo rankenėlė | 8. Apsauga nuo pusrslų |
| 3. Pavaros velenas su kaiščiu (tvirtinimo vieta) | 9. Silikoninis gatavas maišytuvas |
| 4. Dubuo su nerūdijančio plieno rankena, kurio talpa 7,0 l | 10. Maišytuvas lengvoms masėms plakti |
| 5. 7.0L nerūdijančio plieno dubuo | 11. Maišytuvas daugiakomponentėms masėms (kablys) |
| 6. Galvos užrakto svirtis | 12. Mentelė |

PASIRENGIMAS DARBUI – BENDROSIOS PASTABOS

1. Išpakuokite prietaisą iš dėžutės, išimkite plastikinius maišelius, etiketes, polistireno užpildus ir transportavimo spynas.
2. Prieš naudodami jį pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite visus roboto priedus, kurie liečiasi su maistu.
3. Nepamirškite surinkti / išardyti priedų (dubenėlio, maišiklių ir kt.) tik tada, kai prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
4. Prieš prijungdami įrenginį prie maitinimo šaltinio, įsitinkinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė (2) yra „0“ padėtyje.

PRIEDŲ MONTAVIMAS

1 ŽINGSNIS - DUBENĖLIO SURINKIMAS

1. Atleiskite pakreipimo galvutę (1) sukdami galvos užrakto svirtį (6) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipimo galvutę, kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsas). Įjungus užraktą, galvos užrakto svirties svirtis (6) bus nukreipta žemyn.
2. Padėkite dubenį (4; 5) pagrinde (7), tada pasukite dubenį (4; 5) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubens skirtukai sujungtų pagrinde esančius skląščius (7).

2 ŽINGSNIS - PURSLŲ APSAUGOS ĮRENGIMAS

1. Pastumkite apsaugą nuo pusrslų (8) virš korpuso krašto, uždengiančio varančiąjį veleną kaiščiu (3). Įsitinkite, kad anga maisto produktams dėti yra atsukta į išorę, kad pakreipimo galvutė (1) netrukdytų patekti į angą.



3 ŽINGSNIS - MAIŠYTVŲ PRITVIRTINIMAS

1. Stūmimą (iki pasipriešinimo) pajunta vienas iš trijų tam skirtų maišytuvų (9, 10, 11) ant varančiojo veleno kaiščio (3). Įsitinkite, kad kaiščio spline atsitrenkia į maišytuvo tvirtinimo angą. Tada sukite maišytuvą prieš laikrodžio rodyklę tol, kol spline įjungs maišytuvo tvirtinimo angos kraštą.

DARBAS SU ĮRENGINIU

Po maišytuvų (9, 10, 11), prietaisas paruoštas darbui. Pasukite galvos užrakto svirtį (6) pagal laikrodžio rodyklę ir švelniai nuleiskite pakreipimo galvutę (1), kol pasigirs spragtelėjimas (fiksavimo garsas). Įsitinkite, kad pakreipimo galvutė yra Teisingai užrakinta – galvos užrakto svirties svirtis (6) bus nukreipta žemyn. Tada sudėkite į dubenį (4; 5) Maisto produktai per skylę, esančią pusrslų apsaugoje (8), prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir greičio valdymo rankenėle nustatykite norimą darbo greitį (2).

DĖMESIO! TURBO funkcijai (P) greičio reguliavimo rankenėlė (2) turi būti nuspausta. Atleidus rankenėlę (2), ji automatiškai grįžta iš TURBO padėties (P) į „0“ padėtį, kuri išjungia prietaisą.

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

Baigę dirbti, pasukite greičio reguliavimo rankenėlę (2) į „0“ padėtį ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.

PRIEDŲ NUĖMIMAS

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

Priedai atleidžiami nuo skląščių, pasukant juos priešinga kryptimi montavimo krypčiai. Maišytuvai (9, 10, 11) Prieš pasukdami, pirmiausia atleiskite užraktą, t. y. spauskite maišytuvą giliau ant pavaros veleno kaiščio, kol pajusite pasipriešinimą. Nuėmus maišytuvus, pusrslų apsauga (8) turi būti nuimta (9, 10, 11).

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Silikoninė maišyklė (9)	Lengvoms ir sunkesnėms masėms maišyti, tokioms kaip: tešla, tešlos pyragas, maltos mėsos ir žuvies masės, sviesto ir pudingo kremai, sūrio masės, bulvių košė ir kitos daržovės, pyragų pagrindai, birūs pyrago ingredientai.
Šviesos masės maišytuvas (10)	Plakti produktus, kuriuos reikia gerai aeruoti, pavyzdžiui: kiaušinius, kiaušinių baltymus, biskvitą, plaktą grietinėlę, morkas, kremus, majonezą.
Daugiakomponentės masės maišytuvas (kablys) (11)	Tešlos, ypač mielių tešlos, minkymui ir minkymui, pavyzdžiui: duonai, ritiniams, bundt pyragams, pyragams, picai, choux makaronams, makaronams, faworki.

DĖMESIO! Nepalikite peilių, metalinių šaukštų ar šakučių ir kitų panašių elementų Meškiukai kol įrenginys veikia.

DĖMESIO! Maksimalus prietaiso veikimo laikas yra 5 minutės, minimalus poilsio laikas tarp dviejų maišymo ciklų yra 20 minučių. Minkant mielių tešlą, geriausia reguliatorių nustatyti mažu greičiu ir tik po kurio laiko padidinti greitį.

PLANETINIS SNAPŲ JUDĖJIMAS

Kai planetinis maišytuvas veikia, maišytuvas sukasi sudėtiniais judesiu: aplink savo ašį ir tuo pačiu metu aplink dubens perimetrą. Dėl šios priežasties vieno pilno sukimosi metu maišytuvas tiksliai veikia viso dubenėlio viduje, o tai sumažina darbo laiką ir užtikrina didesnę maišymo efektyvumą. Dėl šios priežasties daugumoje receptų nurodytas maišymo laikas turėtų būti sutrumpintas.

PASTABOS APIE PLANETINIO ROBOTO 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 elektros tinklo!

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 „0“ padėtyje.
2. atjungti įrenginį nuo maitinimo,
3. Ilgalaikio veikimo metu pakreipimo galvutė (1) gali įkaisti. Prieš pradėdami darbą, palaukite, kol prietaisas atvės.
4. Nuvalykite korpusą drėgno skudurėlio pagalba.
5. Maišikliai (9, 10, 11) ir mentelė po tekančiu vandeniu valomi plovikliu.

Užbaigus darbą su įrenginiu rekomenduojama nedelsiant nuvalyti aksesuarus. Neleidžia likučiams pridžiūti, dėl to plovimas efektyvesnis ir lengvesnis, neleidžiama daugintis bakterijoms.

DĖMESIO! Neplaukite maišiklio indaplovėje šviesos masės plakti (10), Maišikliai su silikonine apdaila (9) ir kabliu (11)– Dėl to kyla pavojus: jų žala.

PRIETAISO VEIKIMAS INDIVIDUALIAIS GREIČIO INTERVALAIS

Planetinis robotas turi greičio valdymą 1-6 diapazone ir TURBO (P) funkciją, naudojama trumpalaikiam veikimui maksimaliu greičiu.

Darbinis greitis	Darbo pobūdis	Naudoti
1	Išankstinis maišymas	Lėtas išankstinis maišymas, derinant visų rūšių mases ir sausus pyragų ingredientus. Šiame greičio diapazone į tešlą įpilkite miltų ir sausų produktų, o skystus ingredientus – į sausus. Tokiu greičiu nemaišykite ir neminkykite mielių tešlos.
2	Lėtas maišymas	Lėtai maišyti. Šiame bėgime minkykite mieles, trumpametražius ir tarkuotus tešlus. Taip pat naudokite pirmajame bulvių ir kitų daržovių atnešimo į tyrę etape ir pridėdant skystų riebalų ar miltų į tešlą.
3	Maišymas, plakimas	Jis naudojamas vidutinio sunkumo tešloms minkyti – pavyzdžiui, pyragams su pyragaičiais. Šiuo greičiu cukrus pridedamas prie kiaušinių baltymų, skirtų meringues. Tai vidutinis masės maišymo greitis, pvz., maltos mėsos, paštetų ir tešlos maišymo.
4	Mušimas	Vidutiniškai greitam plakimui – pradinis majonezo paruošimo etapas, skirtas kremu kremu ingredientams derinti. Jis naudojamas lengvesnėms masėms, kurioms reikalinga aeracija, užbaigti.
5	Greitas užspaudimas	Plakti grietinėlę, kiaušinio baltymo putas.
6	Labai greitas užspaudimas	Norėdami plakti kiaušinių baltymus, paskutiniame paruošimo etape naudojami sveiki kiaušiniai, plakta grietinėlė, bulvių košė.
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 rezultatą ir sukurti tinkamą maišymo procedūrą, reikės jūsų pačių pastebėjimų ir patirties. Turėtumėte kontroliuoti maišymo procesą ir baigti jį tiksliai, kai pasiekiamas recepte reikalaujama konsistencija (pvz., „Lygi ir elastinga tešla“). Norėdami nustatyti tinkamą maišymo greitį, žiūrėkite skyrių: „**Prietaiso veikimas individualiais greičio intervalais**“.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	MRK-20
Maitinimas	220-240V~ 50-60Hz
Nominalioji galia	1500W
Didžiausia galia	2600W
Galimi išjungties ir budėjimo režimai	galima rasti
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	-
Energijos suvartojimas išjungties režimu	<0,5W
Energijos suvartojimas tinklo budėjimo režimu	-
Automatiškai pereina į budėjimo režimą, kai	-
Automatiškai pereina į išjungimo režimą po to, kai	-
Tinklo budėjimo režimas, jei prietaisas turi taikomosios programos ryšio funkciją	-
Maitinimo laido ilgis	1,05 m.



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

Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Ražotāja neieteikto piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus vai negadījumu.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķīdumos.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tikla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pie galda/galda virsmas malas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām rokām.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Neaizmirstiet ievērot drošu attālumu no rotējošām mašīnas sastāvdaļām darbības laikā. Saskaņoties ar tiem, pastāv risks gūt miesas traumas vai (i) sabojāt īpašumu, piemēram, izraužot vaļēji piekārtu apģērbu/rtašietas u. tml.
- Ievietojiet pārtikas produktus tikai ar šim nolūkam paredzēto stūmēju - neievietojiet rokas darbojošās ierīces kamerā, neievietojiet pārtikas produktus ierīcē ar šim nolūkam neparedzētiem piederumiem, piemēram, dakšiņām, karotēm utt.
- **UZMANĪBU! Pļaušanas asmeņi ir ļoti asi, tāpēc, iztukšojot un tīrot ierīci, izvairieties no fiziska kontakta - varat nopietni savainoties.**
- Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai ja ierīce ilgu laiku nav lietota - procedūra ir aprakstīta nodaļā „TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA”.
- Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītīm, plītīm, cepeškrāsnīm utt.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.

- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas bez zināšanām vai pieredzes šāda veida ierīču lietošanā, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un saprot ar to saistītos riskus.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbus.
- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un kabeli glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Ja atstājat ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas atvienojiet to no strāvas padeves.
- Izslēdziet ierīci pirms aprīkojuma nomaiņas vai pirms pietuvošanās kustīgām daļām lietošanas laikā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

1. Grozāmā galva
2. Ātruma regulēšanas poga
3. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma punkts piederumiem)
4. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi un 7,0 l ietilpību
5. Nerūsējošā tērauda trauks ar 7,0 l ietilpību
6. Galvas bloķēšanas svira
7. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai
8. Aizsargs pret šlakatām
9. Maisītājs ar silikona apdari
10. Maisītājs vieglas masas blietēšanai
11. Daudzkomponentu maisītājs (āķis)
12. Lāpstīņas

SAGATAVOŠANĀS DARBAM - VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

1. Izsaiņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maisījumus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta blokus.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas ir saskarē ar pārtiku.
3. Neaizmirstiet uzstādīt/noņemt piederumus (bļodu, maisītājus utt.) tikai tad, ja ierīce nav pieslēgta strāvas avotam.
4. Pirms ierīces pieslēgšanas strāvas avotam pārliecinieties, ka ātruma regulēšanas poga (2) ir pozīcijā „0”.

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

1. SOLIS - BĻODAS MONITORĒŠANA

1. Atbloķējiet nolieces galviņu (1), pagriežot galviņas bloķēšanas sviru (6) pulksteņrādītāja kustības virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet nolieces galviņu, līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Kad slēdzene ir ieslēgta, galvas slēdzene sviras (6) sviras roku (6) vērš uz leju.
2. Ievietojiet bļodu (4;5) pamatnē (7), pēc tam pagrieziet bļodu (4;5) pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, lai bļodas izciļņi saslēgtos ar pamatnes (7) izciļņiem.

2. POSMS - SLIPPING SHIELD UZMONTĒŠANA

1. Novietojiet aizsargs pret šlakatām (8) virs korpusa malas, kas ar tapu (3) nosedz piedziņas vārpstu. Pārliecinieties, ka pārtikas produktu pievienošanas atvērums ir vērsts uz āru, lai nolokāmā galviņa (1) netraucētu piekļuvi atvērumsam.

3. SOLIS - MIKSŪRU LABOŠANA

1. Uzstumiet (līdz jūtat pretestību) vienu no trim īpašajiem maisītājiem (9, 10, 11) uz piedziņas vārpstas tapas (3). Pārliecinieties, ka tapas ieliktnis ir ievietots maisītāja montāžas atverē. Pēc tam pagrieziet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz cilpiņa fiksējas pret maisītāja montāžas atveres malu.



DARBS AR IERĪCI

Kad maisītāji(9, 10, 11) ir pievienoti, ierīce ir gatava lietošanai. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (6) pulksteņrā-

dītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (1), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārlicinieties, ka noliektā galva ir pareizi fiksēta - galvas bloķēšanas sviras (6) svira būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus bļodā (4;5) caur atveri pretšļakatu aizsargā (8), pievienojiet ierīci strāvas padevei un ar ātruma regulēšanas pogu (2) iestatiet vēlamo ātrumu.

UZMANĪBU! TURBO funkcijā (P) ātruma regulēšanas poga (2) ir jātur nospiesta. Kad poga (2) ir atlaista, tā automātiski atgriežas no TURBO (P) pozīcijas uz „0” pozīciju, tādējādi izslēdzot ierīci.

UZMANĪBU! Kad darbojas planetārais robots, nevērtojiet galvas bloķēšanas sviru (6)! Kad darbs ir pabeigts, iestatiet ātruma regulēšanas pogu (2) pozīcijā „0” un atvienojiet ierīci no strāvas avota.

PIEDERUMU DEMONTĀŽA

Piederumus var noņemt pēc tam, kad ir apaugļota noliektā galviņa (1).

Piederumus atbrīvo no fiksatoriem, pagriežot tos pretējā virzienā, nekā tie ir uzstādīti. Pirms pagriešanas maisītāji(9, 10, 11) vispirms jāatbrīvo no bloķēšanas mehānisma, t. i., maisītājs jāstumj dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz jūtama pretestība. Pēc maisītāju(9, 10, 11) noņemšanas jānoņem aizsargs pret šļakatām (8).

IERĪCES LIETOŠANA

ATSEVIŠĶU PIELIKUMU PIEMĒROŠANA

Maisītājs ar silikona apdari (9)	Vieglu un smagāku masu, piemēram, mīklas izstrādājumu, plātsmaizes, maltas gaļas un zivju pastas, sviesta un pudīņu krēmu, siera masas, kartupeļu un citu dārzeņu biezeni, kūku pamatnes, mīklas sastāvdaļu maisīšanai.
Mikseris vieglu masu saputošanai (10)	Produktu, kurus nepieciešams labi aerēt, piemēram, olu, olu baltumu, biskvīta, putukrējuma, bezē, krēmu, majonēzes, saputošanai.
Daudzkomponentu maisītājs (āķis) (11)	Mīklas mīcīšanai, īpaši rauga mīklai un mīcīšanai, piemēram, maizei, bulciņām, smalkmaizītēm, pīrāgiem, picām, tvaicētai mīklai, makaroniem, fava pupiņām.

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

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

PIESTIPRINĀJUMU KUSTĪBA PA PLANĒTĀM

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

PIEZĪMES PAR PLANETĀRĀ ROBOTA DARBĪBU

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pārliecinieties, ka ātruma regulēšanas poga (2) ir pozīcijā „0”.
 2. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
 3. Ilgstošas darbības laikā nolieces galva (1) var sakarst. Pirms turpināšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
 4. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
 5. Notīriet maisītājus (9, 10, 11) un lāpstiņu zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.
- Kad esat pabeidzis darbu ar ierīci, ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tas noņems jebkādas noturīgus nosēdumus, novērsīs atlikumu izžūšanu, tādējādi padarot mazgāšanu efektīvāku un vieglāku, kā arī novērsīs baktēriju vairošanos.

UZMANĪBU! Nemazgājiet vieglo putukrāsns maisītāju (10), maisītāju ar silikona apdari (9) un āķi (11) trauku mazgājamajā mašīnā - pastāv riskstos sabojāt.

IEKĀRTAS DARBĪBA DAŽĀDOS APGRIEZIENU DIAPAZONOS

Planetārajam robotam ir mainīga ātruma vadība no 1 līdz 6 un TURBO (P) funkcija iesiem maksimālā ātruma uzplaisnījumiem.

Darba ātrums	Darba veids	Pieteikums
1	Iepriekšēja sajaukšana	Lēna iepriekšēja maisīšana, apvienojot visu veidu pastas un sauso kūku sastāvdaļas. Šajā ātruma diapazonā miklai pievienojiet miltus un sausos produktus, bet sausajām sastāvdaļām - šķīdros. Ar šādu ātrumu rauga miklu nemaisiet un nemīciet.
2	Bezmaksas sajaukšana	Lēnai sajaukšanai. Šajā rīkā mīciet rauga mīklas, mīklas ar kraukšķiem un skrējiena mīklas. Izmanto arī pirmajā fāzē, kad kartupeļus un citus dārzeņus gatavo biežputrā, kā arī dažkārt, kad mīklas miklai pievieno šķīdros taukus vai miltus.
3	Sajaukšana, putukrēšana	To izmanto vidēji smagas mīklas mīcīšanai, piemēram, plātsmaizei. Šādā ātrumā baltumiem pievieno cukuru, lai pagatavotu bezē. Tas ir vidējais ātrums, ar kādu var sajaukt masas, piemēram, malto gaļu, pastētes un mīklas maļšanu.
4	Whisking	Vidēja ātruma putukrāsas saputošanai, majonēzes pagatavošanas sākumposmā, pudiņa krēma sastāvdaļu apvienošanai. Izmanto vieglāku masu apdarināšanai, kam nepieciešama aerācija.
5	Ātra putošana	Putukrējuma, olu baltuma putu pagatavošanai.

6	Ļoti ātra putukrēšana	Olu baltuma putu, veselu olu, putukrējuma, putukrējuma saputošanai, to izmanto kartupeļu biezeņa pagatavošanas pēdējā posmā.
P	TURBO	Īslaicīga sajaukšana ar maksimālo ātrumu.

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

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

TEHNISKIE DATI

Modelis	MRK-20
Barošanas avots	220-240V~ 50-60Hz
Nominālā jauda	1500W
Maksimālā jauda	2600W
Pieejami izslēgts un gaidīšanas režīms	pieejams
Gaidīšanas režīmā patērētā jauda	-
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	<0,5W
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā	-
Automātiski pāriet gaidīšanas režīmā pēc	-
Automātiski pāriet izslēgšanas režīmā pēc	-
Tīkla gaidīšanas režīms, ja ierīcei ir lietojumprogrammu savienojuma funkcija	-
Tīkla vada garums	1,05 m.



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

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel/het aanrecht hangen.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Vergeet niet om een veilige afstand te houden van de draaiende delen van het apparaat. Contact met hen kan leiden tot persoonlijk letsel of (en) materiële schade, bijvoorbeeld door losjes bungelende kledingstukken/sieraden, enz. te trekken.
- Plaats voedsel alleen met een speciale stamper – steek uw hand niet in de kamer van het werkende apparaat, plaats geen voedsel in het apparaat met accessoires die niet voor dit doel zijn bedoeld, bijv. vorken, lepels, enz.
- **WAARSCHUWING! De messen zijn zeer scherp, vermijd fysiek contact, u kunt ernstig letsel oplopen.**
- Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure

wordt in het hoofdstuk „REINIGING EN ONDERHOUD” hoofdstuk beschreven.

- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaatcomponenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.
- Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden zijn niet toegestaan door kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het gebruik in beweging zijn.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|---|
| 1. Kantel kop | 7. Klemplaat voor kom |
| 2. Snelheidsregelaar | 8. Spatscherm |
| 3. De aandrijfvas met een pin (plaats voor het bevestigen van opzetstukken) | 9. Siliconen afgewerkte roerstaaf |
| 4. Roestvrijstalen kom met handvat van 7,0 L | 10. Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's |
| 5. Roestvrijstalen kom 7,0 L | 11. Mixer voor meercomponentenmas-
sa's (haak) |
| 6. Hendel voor hoofdvergrendeling | 12. Spatel |

VOORBEREIDING OP HET WERK – ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Haal het apparaat en de accessoires uit de doos, verwijder alle stickers, tapes, transportsloten en vulstoffen.
2. Voordat u het voor de eerste keer gebruikt, moet u alle accessoires van de robot die in contact komen met voedsel grondig wassen.
3. Vergeet niet om accessoires (kom, roerstaafjes, enz.) alleen te monteren/demonteren als het apparaat niet is aangesloten op een stroombron.
4. Voordat u het apparaat op een stroombron aansluit, moet u ervoor zorgen dat de snelheidsregelknop (2) in de stand „0” staat.

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES

STAP 1 – DE KOM IN ELKAAR ZETTEN

1. Laat de kantelkop (1) los door de kopvergrendelingshendel (6) met de klok mee te draaien en til vervolgens de kantelkop voorzichtig op totdat u een klik hoort (vergrendelingsgeluid). Wanneer de vergrendeling is vergrendeld, is de hendelarm van de hoofdvergrendeling (6) naar beneden gericht.
2. Plaats de kom (4; 5) in de basis (7) en draai vervolgens de kom (4; 5) met de klok mee zodat de lipjes op de kom in de vergrendelingen in de basis (7) grijpen.

STAP 2 – HET SPATSCHERM INSTALLEREN

1. Schuif het spatscherm (8) over de rand van de behuizing die de aandrijfvas met de pen (3) afdekt. Zorg ervoor dat de opening voor het toevoegen van levensmiddelen naar buiten wijst, zodat de kantelkop (1) de toegang tot de opening niet belemmert.



STAP 3 – BEVESTIGEN VAN DE ROERDERS

1. De duw (totdat er weerstand is) wordt gevoeld door een van de drie speciale roerwerken (9, 10, 11) op de aandrijfassen (3). Zorg ervoor dat de spiebaan op de pen het montagegat van het roerwerk raakt. Draai vervolgens de roerder tegen de klok in totdat de spline in de rand van het montagegat van de roerder grijpt.

WERKEN MET HET APPARAAT

Nadat de roerwerken (9, 10, 11), is het apparaat klaar voor gebruik. Draai de hoofdvergrendelingshendel (6) met de klok mee en laat de kantelkop (1) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelingsgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop correct VERGRENDELD – De hendelarm van de hoofdvergrendeling (6) is naar beneden gericht. Doe vervolgens in een kom (4; 5) Levensmiddelen door het gat in het spatscherm (8), sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet en stel de gewenste snelheid in met de toerentalregelknop (2).

WAARSCHUWING! Voor de TURBO-functie (P) moet de snelheidsregelknop (2) worden ingedrukt. Wanneer de knop (2) wordt losgelaten, keert deze automatisch terug van de TURBO-stand (P) naar de „0“-stand, waardoor het apparaat wordt uitgeschakeld.

WAARSCHUWING! Draai tijdens het gebruik van de planetaire robot de hoofdvergrendelingshendel (6) niet!

Als u klaar bent met werken, draait u de snelheidsregelknop (2) naar de stand „0“ en haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

DE ACCESSOIRES VERWIJDEREN

De accessoires kunnen worden verwijderd nadat de kantelkop is geïnsemineerd (1). Accessoires worden losgemaakt van de vergrendelingen door ze in de tegenovergestelde richting van de installatierichting te draaien. Roerwerken (9, 10, 11) Voordat u het draait, moet u eerst de vergrendeling losmaken, d.w.z. het roerwerk dieper op de aandrijfaspen drukken totdat u weerstand voelt. Het spatscherm (8) moet worden verwijderd na het verwijderen van de roerwerken (9, 10, 11).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

HET GEBRUIK VAN OPZETSTUKKEN

Siliconen afgewerkte roerder (9)	Het mengen van lichte en zwaardere massa's, zoals: deeg, zanddeeg, gemalen vlees- en vismassa's, boter- en puddingcrèmes, kwarkmassa's, aardappelpuree en puree van andere groenten, taartbodems, losse ingrediënten voor taarten.
Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's (10)	Om massa's op te kloppen, die goed gelucht moeten zijn, zoals eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.
Menger voor meercomponentenmassa's (haak) (11)	Voor het kneden van deeg, vooral gist deeg, alsook voor: brood, broodjes, cakes, pannenkoeken, pizza, gestoomd deeg, pasta, faworki.

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

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

PLANETAIRE BEWEGING VAN OPZETSTUKKEN

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

OPMERKINGEN OVER DE WERKING VAN DE PLANETAIRE ROBOT

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

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelknop (2) in de stand „0” staat.
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
3. Bij langdurig gebruik kan de kantelkop (1) heet worden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u met het werk begint.
4. Behuizing van het apparaat afvegen met adamp doek.
5. Reinig de roerstaafjes (9, 10, 11) en (9), de haak (10) en de spatel (11) onder stromend water met wat afwasmiddel.

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

WAARSCHUWING! Was de roerder niet in de vaatwasser voor het opkloppen van lichte massa's (10), roerstaafjes met siliconen afwerking (9) en haak (11)– Dit loopt het risico van hun Beschadigen.

WERKING VAN HET APPARAAT OP BEPAALDE SNELHEIDSINTERVALLEN

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

Werk snelheid	Soort werk	Gebruiken
1	Voormengen	Langzaam voormengen, combineren en pureren van alle droge massa's en ingrediënten in het deeg. Voor het toevoegen van bloem en droge ingrediënten aan het beslag, voor het toevoegen van vloeistof aan droge ingrediënten. Meng of kneed geen gistdeeg op deze snelheid.
2	Langzaam mengen	Voor langzaam mengen. Deze stand wordt gebruikt voor het mengen en kneden van gistdeeg, zanddeeg en droog deeg. Voor het beginstand voor het pureren van aardappelen of groenten, voor het mengen van vloeibaar vet of bloem bij deeg.

3	Mengen, kloppen	Het wordt gebruikt voor het kneden van middelzwaar deeg - zoals zanddeeg. Deze stand wordt gebruikt voor het toevoegen van suiker aan eiwitten voor het maken van schuimgebak. Gemiddelde stand voor het mengen van de massa's, bijv. gehakt, patés en taarten.
4	Kloppen	Gematigd snel kloppen bij eerste bereidingsfase mayonaise, om de ingrediënten van de puddingroom te combineren. Het wordt gebruikt voor het afwerken van lichtere massa's, die beluchting nodig hebben.
5	Snel kloppen	Voor het kloppen van crème, eiwitten.
6	Snel slaan	Voor het zeer snel kloppen van eiwit, hele eieren en slagroom, wordt het ook gebruikt in de laatste fase van de bereiding van aardappelpuree.
P	TURBO	Kortstondig mengen op maximale snelheid.

GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE VOOR EIGEN RECEPTEN

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MRK-20
Spanning	220-240V~ 50-60Hz
Nominaal vermogen	1500W
Maximaal vermogen	2600W
Uit – en stand-by modi beschikbaar	beschikbaar
Stand-by stroomverbruik	-
Stroomverbruik in uit-stand	<0,5W
Stroomverbruik in netwerkstandby-modus	-
Schakelt automatisch over naar de stand-by modus na	-
Schakelt automatisch over naar de uitschakelmodus na	-
Netwerk standby modus als het apparaat een applicatieverbinding 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 automatisch vertaald.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/biżuterii itp.
- Umieszczaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp.
- **UWAGA! Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób

postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

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

OPIS URZĄDZENIA

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

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 pokrętko 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 unosz 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 CHLAPANIU

1. Nasuń osłonę przeciw chlapaniu (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. Przekreć 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 chlapaniu (8), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żadaną prędkość pracy pokrętelem regulacji prędkości (2).

UWAGA! W przypadku funkcji TURBO (P) pokrętko 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 uchylniej (1). Akcesoria zwalniamy z zatrasków 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 poczucia oporu. Osłonę przeciw chlapaniu (8) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (9, 10, 11).

UŻYCIE URZĄDZENIA

ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRZYSTAWEK

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: jaja, 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, pizze, ciasto parzone, makaron, faworki.

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

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

RUCH PLANETARNY PRZYSTAWEK

Podczas pracy miksera planetarnego, mieszadło obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie miski. Dzięki temu podczas jednego pełnego obrotu, mieszadło dokładnie pracuje w całym wnętrzu miski 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 PLANETARNEGO

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Upewnij się, że pokrętło regulacji prędkości (2) znajduje się w pozycji „0”.
2. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
3. Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (1) może ulec 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.

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

UWAGA! Nie wolno myć w zmywarce mieszadła do ubijania lekkich mas (10), mieszadła z silikonowym wykończeniem (9) oraz haka (11) – grozi to ich uszkodzeniem.

PRACA URZĄDZENIA NA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDZIAŁACH PRĘDKOŚCI

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

Prędkość pracy	Rodzaj Pracy	Zastosowanie
1	Mieszanie wstępne	Powolne wstępne mieszanie, łączenie wszystkich rodzajów mas i suchych składników ciast. W tym przedziale prędkości dodawać mąkę i suche produkty do ciasta oraz składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.
2	Mieszanie wolne	Do powolnego miksowania. Na tym biegu wyrabiać ciasta drożdżowe, kruche i ucierane. Stosować również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci puree oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.
3	Mieszanie, ubijanie	Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości dodaje się cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas, np. mięsa mielonego, 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”). By ustalić odpowiednią prędkość miksowania, patrz rozdział: **“Praca urządzenia na poszczególnych przedziałach prędkości”**.

DANE TECHNICZNE

Model	MRK-20
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz
Moc znamionowa	1500W
Moc maksymalna	2600W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	<0,5W
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb 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 umieszczone 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 GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu permiteți cablului de alimentare să atârne de marginea mesei/ blatului.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile ude.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic.
- Asigurați-vă că păstrați o distanță sigură de componentele rotative ale dispozitivului în timpul funcționării. Contactul cu acestea amenință vătămarea corporală sau (i) deteriorarea bunurilor, de exemplu prin scoaterea unor părți agățate liber ale hainelor sau bijuteriilor etc.
- Așezați produsele alimentare numai cu un împingător dedicat — nu puneți mâna în compartimentul dispozitivului de lucru, nu așezați alimente în aparat folosind accesorii care nu sunt destinate acestui lucru, de exemplu furculițe, linguri etc.
- **ATENȚIE! Lamele de tăiere sunt foarte ascuțite, evitați contactul fizic la golirea și curățarea unității - vă puteți răni grav.**
- Curățarea aparatului, în special a pieselor care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după terminarea lucrării sau dacă aparatul nu a fost utilizat

de mult timp - procedura este descrisă în secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

- Nu așezați aparatul lângă alte aparate electrice, arzătoare, sobe, cuptoare etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe fierbinți.
- Dispozitivul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate și care nu au cunoștințe sau experiență în utilizarea acestor dispozitive, cu condiția să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivelor și să înțeleagă riscurile implicate.
- Copiii nu au voie să efectueze activități de curățare și întreținere.
- Dispozitivul nu poate fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
- Copiii nu au voie să se joace cu dispozitivul.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare sau curățare.
- Opriți aparatul înainte de a schimba echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele mobile în timpul utilizării.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Utilizați dispozitivul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Capul înclinat
2. Buton de control al vitezei
3. Arbore de acționare cu știft (punct de fixare)
4. Bol din oțel inoxidabil 7.0L cu mâner
5. Bol din oțel inoxidabil cu o capacitate de 7,0 l
6. Manetă de blocare a capului
7. Baza cu un loc pentru fixarea vasului
8. Protecție anti-stropire
9. Agitator cu finisaj siliconic
10. Agitator pentru biciuirea maselor ușoare
11. Mixer pentru mase multicomponente (cârlig)
12. Spatula

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ — OBSERVAȚII GENERALE

1. Despachetați dispozitivul din cutie, îndepărtați orice pungi de plastic, etichete, umpluturi de polistiren și încuietori de transport.
2. Spălați bine toate accesoriile robotului care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.
3. Vă rugăm să rețineți că asamblarea/dezasamblarea accesoriilor (castron, agitator etc.) se efectuează numai atunci când dispozitivul nu este conectat la o sursă de alimentare.
4. Înainte de a conecta dispozitivul la sursa de alimentare, asigurați-vă că selectorul de viteză (2) este în poziția „0”.

INSTALAREA ACCESORIILOR

PASUL 1 - ASAMBLAREA BOLULUI

1. Eliberați capul înclinat (1) rotind maneta de blocare a capului (6) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul înclinat până când auziți un clic (sunet de blocare). Când dispozitivul de blocare este blocat, brațul manetei de blocare a capului (6) va fi orientat în jos.
2. Așezați vasul (4; 5) în bază (7), apoi rotiți vasul (4; 5) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât clapele de pe vas să se blocheze de zăvoarele situate în bază (7).

PASUL 2 — INSTALAREA PROTECȚIEI DE STROPIRE

1. Clisați dispozitivul de protecție împotriva stropirii (8) pe marginea carcasei arborelui de antrenare cu știftul (3). Asigurați-vă că orificiul pentru adăugarea produselor alimentare este orientat spre exterior, astfel încât capul de înclinare (1) să nu împiedice accesul la deschidere.

PASUL 3 - ATAȘAREA MIXERELOR

1. Apăsați (pentru rezistență) unul dintre cele trei agitatoare dedicate (9, 10, 11) pe știftul arborelui de antrenare (3). Acordați atenție faptului că scurgerea situată pe știft intră în orificiul de montare al mixerului. Apoi rotiți agitatorul în sens invers acelor de ceasornic până când ieșirea este blocată de marginea orificiului de montare a mixerului.



LUCRUL CU DISPOZITIVUL

După fixarea agitatoarelor (9, 10, 11), dispozitivul este gata de funcționare. Rotiți maneta de blocare a capului (6) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul înclinat (1) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este blocat corespunzător - brațul manetei de blocare a capului (6) va fi îndreptat în jos. Apoi așezați produsele alimentare în vas (4; 5) prin orificiul din dispozitivul de protecție împotriva stropirii (8), conectați dispozitivul la curent și setați viteza de funcționare dorită cu butonul de control al vitezei (2).

ATENȚIE! În cazul funcției TURBO (P), butonul de control al vitezei (2) trebuie ținut. Când butonul (2) este eliberat, acesta revine automat din poziția TURBO (P) în poziția „0”, care oprește dispozitivul.

ATENȚIE! În timpul funcționării robotului planetar, nu rotiți maneta de blocare a capului (6)!

La sfârșitul lucrării, setați butonul de viteză (2) în poziția „0” și deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.

DEMONTAREA ACCESORIILOR

Accesoriile pot fi dezamblate după instalarea capului de înclinare (1).

Eliberăm accesoriile de la zăvoare răsucindu-le în direcția opusă direcției de instalare. Agitatoarele (9, 10, 11) trebuie mai întâi eliberate din încuietore înainte de rotire, adică împingeți agitatorul mai adânc în știftul arborelui de antrenare până când se simte rezistența. Protecția împotriva stropirii (8) trebuie îndepărtată după prima demontare a agitatoarelor (9, 10, 11).

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

APLICAREA ATAȘAMENTELOR INDIVIDUALE

Mixer cu finisaj siliconic (9)	Pentru amestecarea maselor ușoare și mai grele, cum ar fi: aluat, produse de patiserie scurtă, carne tocată și mase de pește, creme de unt și cremă, mase de brânză, piure de cartofi și alte legume, baze de tort, ingrediente libere pentru tort.
Mixer pentru biciuirea maselor ușoare (10)	Pentru biciuirea produselor care trebuie bine aerate, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, aluat de biscuiți, frișcă, bezea, creme, maioneză.
Mixer pentru mase multicomponente (cârlig) (11)	Pentru frământarea aluatului, în special aluatului de drojdie și frământare cum ar fi pentru: pâine, chifle, pâtlagine, plăcinte, pizza, aluat aburit, paste, favoruri.

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

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

MIȘCAREA PLANETARĂ A ATAȘAMENTELOR

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

NOTE PRIVIND FUNCȚIONAREA ROBOTULUI PLANETAR

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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Asigurați-vă că butonul de control al vitezei (2) este în poziția „0”.
2. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.
3. În timpul funcționării prelungite, capul de înclinare (1) se poate încălzi. Înainte de a începe lucrul, este necesar să așteptați ca dispozitivul să se răcească.
4. Curățați carcasa dispozitivului folosind o cârpă umedă.
5. Curățați agitatoarele (9, 10, 11) și spatula sub apă curentă cu adăugarea de detergent.

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

ATENȚIE! Nu spălați mixerul pentru biciuirea greutăților ușoare (10), mixerul cu finisaj siliconic (9) și cârligul (11) în mașina de spălat vase - acest lucru le poate deteriora.

FUNCȚIONAREA DISPOZITIVULUI LA INTERVALE INDIVIDUALE DE VITEZĂ

Robotul planetar are o reglare a vitezei în intervalul 1-6 și funcția TURBO (P), utilizată pentru funcționarea pe termen scurt la turații maxime.

Viteza de lucru	Tipul lucrării	Aplicație
1	Pre-amestecare	Pre-amestecare lentă, combinând tot felul de mase și ingrediente uscate ale prăjiturilor. În acest interval de viteză, adăugați făină și produse uscate în aluat și ingrediente lichide pentru a se usca. Nu amestecați și nu frământați prăjiturile de drojdie la această viteză.
2	Amestecare lentă	Pentru amestecare lentă. În această alegere, frământați aluatul de drojdie, sfărâmișos și piure. De asemenea, utilizați în prima fază de aducere a cartofilor și a altor legume sub formă de piure și în momentele adăugării de grăsime lichidă sau făină în aluat.

3	Amestecarea, biciuirea	Se folosește pentru frământarea prăjiturilor cu greutate medie - cum ar fi prăjiturile cu pâine scurtă. La această viteză, zahărul este adăugat la proteinele pentru beza. Aceasta este viteza medie de amestecare a maselor, de exemplu, carne tocată, pateuri și prăjituri de frecare.
4	Biciuirea	Pentru biciuirea medie-rapidă, etapa preliminară de preparare a maionezei, pentru combinarea ingredientelor cremei de cremă. Folosit pentru finisarea maselor mai ușoare care necesită aerare.
5	Biciuirea rapidă	Pentru frișcă, spumă din proteine.
6	Biciuirea foarte rapidă	Pentru biciuirea spumei din proteine, ouă întregi, frișcă, se utilizează în etapa finală de preparare a piureului de cartofi.
P	TURBO	Amestecarea pe termen scurt la viteză maximă.

FOLOSIND ROBOTUL PENTRU PROPRIILE REȚETE

Acest manual conține câteva sfaturi generale, practice cu privire la specificul lucrului cu robotul, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, propriile observații și experiență vor fi necesare pentru a obține efectul perfect și pentru a dezvolta procedura potrivită de amestecare. Este necesar să controlați procesul de amestecare și să îl terminați exact atunci când se atinge consistența necesară în rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic”). Pentru a determina viteza de amestecare corespunzătoare, consultați: **„Funcționarea dispozitivului la intervale individuale de viteză”**.

DATE TEHNICE

Model	MRK-20
Sursă de alimentare	220-240V~ 50-60Hz
Putere nominală	1500W
Putere maximă	2600W
Modurile oprit și standby disponibile	disponibile
Consumul de energie în standby	-
Consumul de energie în modul oprit	<0,5W
Consumul de energie în modul de așteptare al rețelei	-
Intră automat în modul de așteptare după	-
Intră automat în modul de oprire după	-
Modul de așteptare a rețelei dacă dispozitivul are o funcție de conectare a aplicației	-
Lungimea cablului de rețea	1,05 m.


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

Acest manual a fost tradus automat.

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


Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя перед использованием.
- Будьте предельно осторожны, когда рядом с прибором находятся дети.
- Не используйте прибор ни для каких целей, кроме как по назначению.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства или стать причиной несчастного случая.
- Не погружайте прибор, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не используйте поврежденный прибор, даже если сетевой кабель или вилка повреждены, в этом случае отремонтируйте прибор в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола/прилавка.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Не забывайте держаться на безопасном расстоянии от вращающихся частей устройства. Контакт с ними может привести к травмам или (и) повреждению имущества, например, при вытягивании свободно болтающихся предметов одежды/украшений и т.д.
- Размещайте пищу только с помощью специального толкателя – не опускайте руку в камеру рабочего устройства, не помещайте пищу в устройство, используя не предназначенные для этой цели аксессуары, например, вилки, ложки и т.д.
- **ЗАМЕЧАНИЕ! Режущие лезвия очень острые, избегайте физического контакта при опорожнении и чистке прибора – вы можете серьезно травмироваться.**

- Чистка прибора, в частности деталей, которые непосредственно контактируют с пищевыми продуктами, должна проводиться перед первым использованием, сразу после эксплуатации или если прибор не использовался в течение длительного времени – порядок действий описан в главе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Не ставьте прибор рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовками и т. Д.
- Перед началом работы всегда убедитесь в правильности установки всех компонентов устройства.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком знаний или опыта в использовании этого типа прибора, при условии, что они прошли обучение или инструктаж по безопасному использованию приборов и понимают связанные с этим риски.
- Дети не допускаются к уборке и техническому обслуживанию.
- Прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с прибором.
- Отключите прибор от источника питания, если вы оставили его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Выключайте прибор перед сменой оборудования или перед приближением к движущимся частям во время использования.
- Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- Не вытаскивайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Используйте прибор на гладкой и устойчивой поверхности.
- В целях безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте в свободном доступе части упаковки (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. Опасность удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|---|
| 1. Наклонная головка | 7. Основание с местом для крепления чаши |
| 2. Ручка регулировки скорости | 8. Защита от брызг |
| 3. Приводной вал со штифтом (место крепления) | 9. Силиконовая мешалка |
| 4. Миска с ручкой из нержавеющей стали емкостью 7,0 л | 10. Мешалка для взбивания легких масс |
| 5. Чаша из нержавеющей стали 7,0 л | 11. Смеситель для многокомпонентных масс (крючок) |
| 6. Рычаг блокировки головы | 12. Лопатка |

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ – ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Распакуйте устройство из картонной коробки, удалите все полиэтиленовые пакеты, этикетки, полистирольные наполнители и транспортные замки.
2. Перед первым использованием тщательно вымойте все аксессуары робота, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.
3. Помните о сборке/разборке аксессуаров (чаши, мешалок и т.д.) только тогда, когда устройство не подключено к источнику питания.
4. Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».

МОНТАЖ АКСЕССУАРОВ

ШАГ 1 – СБОРКА ЧАШИ

1. Отпустите наклонную головку (1), повернув рычаг блокировки головки (6) по часовой стрелке, затем осторожно поднимите наклонную головку, пока не услышите щелчок (звук фиксации блокировки). Когда замок включен, рычаг блокировки головки (6) будет направлен вниз.
2. Поставьте миску (4; 5) в основании (7), затем вращаем чашу (4; 5) по часовой стрелке так, чтобы выступы на чаше вошли в защелку, расположенную в основании (7).

ШАГ 2 – УСТАНОВКА БРЫЗГОВИКА

1. Наденьте брызговик (8) за край корпуса, закрывающий приводной вал со штифтом (3). Убедитесь, что отверстие для добавления продуктов питания обращено наружу, чтобы наклонная головка (1) не препятствовала доступу к отверстию.

ШАГ 3 – ПРИСОЕДИНЕНИЕ МЕШАЛОК

1. Нажатие (до сопротивления) ощущается одним из трех специальных мешалок (9, 10, 11) на палец приводного вала (3). Следите за тем, чтобы шлиц на штифте попадал в монтажное отверстие мешалки. Затем поверните мешалку против часовой стрелки до тех пор, пока шлиц не войдет в зацепление с краем монтажного отверстия мешалки.



РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

После агитаторов (9, 10, 11), устройство готово к работе. Поверните рычаг блокировки головки (6) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (1) до тех пор, пока не раздастся щелчок (звук фиксации блокировки). Убедитесь, что наклонная головка находится в правильно Заблокировано – рычаг блокировки головки (6) будет направлен вниз. Затем выложите в миску (4; 5) Продукты питания через отверстие, расположенное в брызговике (8), подключите прибор к источнику питания и установите нужную рабочую скорость с помощью ручки регулировки скорости (2).

ЗАМЕЧАНИЕ! Для работы функции **TURBO (P)** необходимо удерживать ручку регулировки скорости (2). Когда ручка (2) отпускается, она автоматически возвращается из положения **TURBO (P)** в положение «O», что отключает устройство.

ЗАМЕЧАНИЕ! Во время работы планетарного робота не поворачивайте рычаг блокировки головы (6)!

Когда вы закончите работу, поверните ручку регулировки скорости (2) в положение «O» и отключите прибор от источника питания.

СНЯТИЕ АКСЕССУАРОВ

Аксессуары можно снять после того, как наклонная головка была осеменена (1). Аксессуары освобождаются от защелок путем поворота их в противоположную сторону от направления установки. Мешалки (9, 10, 11) перед поворотом сначала отпустите замок, т.е. надавите на мешалку глубже на палец приводного вала до тех пор, пока не почувствуется сопротивление. Брызговик (8) должен быть снят после снятия мешалок (9, 10, 11).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ НАСАДОК

Силиконовая мешалка (9)	Для замешивания легких и более тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясные и рыбные массы, сливочные и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для тортов.
Смеситель легких масс (10)	Для взбивания продуктов, которые нужно хорошо аэрировать, таких как: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, бэзе, кремы, майонез.
Смеситель для многокомпонентных масс (крючок) (11)	Для замеса теста, особенно дрожжевого и замешивания таких изделий, как: хлеб, булочки, блиндт, пироги, пицца, заварная паста, макароны, фаворки.

ЗАМЕЧАНИЕ! Не оставляйте ножи, металлические ложки или вилки и другие подобные элементы в Плюшевые мишки во время работы устройства.

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

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ ЗАСТЕЖЕК

При работе планетарного миксера мешалка вращается сложным движением: вокруг своей оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому в течение одного полного оборота мешалка точно работает внутри всей чаши, что сокращает время работы и обеспечивает большую эффективность перемешивания. По этой причине время смешивания, указанное в большинстве рецептов, следует сократить.

ЗАМЕЧАНИЯ ПО РАБОТЕ ПЛАНЕТАРНОГО РОБОТА

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

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Убедитесь, что ручка регулировки скорости (2) находится в положении «0».
2. Отключите прибор от источника питания.
3. При длительной эксплуатации наклонная головка (1) может нагреваться. Подождите, пока прибор остынет, прежде чем приступать к работе.
4. Очистите корпус прибора влажной тканью.
5. Очистите мешалки (9, 10, 11) и шпатель под проточной водой с моющим средством.

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

ЗАМЕЧАНИЕ! Не мойте мешалку в посудомоечной машине для взбивания легких масс (10), мешалки с силиконовым покрытием (9) и крючком (11) — Это подвержено риску Повреждение.

РАБОТА УСТРОЙСТВА НА ОТДЕЛЬНЫХ ИНТЕРВАЛАХ СКОРОСТЕЙ

Планетарный робот имеет регулировку скорости в диапазоне 1-6 и функцию TURBO (P), используемую для кратковременной работы на максимальных скоростях.

Рабочая скорость	Вид работ	Использование
1	Предварительное смешивание	Медленное предварительное перемешивание, смешивание всех видов масс и ингредиентов сухого жмыха. В этом диапазоне скоростей добавляйте муку и сухие продукты в тесто и жидкие ингредиенты в сухие. Не замешивайте и не замешивайте дрожжевое тесто на такой скорости.
2	Медленное смешивание	Для медленного перемешивания. Замесите на этом ходу дрожжевое, песочное и тертое тесто. Также используйте на первом этапе доведение картофеля и других овощей до состояния пюре и при добавлении жидкого жира или муки в тесто.
3	Смешивание, взбивание	Его используют для замеса теста средней и высокой степени – например, песочного теста. На такой скорости в яичные белки добавляют сахар для безе. Это средняя скорость замешивания масс, например, фарша, паштетов и замешивания теста.
4	Сбивание масла	Для средне-быстрого взбивания, начальной фазы приготовления майонеза, для соединения ингредиентов заварного крема. Его используют для отделки более легких масс, требующих аэрации.
5	Быстрая трамбовка	Для взбивания сливок вспениваем яичный белок.
6	Очень быстрая утрамбовка	Для взбивания яичных белков на завершающем этапе приготовления используются целые яйца, взбитые сливки, картофельное пюре.
P	TURBO	Кратковременное перемешивание на максимальной скорости.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MRK-20
Электропитание	220-240V~ 50-60Hz
Номинальная мощность	1500BT
Максимальная мощность	2600Bt
Доступны режимы выключения и ожидания	доступно
Потребляемая мощность в режиме ожидания	-
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	<0,5W
Потребляемая мощность в режиме ожидания сети	-
Автоматически переходит в режим ожидания после	-
Автоматически переходит в режим отключения после	-
Режим ожидания сети, если устройство имеет функцию подключения к приложениям	-
Длина шнура питания	1,05 m.



ЗАМЕЧАНИЕ! MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения!

Это руководство было подвергнуто машинному переводу.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím sa oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia alebo k úrazu či nehode.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Ak zariadenie používate, nenechávajte ho bez dozoru.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte ak je poškodené, ani vtedy, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. V takomto prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevesajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola/pracovnej plochy.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými ani vlhkými rukami.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich súčastí stroja. Pri kontakte s nimi hrozí nebezpečenstvo poranenia tela alebo (i) poškodenia majetku, napr. vytrhnutím voľne visiacich častí odevu/šperkov atď.
- Potraviny vkladajte len pomocou na to určeného zatláčadla - nekladajte ruky do komory spusteného spotrebiča, nekladajte potraviny do spotrebiča pomocou príslušenstva, ktoré nie je na tento účel určené, napr. vidličiek, lyžíc atď.
- **POZOR! Rezné čepele sú veľmi ostré, vyhýbajte sa fyzickému kontaktu pred vyprázdňovaním a čistením zariadenia – môžete sa vážne zraniť.**
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Zariadenie držte ďalej od iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.

- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Zariadenie nekladte na horúce povrchy.
- Zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú potrebné vedomosti a skúsenosti s používaním tohto typu zariadení, a to buď pod dohľadom alebo pod podmienkou, že dostanú pokyny ohľadom bezpečného používania zariadenia a rozumejú súvisiace s tým riziká.
- Deti nesmú vykonávať čistiace a údržbárske práce.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajte mimo dosahu detí.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie vypnite pred výmenou vybavenia, alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú v pohybe počas používania.
- Zástrčku nedávajte do elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie používajte iba na hladkom a stabilnom povrchu.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové obaly, kartóny, polystyrén a pod.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

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

PRÍPRAVA NA PRÁCU - VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Zariadenie vybalte z kartónu, odstráňte všetky fóliové vrecká, etikety, polystyrénové výplne a prepravné blokády.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robota, ktoré prichádza do styku s potravinami.
3. Nezabudnite inštalovať/odstrániť príslušenstvo (misu, miešadlá atď.) len vtedy, keď spotrebič nie je pripojený k zdroju napájania.
4. Pred pripojením zariadenia k zdroju napájania sa uistite, že je gombík regulácie otáčok (2) v polohe „0“.

INŠTALÁCIA PRÍSLUŠENSTVA

KROK 1 - MONITOROVANIE MISKY

1. Uvoľnite sklápaciu hlavu (1) otáčaním páčky blokovania hlavy (6) v smere hodinových ručičiek a potom jemne zdvihnite sklápaciu hlavu, kým sa neozve cvaknutie (zvuk blokovania). Keď zámok zaberie, rameno páky zámku hlavy (6) bude smerovať nadol.
2. Umiestnite misu (4; 5) do základne (7), potom otočte misu (4; 5) v smere hodinových ručičiek tak, aby sa výstupky na miske zafixovali proti výstupkom v základni (7).

KROK 2 - MONTÁŽ SKLÁPACIEHO KRYTU

1. Presuňte ochranný kryt proti striekajúcej vode (8) cez okraj krytu, ktorý zakrýva hnací hriadeľ s čapom (3). Dbajte na to, aby otvor na pridávanie potravín smeroval von, aby sklápacia hlava (1) nebránila prístupu k otvoru.

KROK 3 - ÚPRAVA ZMESÍ

1. Zatlačte (kým nepocítite odpor) jedno z troch vyhradených miešadiel (9, 10, 11) na čap hnacieho hriadeľa (3). Uistite sa, že výstupok na čape zapadá do montážneho otvoru miešadla. Potom otáčajte miešadlom proti smeru hodinových ručičiek, kým sa výstupok nezaistí na okraj montážneho otvoru miešadla.



PRÁCA SO ZARIADENÍM

Po pripojení miešadiel(9, 10, 11) je jednotka pripravená na použitie. Otočte páčku aretácie hlavy (6) v smere hodinových ručičiek a opatrne spúšťajte sklápacia hlavu (1), kým nebude počuť cvaknutie (zvuk aretácie). Uistite sa, že je naklápacia hlava správne zaistená - rameno páky zaistenia hlavy (6) bude smerovať nadol. Potom vložte potraviny do misy (4;5) cez otvor v kryte proti striekajúcej vode (8), pripojte spotrebič k elektrickej sieti a nastavte požadovanú rýchlosť pomocou gombíka regulácie rýchlosti (2).

POZOR! Vo funkcii TURBO (P) musí byť gombík regulácie otáčok (2) stlačený. Po uvoľnení gombíka (2) sa automaticky vráti z polohy TURBO (P) do polohy „0“, čím sa jednotka vypne.

POZOR! Keď je planetárny robot v prevádzke, neotáčajte páčkou blokovania hlavy (6)! Po skončení práce nastavte gombík regulácie otáčok (2) do polohy „0“ a odpojte zariadenie od zdroja napájania.

DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Príslušenstvo možno odstrániť po oplodnení sklápacomu hlavou (1).

Príslušenstvo sa uvoľní zo západiek otočením v opačnom smere, ako je smer inštalácie. Miešadlá(9, 10, 11) sa musia pred otáčaním najprv uvoľniť z blokovacieho mechanizmu, t. j. miešadlo sa musí zatlačiť hlbšie na čap hnacieho hriadeľa, až kým nepocítite odpor. Po odstránení miešadiel(9, 10, 11) je potrebné odstrániť ochranný kryt proti striekajúcej vode (8).

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

POUŽITIE JEDNOTLIVÝCH PRÍLOH

Miešadlo so silikónovým povrchom (9)	Na miešanie ľahkých a ťažších hmôt, ako je cesto, krehké cesto, mleté mäso a rybacia pasta, maslové a pudingové krémy, syrové hmoty, zemiaková a iná zeleninová kaša, základy na koláče, sypké prísady do cesta.
Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt (10)	Na šľahanie výrobkov, ktoré sa musia dobre prevzdušniť, ako sú: vajcia, vaječné bielky, piškótové torty, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
Multikomponentný miešač (háč) (11)	Na miesenie cesta, najmä kysnutého, a na miesenie, napríklad na: chlieb, rožky, bábovky, koláče, pizzu, cesto na paru, cestoviny, fazuľu.

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

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

PLANETÁRNY POHYB PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ

Počas prevádzky planetárneho miešadla sa miešadlo otáča zloženým pohybom: okolo svojej osi a súčasne okolo obvodu misy. Vďaka tomu mixér počas jednej kompletnej otáčky dôkladne obide celý vnútrojšok misy, čím sa skráti pracovný čas a zvýši účinnosť mixovania. Z tohto dôvodu by sa mal čas miešania uvedený vo väčšine receptov skrátiť.

POZNÁMKY K PREVÁDZKE PLANETÁRNEHO ROBOTA

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Skontrolujte, či je gombík regulácie otáčok (2) v polohe „0“.
2. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
3. Naklápacia hlava (1) sa môže počas dlhšej prevádzky zahriať. Pred pokračovaním nechajte jednotku vychladnúť.
4. Plášť zariadenia vyčistite vlhkou handričkou.
5. Vyčistite miešadlá (9, 10, 11) a lopatky pod tečúcou vodou so saponátom.

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

POZOR! Ľahký šľahací mixér (10), mixér so silikónovým povrchom (9) a hák (11) neumývajte v umývačke riadu - hrozí poškodenie.

PREVÁDZKA JEDNOTKY V RÔZNYCH ROZSAHOCH OTÁČOK

Planétový robot má variabilnú reguláciu rýchlosti v rozsahu 1-6 a funkciu TURBO (P) na krátke nárazy maximálnej rýchlosti.

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

POUŽÍVANIE ROBOTY PRE VLASTNÉ RECEPTY

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

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL	MRK-20
Napájanie	220-240V~ 50-60Hz
Menovitý výkon	1500W
Maximálny výkon	2600W
K dispozícii sú režimy vypnutia a pohotovostného režimu	k dispozícii
Spotreba energie v pohotovostnom režime	-
Spotreba energie vo vypnutom režime	<0,5W
Spotreba energie v pohotovostnom režime siete	-
Automaticky prejde do pohotovostného režimu po	-
Automaticky prejde do režimu vypnutia po	-
Pohotovostný režim siete, ak má zariadenie funkciu pripojenia k aplikácii	-
Dĺžka napájacieho kábla	1,05 M



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

Táto príručka bola strojovo preložená.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



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

Opatrované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- Не використовуйте пристрій не за його призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Не використовуйте пошкодженій пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стіл-ниці.
- Не торкайтесь пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Пам'ятайте про дотримання безпечної відстані від обертових компонентів пристрою під час роботи. Контакт з ними може призвести до тілесних ушкоджень та/або пошкодження майна, наприклад, через висмикування нещільно звисаючих предметів одягу/прикрас тощо.
- Розміщуйте продукти лише за допомогою призначеного для цього штовхача – не просовуйте руки в камеру приладу, коли він працює, не кладіть продукти в прилад, використовуючи не призначені для цього аксесуари, наприклад, виделки, ложки тощо.
- **УВАГА! Ріжучі леза дуже гострі, уникайте фізичного контакту під час спорожнення та чищення пристрою – ви можете серйозно поранитися.**

- Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про пов'язані з цим загрози.
- Дітям забороняється виконувати роботи з прибирання та обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
- Вимкніть пристрій перед зміною обладнання або перед наближенням до рухомих частин під час використання.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- Нахил голови
- Ручка регулювання швидкості
- Привідний вал зі штифтом (точка кріплення кріплення)
- Чаша з ручкою з нержавіючої сталі, об'ємом 7,0 л
- Чаша з нержавіючої сталі 7,0 л
- Важіль блокування голови
- Основа з місцем для кріплення миски
- Бризковик
- Мішалка з силіконовим покриттям
- Мішалка для збивання легких мас
- Міксер для багатокомпонентних мас (гак)
- Лопатка

ГОТУЄМОСЯ ДО РОБОТИ – ЗАГАЛЬНІ КОМЕНТАРІ

- Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть усі наклейки, пакети з плівки, наповнювачі та транспортувальні замки.
- Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари комбайна, які контактують з їжею
- Не забувайте збирати/розбирати аксесуари (миску, міксери тощо), лише коли пристрій не підключено до джерела живлення.
- Перед підключенням пристрою до джерела живлення переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».

ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

КРОК 1 – ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАШИ

- Відпустіть нахильну головку (1), повернувши фіксатор головки (6) за годинниковою стрілкою, а потім обережно підніміть нахильну головку, доки не почуєте клацання (звук блокування). Коли замок зафіксовано, важіль блокування головки (6) буде вказувати вниз.
- Поставте чашу (4;5) на основу (7), потім поверніть чашу (4;5) за годинниковою стрілкою, доки виступи на чаші не зафіксуються в засувках на основі (7).

КРОК 2 – ВСТАНОВЛЕННЯ БРИЗКОЗАХИСТУ

- Посуньте бризкозахист (8) на край корпусу, що закриває приводний вал за допомогою штифта (3). Зверніть увагу, що отвір використовується для додавання мистецтва. Їжа спрямована назовні, щоб нахилена головка (1) не перешкоджала доступу до отвору.

КРОК 3 – КРІПЛЕННЯ ЗМІШУВАЧІВ

- Натисніть (доки не відчуєте опір) один із трьох спеціальних змішувачів (9, 10, 11) на штифт приводного вала (3). Переконайтеся, що виступ на штифті поміщається в монтажний отвір змішувача. Потім поверніть змішувач проти годинникової стрілки, поки виступ не зачепить край отвору для кріплення змішувача.



РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Після приєднання змішувачів (9, 10, 11) пристрій готовий до роботи. Поверніть важіль блокування головки (6) за годинниковою стрілкою та обережно опустіть головку нахилу (1), доки не почуєте клацання (звук блокування). Переконайтеся, що нахилена головка є правильно заблоковано – важіль блокування головки (6) буде спрямований вниз. Потім помістіть їжу в чашу (4; 5) через отвір у брызкозахисту (8), підключіть прилад до джерела живлення та встановіть бажану робочу швидкість за допомогою регулятора швидкості (2).

УВАГА! Для функції TURBO (P) необхідно утримувати ручку регулювання швидкості (2). Коли ручка (2) відпущена, вона автоматично повертається з положення TURBO (P) в положення «0», що вимикає пристрій.

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

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

ДЕМОНТАЖ ФУРНІТУРИ

Акcesуари можна демонтувати, піднявши поворотну головку (1).

Фурнітура звільняється від засувок, повертаючи її в бік, протилежний напрямку монтажу. Перед обертанням змішувачів (9, 10, 11) їх необхідно спочатку звільнити від фіксатора, тобто натиснути змішувач глибше на штифт приводного вала до відчуття опору. Після демонтажу змішувачів (9, 10, 11) необхідно зняти брызковик (8).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ЗАСТОСУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАСАДОК

Силіконовий міксер (9)	Для замішування легких і важких мас, таких як: тісто, пісочне тісто, фаршеві та рибні маси, масляні та заварні креми, сирні маси, пюре з картоплі та інших овочів, основи для тортів, сипучі інгредієнти для тортів.
Мішалка для збивання легких мас (10)	Для збивання продуктів, які потребують гарної аерації, таких як: яйця, білки, бісквіт, збиті вершки, меренги, креми, майонез.
Міксер для багатокомпонентних мас (гак) (11)	Для приготування тіста, особливо дріжджового, і замішування тіста: хліба, булочок, бабки, млинців, піци, заварного тіста, макаронів, крилець.

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

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

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ НАСАДОК

Під час роботи планетарного міксер міксер обертається в складному русі: навколо власної осі і одночасно по колу чаші. Завдяки цьому за один повний оберт міксер ретельно обробляє всю внутрішню частину чаші, що скорочує час роботи та забезпечує більшу ефективність змішування. З цієї причини вам слід скоротити час змішування, вказаний у більшості рецептів.

ПРИМІТКИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ПЛАНЕТАРНОГО РОБОТА

Форма чаші та насадок розроблена таким чином, що під час роботи робота не потрібно постійно зішкребти та відштовхувати інгредієнти від стінок чаші. Протягом одного циклу змішування достатньо один-два рази очистити стінки чаші. Перед виконанням цієї операції відключіть робота від джерела живлення!

Під час роботи робот може нагріватися. У разі великого навантаження та тривалого циклу змішування верхня частина головки робота може сильно нагрітися. Це нормально.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Переконайтеся, що ручка регулювання швидкості (2) знаходиться в положенні «0».
2. Від'єднайте пристрій від джерела живлення.
3. Під час тривалої роботи поворотна головка (1) може нагріватися. Перед початком роботи дочекайтеся охолодження пристрою.
4. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.
5. Очистіть змішувальні лопаті (9, 10, 11) і лопатку під проточною водою з миючим засобом. Після закінчення роботи з приладом аксесуари рекомендується негайно почистити. Це видалить залишки відкладень, запобіжить висиханню будь-яких залишків, що зробить очищення ефективнішим і легшим, а також запобіжить розмноженню бактерій.

УВАГА! Не мийте віночок для легких мас (10), віночок із силіконовим покриттям (9) і гачок (11) у посудомийній машині – це може їх пошкодити.

РОБОТА ПРИЛАДУ В ІНДИВІДУАЛЬНОМУ ДІАПАЗОНІ ШВИДКОСТЕЙ

Планетарний робот має регулятор швидкості в діапазоні 1-6 і функцію TURBO (P) для короткочасної роботи на максимальній швидкості.

Швидкість роботи	Тип роботи	Застосування
1	Попереднє змішування	Повільне попереднє змішування, поєднання всіх видів мас і сухих інгредієнтів тіста. У цьому діапазоні швидкості додайте борошно та сухі інгредієнти до тіста, а рідкі інгредієнти – до сухих інгредієнтів. Не замішуйте і не замішуйте дріжджове тісто на такій швидкості.
2	Повільне перемішування	Для повільного перемішування. На такій швидкості готують дріжджове тісто, пісочне тісто, бісквіт. Також використовуйте на першому етапі пюрування картоплі та інших овочів, а також при додаванні в тісто рідкого жиру або борошна.
3	Перемішування, збивання	Використовується для приготування тіста середньої густини – наприклад, пісочного. На цій швидкості ви додаєте цукор до білків для меренг. Це середня швидкість для змішування таких мас, як фарш, паштети і тістечка.
4	Трамбування	Для середньошвидкісного збивання, початкового етапу приготування майонезу, а також для з'єднання інгредієнтів заварного крему. Використовується для обробки легких мас, які потребують аерації.
5	Швидкий віночок	Для збивання вершків, білків.
6	Дуже швидке збивання	Для збивання білків, цілих яєць, збитих вершків, використовується на завершальному етапі приготування картопляного пюре.
P	TURBO	Короткочасне перемішування на максимальній швидкості.

ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Цей посібник містить деякі загальні практичні поради щодо роботи з роботом, які можуть бути корисними під час приготування власних рецептів. Однак для отримання ідеальних результатів і розробки відповідної процедури змішування знадобляться ваші власні спостереження та досвід. Слідкуйте за процесом замішування та зупиняйте його саме тоді, коли досягнете необхідної за рецептом консистенції (наприклад, «гладке та еластичне тісто»). Щоб визначити відповідну швидкість змішування, див. розділ: **«Робота приладу в окремих діапазонах швидкостей»**.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MRK-20
Живлення	220-240V~ 50-60Hz
Номинальна потужність	1500BT
Максимальна потужність	2600BT
Наявність відключення і режиму очікування	в наявності
Споживання енергії в режимі очікування	-
Споживання електроенергії у вимкненому режимі	<0,5W
Споживання електроенергії в режимі очікування мережі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить в режим відключення після	-
Мережа в режимі очікування, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю	1,05 M



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

Цей посібник було перекладено на машину.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

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

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

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

**Data naprawy/
Date of repair**

**Numer naprawy/
Number repair**

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

**Pieczętka punktu
serwisowego/
Stamp service point**

**Numer seryjny/
Serial number**

