

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

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

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

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

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát **MPM**.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

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

PL Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

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

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

MPM

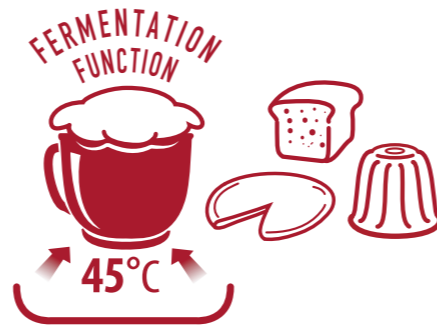


MRK-22

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

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	12
EE	KASUTUSJUHEND	22
EN	USER MANUAL	31
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	41
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	51
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	61
IT	MANUALE D'USO	71
LT	VARTOTOJO VADOVAS	81
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	90
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	99
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	109
RO	MANUAL DE UTILIZARE	119
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	129
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	140
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	150

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



BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

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

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

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

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|--|--|
| 1. Zásuvka pro montáž nástavců s krytkou | 6. Ochrana proti střikající vodě |
| 2. Naklápěcí hlava | 7. Mísa s nerezovým uchem, objem 6,5l |
| 3. Knoflík ovládání rychlosti / Zapnuto / Vypnuto / Start / Pauza / Stop | 8. Základna s prostorem pro připevnění misky |
| 4. Ovládací panel s dotykovým displejem | 9. Páčka zámku hlavy |
| 5. Hnací hřídel s čepem (místo montáže nástavce) | 10. Mixér se silikonovou úpravou |
| | 11. Mixér na šlehání lehkých hmot |
| | 12. Mixér na vícesložkové hmoty (hák) |
| | 13. Rameno |

PŘÍPRAVA NA PRÁCI - VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Zařízení vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, polystyrenové výplně a přepravní pojistky.
2. Před prvním použitím důkladně omyjte veškeré příslušenství robota, které přichází do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění a údržba“).
3. Nezapomeňte prosím montovat/demontovat příslušenství (miska, mixéry atd.) pouze v případě, že zařízení není připojeno ke zdroji napájení.
4. Zapijte napájecí kabel do elektrické zásuvky s uzemňovacím kolíkem.

INSTALACE PŘÍSLUŠENSTVÍ

KROK 1 - INSTALACE OCHRANY NÁSTREKEM

Uvolněte naklápěcí hlavu (2) otočením zajišťovací páčky hlavy (9) ve směru hodinových ručiček, poté jemně zvedněte naklápěcí hlavu, dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Jakmile je zámek aktivován, rameno páky zámku hlavy (9) bude směřovat dolů. Nasuňte kryt proti stříkající vodě (6) na hranu krytu zakrývající hnací hřídel pomocí čepu (5). Ujistěte se, že otvor pro přidání umění. potraviny směřovaly ven tak, aby výklopná hlava (2) nebránila přístupu k otvoru.

KROK 2 - MONTÁŽ MISKY

Umístěte misku (7) do základny (8), poté otočte misku (7) ve směru hodinových ručiček tak, aby jazýčky na misce zapadly se západkami v základně (8).

KROK 3 - UPEVNĚNÍ MIXÉRŮ

Při instalaci mixérů by měla být sklopná hlava (2) zvednutá pro snadnější přístup. Umístěte (dokud neucítíte odpor) jeden ze tří vyhrazených mixérů (10, 11, 12) na čep hnacího hřídele (5). Ujistěte se, že drážka na čepu zapadá do montážního otvoru mixéru. Potom otočte mixérem proti směru hodinových ručiček, dokud se jazýček nezajistí proti okraji montážního otvoru mixéru.



MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

Po nasazení směšovačů (10, 11, 12) je zařízení připraveno k provozu. Otáčejte páčkou zámku hlavy (9) ve směru hodinových ručiček a jemně snižujte sklápěcí hlavu (2), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava (2) správně umístěna uzamčeno - rameno páky zámku hlavy (9) bude směřovat dolů.

DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Po zvednutí výklopné hlavy (2) můžete začít s demontáží příslušenství. Příslušenství se uvolní ze západek otočením proti směru instalace. Před otáčením mixérů (10, 11, 12) je nejprve musíte uvolnit ze zámku, to znamená zatlačit mixér hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud neucítíte odpor. Po demontáži směšovačů (10, 11, 12) by měl být odstraněn kryt proti stříkající vodě (6).

PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Otáčejte páčkou zámku hlavy (9) ve směru hodinových ručiček a jemně snižujte sklápěcí hlavu (2), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zamykání). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava správně zajištěna - rameno páky zámku hlavy (9) bude směřovat dolů. Poté vložte jídlo do mísy (7) otvorem v ochranném krytu (6), připojte zařízení ke zdroji napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí ovladače rychlosti (3).

Vložte jídlo do mísy (7) otvorem v ochraně proti stříkající vodě (6), připojte zařízení ke zdroji napájení. Ovládací panel se zapne. Vyberte preferovanou funkci (viz kapitola „Popis funkcí ovládacího panelu“)

Stisknutím nebo otočením nastavovacího knoflíku (3) rozsvítíte ovládací panel. Otáčením knoflíku můžete zvolit funkci, rychlost nebo upravit dobu provozu. Chcete-li opustit aktuální provozní režim, stiskněte a podržte nastavovací knoflík. Zařízení přejde do pohotovostního režimu. Pro opětovné spuštění krátce stiskněte nastavovací knoflík.

POZOR! Když je planetový robot v provozu, neotáčejte páčkou zámku hlavy (9)!

Po ukončení práce odpojte zařízení od zdroje napájení.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

APLIKACE JEDNOTLIVÝCH DOPLŇKŮ

Mixér se silikonovým povrchem (10)	Pro míchání lehkých a těžších hmot, jako jsou: těsta, křehké těsto, mleté maso a ryby, máslové a pudinkové krémy, tvarohové hmoty, pyré z brambor a jiné zeleniny, dortové základy, sypké přísady na dorty.
Mixér na šlehání lehkých hmot (11)	Ke šlehání výrobků, které musí být dobře provzdušněné, jako jsou: vejce, bílky, piškot, šlehačka, pusinky, krémy, majonézy.
Mixér na vícesložkové hmoty (hák) (12)	Pro výrobu těsta, zejména kynutého těsta a hnětení jako: chléb, rohlíky, babky, palačinky, pizza, choux pečivo, těstoviny, faworki.

POZOR ! Nenechávejte nože, kovové lžíce, vidličky nebo jiné podobné předměty vmíse , když je zařízení v provozu.

UPOZORNĚNÍ: Při použití vlastních nastavení mějte na paměti, že doba provozu spotřebiče, zejména u těžkých hmot hnětených hákovým míchadlem (12), by neměla překročit 5 minut nepřetržitého provozu. Po uplynutí této doby by se měl spotřebič nechat alespoň 15 minut vychladnout.

PLANETÁRNÍ POHYB NÁSTAVCŮ

Při provozu planetového robota se mixér otáčí složitým pohybem: kolem vlastní osy a současně po obvodu mísy. Díky tomu během jedné kompletní otáčky mixér pracuje důkladně v celém vnitřku mísy, což zkracuje dobu práce a zajišťuje větší účinnost míchání. Zkraťte proto dobu míchání uvedenou ve většině receptů.

POZNÁMKY K POUŽÍVÁNÍ MIXÉRU

Tvar mísy a nástavců byl navržen tak, aby při provozu robota nebylo nutné neustále škrábat a tláčit přísady na stěny mísy. Během jednoho cyklu míchání stačí vyčistit stěny mísy jednou nebo dvakrát. Před provedením této operace odpojte robota od napájení!

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA






1. Odpojte zařízení od zdroje napájení.
2. Při delším provozu se může naklápečí hlava (2) zahřát. Před zahájením práce počkejte, až zařízení vychladne.
3. Kryt přístroje očistěte vlhkým hadříkem.
4. Vyčistěte míchadla (10, 11, 12) a lopatku 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! Mixér na lehké šlehání (11), mixér se silikonovou úpravou (10) a hák (12) nemyjte v myčce na nádobí - mohlo by dojít k jejich poškození.

POPIS FUNKCÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Planetární robot má automatické a nastavitelné funkce.

Funkce	Ikona na displeji	Rychlost	Teplota	Čas
Chala recept		1 - 5	38°C	72:00 min.
Rychlost		1 - 11	-	-
Čas		-	-	1:00 - 99:59 min.
Vlastní nastavení		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Mixér na vícesložkové hmoty (hák)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Mixér se silikonovou úpravou		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Mixér na šlehání lehkých hmot		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
přehřívání "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Brusný nástavec		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

VESTAVĚNÝ RECEPT CHALA

- Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko ruční funkce. Standardně se zobrazí sloupec čas/množství: množství 400 g (rychlost 5, množství bliká u aktuálního množství). Otáčením knoflíku můžete upravit množství na 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Zároveň se také mění rychlost podle zvoleného množství (400g/5, 600g/5, 800g/5, 1000g/4, 1200g/4). V pohotovostním stavu se ovládací panel během 10 minut ztlumí na 30 %, stisknutím libovolného tlačítka obnovíte provoz. Pokud do 30 min. pokud nezvolíme žádnou funkci, zařízení se automaticky vypne. Stisknutím knoflíku probudíte zařízení do pohotovostního režimu.
- Jakmile si vyberete množství, stiskněte otočné tlačítko a určete množství, které chcete zadat pro recept. Všechna tlačítka displeje jsou plně osvětlena kromě „Připravit“ a „Přidat v sekvenci“ (během této doby bliká „Připravte“ a nezobrazuje se „Přidat v sekvenci“). Stiskněte otočné tlačítko pro

potvrzení programu. Poté postupujte podle pokynů na displeji (tlačítka přísad blikají synchronně, přidávejte přísady jednu po druhé: mouku, vejce, vodu, cukr, sůl, droždí).

- Po přidání uvedených ingrediencí podle množství potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Po 3 minutách provozu se zařízení zastaví a informuje vás o přidání másla. Přidejte máslo a stisknutím knoflíku pokračujte v míchání.
- Po 12 minutách provozu bude proces ohřevu (fermentace) proveden automaticky. Výchozí doba ohřevu je 60 minut (maximální čas lze nastavit na 99 minut a 59 sekund), teplota je 38°C. Během procesu lze upravit dobu ohřevu a teplotu.

NASTAVENÍ RYCHLOSTI

Rychlost lze nastavit nebo upravit pomocí nastavovacího knoflíku nebo pomocí tlačítka funkce rychlosti. Dostupný rozsah rychlostí od 1 do 11.

NASTAVENÍ PRACOVNÍ DOBY

Chcete-li nastavit nebo opravit pracovní čas, stiskněte tlačítko funkce času a poté pomocí knoflíku nastavte požadovaný čas. Dostupný rozsah od 1 minuty do 99:59 minut.

VLASTNÍ NASTAVENÍ

Po stisknutí funkčního tlačítka se na displeji zobrazí výchozí rychlost 1 a čas 00:00. Pomocí rychlé volby nebo funkčního tlačítka můžete vybrat rychlost od 1 do 11 a stisknutím tlačítka funkce času můžete vybrat čas od 1:00 minut do 99:59 minut.

MIXÉR NA VÍCESLOŽKOVÉ HMOTY (HÁK)

Po stisknutí tlačítka funkce háku se na displeji zobrazí výchozí rychlost 3 a čas 12:00 minut. Pomocí rychlé volby nebo funkčního tlačítka můžete vybrat rychlost od 1 do 4 a stisknutím tlačítka funkce času můžete vybrat čas od 1:00 minut do 20:00 minut.

MIXÉR SE SILIKONOVOU ÚPRAVOU

Po stisknutí funkčního tlačítka mixéru se silikonovou úpravou se na displeji zobrazí výchozí rychlost 4 a čas 10:00 minut. Pomocí rychlé volby nebo funkčního tlačítka můžete vybrat rychlost od 4 do 9, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas od 1:00 minut do 20:00 minut.

MIXÉR NA ŠLEHÁNÍ LEHKÝCH HMOT

Po stisknutí funkčního tlačítka mixéru pro šlehání lehkých hmot se na displeji zobrazí výchozí rychlost 9 a čas 6:00 minut. Pomocí rychlé volby nebo funkčního tlačítka můžete vybrat rychlost od 9 do 11, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas od 1:00 minut do 10:00 minut.

NASTAVENÍ OHŘEVU (FERMENTACE)

Po stisknutí tlačítka funkce ohřev (fermentace) se na displeji zobrazí výchozí teplota 38°C a čas 60:00 minut. Knoflíkem lze volit teplotu v rozmezí 25-45°C a stisknutím tlačítka funkce času lze zvolit čas v rozsahu od 30:00 minut do 99:59 minut.

BRUSNÝ NÁSTAVEC

Po stisknutí funkčního tlačítka mlýnku se na displeji zobrazí výchozí rychlost 3 a čas 10:00 minut. Pomocí rychlé volby nebo funkčního tlačítka můžete vybrat rychlost od 3 do 9 a stisknutím tlačítka funkce času můžete vybrat čas od 1:00 minut do 20:00 minut.

POZOR! Brusný nástavec není součástí planetového robota MRK-22. Nástavec na mlýnek lze zakoupit samostatně.

POUŽÍVÁNÍ ROBOTA PRO VLASTNÍ RECEPTY

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

KULINÁRNÍ TIPY

1. Ingredience, které jsou uchovávány v lednici, jako je máslo nebo vejce, musí před smícháním dosáhnout pokojové teploty. Proto byste měli takové produkty vyjmout z chladničky dostatečně brzy.
2. Abyste se vyhnuli házení skořápek nebo zkažených vajec do mísy, je nejlepší je před přidáním zbytku produktů dát do samostatné nádoby.
3. Příliš dlouhé šlehání může negativně ovlivnit konečný produkt. Dodržujte prosím dobu míchání uvedenou v receptu.
4. Změna teploty a textury potravinářských produktů (např. v důsledku kolísání okolní teploty) může zkrátit/prodloužit proces míchání přísad a konečný výsledek míchání.
5. Vždy začněte mixovat při nízké rychlosti a postupně rychlost zvyšujte na rychlost potřebnou pro váš recept.

DOPORUČENÁ NASTAVENÍ NA JEDNOTLIVÉM PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO 1,5 KG INGREDIENCÍ

Akcesoria	Rychlost	čas (min)	Maximální množství produktů v misce	Popis práce
Mixér na vícesložkové hmoty (háček) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g mouky + 538 g vody	rychlost 1 na 30 sec., rychlost 2 na 30 sec. pak rychlost 3 z 2 - 4 min.
Mixér se silikonovým povrchem (10)	5 - 9	3 - 10	660 g mouky + 840 g vody	rychlost 2 na 20 sec., rychlost 4 na 2 min. 40 sec.
Mixér na šlehání lehkých hmot (11)	9 - 11	3 - 10	3 bílky (minimálně)	rychlost 10 po dobu 3 min.

RECEPTY

LNĚNÉ ROLKY

- ✓ 30 g lněného semínka
- ✓ 40 g vody
- ✓ 250 g chlebové mouky
- ✓ 3 g suchého droždí
- ✓ 30 g cukru
- ✓ 5 g soli
- ✓ 10 g sušeného mléka
- ✓ 150 g vody
- ✓ 20 g měkkého másla



✓ 1 vejce

PŘÍPRAVA:

- 1) Lněné semínko namočte na 12 hodin do vody.
- 2) Nainstalujte mixér na vícesložkové hmoty (háček).
- 3) Do mísy dejte chlebovou mouku, suché droždí, cukr, sůl, sušené mléko a vodu.
- 4) Hnětete při rychlosti 1 - 3, dokud se suroviny nespojí, poté přidejte máslo a pokračujte v

hnětení těsta do hladka. Poté přidejte Iněné semínko a pokračujte v hnětení.

5) Zastavte robot, mísu přikryjte utěrkou a nechte těsto kynout. Nastavte funkci ohřevu (fermentace) na 38°C po dobu 30 minut. Po uplynutí této doby těsto opět důkladně prohněteme, vyjmeme z mísy a vytvoříme 6 válečků. Housky přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě 1 hodinu kynout.

6) Rohlíky potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme 20 minut. Po vytažení z trouby necháme vychladnout.

FRANCOUZSKÝ CHLĚB



- ✓ 250 g pšeničné mouky
- ✓ 50 g žitné mouky
- ✓ 150 g vody
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 4 g suchého droždí
- ✓ 3 g soli

PŘÍPRAVA:

- 1) Nainstalujte mixér pro vícerozložkové hmoty (hák).
- 2) Všechny ingredience dejte do mísy a míchejte rychlostí 1 - 3, dokud se nespojí.
- 3) Zastavte robot, mísu přikryjte utěrkou a nechte těsto kynout. Nastavte funkci ohřevu (fermentace) na 30°C po dobu 30 minut. Po uplynutí této doby těsto znovu důkladně prohněteme.
- 4) Těsto vyjměte z mísy a vyválejte do oválného tvaru, poté srolujte do válečku. Chleba vložíme do spodní formy, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 1 hodinu kynout.
- 5) Povrch chleba potřeme sezamovým olejem a vložíme do předehřáté trouby na 180°C shora-dole a pečeme 30 minut. Nakonec špejlí zkontrolujeme, zda je chléb upečený.

DOMÁCÍ PIZZA



- ✓ 500 g pšeničné mouky
- ✓ 300 g teplé vody
- ✓ 5 g soli
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 10 g čerstvého droždí

- ✓ 1 lžice olivového oleje

PŘÍPRAVA:

- 1) Nainstalujte mixér pro vícerozložkové hmoty (hák).
- 2) Připravte roztok v samostatné nádobě. Zalijeme teplou vodou, cukrem a rozdrobeným droždím a promícháme.
- 3) Do mísy nasypeme pšeničnou mouku, sůl a připravený kvásek. Míchejte na rychlosti 1-3, dokud se ingredience nespojí. Po uhnětení těsta přidejte olivový olej a pokračujte v hnětení, dokud těsto nebude mít elastickou konzistenci.
- 4) Zastavte robot, mísu přikryjte utěrkou a nechte těsto kynout. Nastavte funkci ohřevu (fermentace) na 38°C po dobu 30 minut. Po uplynutí této doby těsto opět důkladně prohněteme, vyjmeme z mísy a rozdělíme na 2 části. Vyválejte a nechte 5 minut odpočívat.
- 5) Vytvořené těsto položte na formu na pizzu a rukama jej přitlačte kolem formy. Pizzu potřete rajčatovou omáčkou a přidejte své oblíbené polevy. Vložíme do předehřáté trouby na 200°C shora dolů, pečeme asi 20 minut.

PIŠKOTOVÝ DORT



- ✓ 5 vajec
- ✓ 120 g cukru
- ✓ 100 g pšeničné mouky
- ✓ 30 g bramborové mouky
- ✓ 5 g prášku do pečiva
- ✓ špetka soli

PŘÍPRAVA:

- 1) Nainstalujte mixér pro šlehání lehkých hmot.
- 2) Vejce rozklepneme do mísy a přidáme cukr. Šlehejte rychlostí 11, dokud nebude nadýchaná.
- 3) Do směsi přidejte pšeničnou a bramborovou mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Jemně míchejte na vašem vlastním stupni, rychlost 2, dokud se ingredience nespojí.
- 4) Vypracované těsto přendáme do dortové formy vyložené pečicím papírem a vložíme do trouby. Nastavte teplotu na 180°C shora-dole, pečte asi 30 minut. Nakonec špejlí zkontrolujeme, zda je piškot upečený.

BRAMBOROVÁ KAŠE

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 125 g horkého mléka
- ✓ 25 g másla
- ✓ 5 g soli

**PŘÍPRAVA:**

- 1) Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě tak, aby nebyly příliš měkké.
 - 2) Když zmoučí, začnete je hnět v hrnci nebo je přendejte do mísy mixéru.
- Připravené brambory pak hněteme vkuchyňském robotu při střední rychlosti asi 1 minutu.

- 3) Po dokončení oškrábejte brambory ze stěn mísy.
- 4) Smíchejte horké mléko, máslo a sůl. Přidejte k bramborám a hnětte při rychlosti 4 do hladka.

ŠLEHÁNÍ VAJEČNÝCH BÍLKŮ

- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli

**PŘÍPRAVA:**

- 1) Bílky dejte do mísy, přidejte špetku soli.
- 2) Šlehejte při nejvyšší rychlosti 11, kontrolujte stupeň šlehání.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,05 m



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

*Tento manuál byl strojově přeložen.
Máte-li pochybnosti, přečtěte si anglickou verzi.*

Správná likvidace výrobku (použitá elektrická nebo elektronická 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. Použitý spotřebič je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät oder einem Unfall führen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter zurück.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch-/Thekenkante hängen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs einen sicheren Abstand zu den rotierenden Teilen des Geräts einhalten. Der Kontakt mit ihnen kann zu Verletzungen oder (i) Sachschäden führen, z. B. durch Herausziehen von lose hängenden Kleidungsstücken/Schmuckstücken usw.
- Die Reinigung des Gerätes, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten oder wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wurde, durchgeführt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben „ Kapitel.
- Vor der Reinigung der Rührwerke und des Hakens müssen diese zunächst vom Gerät getrennt werden!
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. auf.

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|---|
| 1. Befestigungssockel mit Kappe | 7. Schüssel mit Edelstahlgriff mit einem Fassungsvermögen von 6,5 l |
| 2. Schwenkbarer Kopf | 8. Sockel mit Platz für Schüsselaufsatz |
| 3. Geschwindigkeitsregler / Ein / Aus / Start / Pause / Stopp | 9. Kopfverriegelungshebel |
| 4. Bedienfeld mit Touch-Display | 10. Mixer mit Silikonoberfläche |
| 5. Antriebswelle mit Stift (Befestigungspunkt für Anbaugeräte) | 11. Mischer zum Schlagen leichter Massen |
| 6. Spritzwasserschutz | 12. Mehrkomponenten-Mischer (Haken) |
| | 13. Schaufel |

VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

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

EINBAU VON ZUBEHÖR

SCHRITT 1 - ANBRINGEN DER BLOCKSCHUTZABDECKUNG

Lösen Sie den Neigekopf (2), indem Sie den Kopfverriegelungshebel (9) im Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie dann den Neigekopf vorsichtig an, bis ein Klicken (Verriegelungsgeräusch) zu hören ist. Wenn die Verriegelung einrastet, zeigt der Hebelarm der Kopfverriegelung (9) nach unten. Schieben Sie den Spritzschutz (6) über den Rand des Gehäuses, der die Antriebswelle mit dem Stift (5) abdeckt. Achten Sie darauf, dass die Öffnung zum Einfüllen von Lebensmitteln nach außen zeigt, damit der Kippkopf (2) den Zugang zur Öffnung nicht behindert.

SCHRITT 2 - ÜBERWACHUNG DER SCHALE

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

SCHRITT 3 - FIXIEREN DER MIXTUREN

Beim Einbau der Rührwerke sollte der Kippkopf (2) angehoben werden, um den Zugang zu erleichtern. Stecken Sie (bis zum Gefühl des Widerstands) eines der drei speziellen Rührwerke (10, 11, 12) auf den Stift der Antriebswelle (5). Achten Sie darauf, dass die Lasche des Stifts in die Montageöffnung des Rührwerks passt. Drehen Sie dann das Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche an der Kante der Rührwerksbohrung einrastet.



SCHRITT 4 - MONTAGE DES GERÄTS

Sobald die Rührwerke (10, 11, 12) angebracht sind, ist das Gerät einsatzbereit. Drehen Sie den Kopfverriegelungshebel (9) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Neigekopf (2) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Vergewissern Sie sich, dass der Neigekopf (2) korrekt verriegelt ist - der Hebel für die Kopfverriegelung (9) muss nach unten gerichtet sein.

DEMONTAGE VON ZUBEHÖR

Das Zubehör kann entfernt werden, sobald der Neigekopf (2) angehoben wurde. Die Zubehörteile werden aus ihren Verriegelungen gelöst, indem sie entgegen der Einbau- richtung gedreht werden. Die Rührwerke (10, 11, 12) müssen vor dem Drehen zunächst

aus der Verriegelung gelöst werden, d. h. das Rührwerk muss tiefer auf den Zapfen der Antriebswelle geschoben werden, bis ein Widerstand spürbar wird. Der Spritzschutz (6) muss nach dem Ausbau der Rührwerke (10, 11, 12) entfernt werden.

ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Drehen Sie den Kopfverriegelungshebel (9) im Uhrzeigersinn und senken Sie den Neigekopf (2) vorsichtig ab, bis Sie ein Klicken hören (Verriegelungsgeräusch). Vergewissern Sie sich, dass der Neigekopf richtig verriegelt ist - der Hebelarm (9) der Kopfverriegelung zeigt nach unten. Geben Sie dann die Lebensmittel durch die Öffnung im Spritzschutz (6) in die Schüssel (7), schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (3) ein.

Geben Sie die Lebensmittel durch die Öffnung im Spritzschutz (6) in die Schüssel (7) und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Bedienfeld schaltet sich ein. Wählen Sie die gewünschte Funktion (siehe Kapitel „Beschreibung der Bedienfeldfunktionen“) Drücken oder drehen Sie den Einstellknopf (3), um das Bedienfeld zu markieren. Durch Drehen des Drehknopfes können Sie die Funktion und die Geschwindigkeit auswählen oder die Laufzeit einstellen. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt, um die aktuelle Betriebsart zu beenden. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Zum Neustart drücken Sie kurz auf den Bedienknopf.

WICHTIG! Wenn der Planetenroboter in Betrieb ist, darf der Kopfverriegelungshebel (9) nicht gedreht werden!

Trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit vom Stromnetz.

BEDIENUNG DES GERÄTS

ANWENDUNG VON INDIVIDUELLEM ZUBEHÖR

Rührer mit Silikonoberfläche (10)	Zum Kneten von leichten und schwereren Massen wie Gebäck, Mürbeteig, Hackfleisch und Fischpaste, Butter- und Puddingcremes, Käsemassen, Kartoffelpüree und anderem Gemüse, Kuchenböden, losen Teigzutaten.
Rührer zum Schlagen leichter Massen (11)	Zum Aufschlagen von Produkten, die gut belüftet werden müssen, wie z. B.: Eier, Eiweiß, Biskuit, Schlagsahne, Baiser, Cremes, Mayonnaise.
Mehrkomponenten-Mischer (Haken) (12)	Zum Kneten von Teig, insbesondere von Hefeteig und zum Kneten von: Brot, Brötchen, Muffins, Kuchen, Pizza, gedämpftem Teig, Nudeln, Favabohnen.

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

ACHTUNG: Bei Verwendung der benutzerdefinierten Einstellungen ist zu beachten, dass die Betriebszeit des Geräts, insbesondere bei schweren Massen, die mit dem Hakenrührer (12) geknetet werden, 5 Minuten Dauerbetrieb nicht überschreiten sollte. Nach dieser Zeit sollte das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen gelassen werden.

PLANETENBEWEGUNG DER ANBAUGERÄTE

Während des Betriebs des Planetenroboters dreht sich das Rührwerk in einer zusammengesetzten Bewegung: um seine Achse und gleichzeitig um den Umfang der Schüssel. Dadurch wird sichergestellt, dass der Mixer in einer kompletten Umdrehung das gesamte Innere der Schüssel gründlich bearbeitet, was zu einer kürzeren Arbeitszeit und einer

höheren Mixeffizienz führt. Aus diesem Grund sollte die in den meisten Rezepten angegebene Mischzeit verkürzt werden.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES MISCHERS

Die Form der Schüssel und der Aufsätze wurde so konzipiert, dass der Roboter während des Betriebs die Zutaten, die sich an den Wänden der Schüssel befinden, nicht ständig abkratzen und schieben muss. Es reicht aus, die Seiten der Schüssel ein- bis zweimal pro Mischzyklus zu reinigen. Trennen Sie den Roboter vorher vom Stromnetz!

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






REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.
2. Der Neigekopf (2) kann bei längerem Betrieb heiß werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie fortfahren.
3. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie die Rührwerke (10, 11, 12) und das Paddel unter fließendem Wasser mit Spülmittel. Es wird empfohlen, das Zubehör sofort nach Gebrauch zu reinigen. Dadurch werden verbleibende Ablagerungen entfernt, Rückstände trocknen nicht ein, was das Waschen effizienter und einfacher macht, und die Vermehrung von Bakterien wird verhindert.

WICHTIG! Waschen Sie den leichten Quirl (11), den Mixer mit Silikonoberfläche (10) und den Haken (12) nicht in der Spülmaschine - Sie riskieren, sie zu beschädigen.

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN DES BEDIENFELDS

Der Planetenroboter verfügt über automatisch einstellbare Funktionen.

Funktion	Symbol anzeigen	Geschwindigkeit	Temperatur	Dauer
Challah-Rezept		1 - 5	38°C	72:00 min.
Geschwindigkeit		1 - 11	-	-
Dauer:		-	-	1:00 - 99:59 min.
Eigene Einstellungen		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Mehrkomponenten-Mischer (Haken)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.

Mixer mit Silikonoberfläche		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Mischer zum Schlagen leichter Massen		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Heizung "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Schleifaufsatz		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

EINGEBAUTES CHALLAH-REZEPT

1. Drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste für die manuelle Funktion. Die Spalte Zeit / Menge wird standardmäßig angezeigt: Menge 400 g (Geschwindigkeit 5, Menge blinkt für die aktuelle Menge). Durch Drehen des Reglers können Sie die Menge auf 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g einstellen. Gleichzeitig ändert sich auch die Geschwindigkeit entsprechend der gewählten Menge (400 g / 5, 600 g / 5, 800 g / 5, 1000 g / 4, 1200 g / 4). Im Standby-Modus wird das Bedienfeld innerhalb von 10 Minuten auf 30 % gedimmt; drücken Sie eine beliebige Taste, um den Betrieb wieder aufzunehmen. Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Funktion gewählt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Wenn Sie die Menge ausgewählt haben, drücken Sie die Einstelltaste, um die Menge für das Rezept einzugeben. Alle Display-Tasten sind voll beleuchtet, mit Ausnahme von „Get Ready“ und „Add in sequence“ (zu diesem Zeitpunkt blinkt „Get Ready“ und „Add in sequence“ wird nicht angezeigt). Drücken Sie die Wähltaste, um das Programm zu bestätigen. Folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display (die Knöpfe für die Zutaten blinken synchron, geben Sie die Zutaten nacheinander hinzu: Mehl, Eier, Wasser, Zucker, Salz, Hefe).
3. Wenn Sie die angegebenen Zutaten entsprechend der Menge hinzugefügt haben, drücken Sie zur Bestätigung die Wähltaste.
4. Nach 3 Minuten schaltet das Gerät ab und zeigt an, dass Butter hinzugefügt wurde. Fügen Sie die Butter hinzu und drücken Sie den Drehknopf, um weiterzumixen.
5. Nach 12 Minuten Betrieb wird der Erhitzungsprozess (Gärung) automatisch durchgeführt. Die Standardheizzeit beträgt 60 Minuten (die maximale Zeit kann auf 99 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden), die Temperatur beträgt 38°C. Während des Prozesses können die Heizzeit und die Temperatur eingestellt werden.

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

Die Geschwindigkeit kann mit dem Einstellknopf oder der Geschwindigkeitsfunktionstaste eingestellt oder angepasst werden. Die verfügbaren Geschwindigkeiten reichen von 1 bis 11.

EINSTELLUNG DER BETRIEBSZEIT

Zum Einstellen oder Anpassen der Betriebszeit drücken Sie die Zeitfunktionstaste und stellen dann mit dem Drehknopf die gewünschte Zeit ein. Der verfügbare Bereich reicht von 1 Minute bis 99:59 Minuten.

EIGENE EINSTELLUNGEN

Wenn die Funktionstaste gedrückt wird, zeigt das Display die Standardgeschwindigkeit 1 und die Uhrzeit 00:00 an. Mit dem Drehknopf oder der Geschwindigkeitsfunktionstaste kann die Geschwindigkeit zwischen 1 und 11 gewählt werden, während durch Drücken der Zeitfunktionstaste die Zeit zwischen 1:00 Minuten und 99:59 Minuten gewählt werden kann.

MEHRKOMONENTEN-MISCHER (HAKEN)

Wenn die Hakenfunktionstaste gedrückt wird, zeigt das Display die Standardgeschwindigkeit 3 und die Uhrzeit 12:00 Minuten an. Mit dem Drehknopf oder der Geschwindigkeitsfunktionstaste kann die Geschwindigkeit zwischen 1 und 4 gewählt werden, während durch Drücken der Zeitfunktionstaste die Zeit zwischen 1:00 Minuten und 20:00 Minuten gewählt werden kann.

MIXER MIT SILIKONBEREICH

Wenn die Funktionstaste für das silikonisierte Rührwerk gedrückt wird, zeigt das Display die Standardgeschwindigkeit von 4 und die Zeit von 10:00 Minuten an. Mit dem Drehknopf oder der Geschwindigkeitsfunktionstaste kann die Geschwindigkeit zwischen 4 und 9 gewählt werden, während durch Drücken der Zeitfunktionstaste die Zeit zwischen 1:00 Minuten und 20:00 Minuten gewählt werden kann.

MISCHER ZUM SCHLAGEN LEICHTER MASSEN

Wenn die Funktionstaste für den leichten Schneebesen gedrückt wird, zeigt das Display die Standardgeschwindigkeit von 9 und die Zeit von 6:00 Minuten an. Mit dem Wählrad oder der Geschwindigkeitsfunktionstaste kann die Geschwindigkeit zwischen 9 und 11 gewählt werden, während durch Drücken der Zeitfunktionstaste die Zeit zwischen 1:00 Minuten und 10:00 Minuten gewählt werden kann.

VORWÄRMSTUFE (GÄRUNG)

Wenn die Taste für die Heizfunktion (Gärung) gedrückt wird, zeigt das Display eine Standardtemperatur von 38°C und eine Zeit von 60:00 Minuten an. Mit dem Drehknopf kann die Temperatur zwischen 25-45°C gewählt werden, während durch Drücken der Zeitfunktionstaste die Zeit zwischen 30:00 Minuten und 99:59 Minuten gewählt werden kann.

SCHLEIFAUFSATZ

Wenn die Funktionstaste für den Schleifaufsatz gedrückt wird, zeigt das Display die Standardgeschwindigkeit 3 und die Zeit 10:00 Minuten an. Mit dem Drehknopf oder der Geschwindigkeitsfunktionstaste können Sie eine Geschwindigkeit zwischen 3 und 9 wählen, während Sie durch Drücken der Zeitfunktionstaste eine Zeit zwischen 1:00 Minuten und 20:00 Minuten wählen können.

WICHTIG! Die Schleifvorrichtung ist nicht im Lieferumfang des Planetenroboters MRK-22 enthalten. Der Schleifaufsatz kann separat erworben werden.

VERWENDUNG DES ROBOTERS FÜR IHRE EIGENEN REZEPTE

Dieses Handbuch enthält einige allgemeine, praktische Hinweise zur Arbeit mit dem Roboter, die Ihnen bei der Zubereitung Ihrer eigenen Rezepte nützlich sein können. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen und ein geeignetes Mischverfahren zu entwickeln, sind

jedoch Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen erforderlich. Es ist wichtig, den Mischvorgang zu kontrollieren und ihn genau dann zu beenden, wenn die vom Rezept geforderte Konsistenz (z. B. „glatter und elastischer Teig“) erreicht ist.

KULINARISCHE TIPPS

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

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN DER EINZELNEN ZUBEHÖRTEILE FÜR 1,5 KG ZUTATEN

Zubehör	Geschwindigkeit	Zeit (Min.)	Maximale Anzahl von Produkten in der Schale	Stellenbeschreibung
Mehrkomponenten-Mischer (Haken) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g Mehl + 538 g Wasser	Stufe 1 für 30 Sek., Stufe 2 für 30 Sek. dann Stufe 3 von 2 - 4 Min.
Rührer mit Silikonoberfläche (10)	5 - 9	3 - 10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Geschwindigkeit 2 für 20 Sekunden, Geschwindigkeit 4 für 2 Minuten. 40 Sek.
Rührer zum Schlagen leichter Massen (11)	9 - 11	3 - 10	3 Eiweiß (mindestens)	Geschwindigkeit 10 für 3 Minuten.

VORSCHRIFTEN

LEINSAMENBRÖTCHEN



- ✓ 30 g Leinsamen
- ✓ 40 g Wasser
- ✓ 250 g Brotmehl
- ✓ 3 g Trockenhefe
- ✓ 30 g Zucker
- ✓ 5 g Salz
- ✓ 10 g Milchpulver
- ✓ 150 g Wasser
- ✓ 20 g weiche Butter
- ✓ 1 Ei

VORBEREITUNG:

- 1) Leinsamen 12 Stunden lang in Wasser einweichen.
- 2) Montieren Sie das Rührwerk für Mehrkomponentenmassen (Haken).
- 3) Brotmehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Milchpulver und Wasser in eine Schüssel geben.
- 4) Auf Stufe 1 - 3 kneten, bis sich die Zutaten verbunden haben, dann die Butter hinzufügen und weiter kneten, bis der Teig glatt ist. Dann die Leinsamen hinzufügen und weiter kneten.
- 5) Den Roboter anhalten, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig gehen lassen. Stellen Sie die Heizfunktion (Gärung)

für 30 Minuten auf 38 °C ein. Nach dieser Zeit den Teig noch einmal gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und zu 6 Brötchen formen. Die Brötchen mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde lang gehen lassen.

6) Die Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen von oben nach unten 20 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen abkühlen lassen.

FRANZBRÖTCHEN

- ✓ 250 g Weizenmehl
- ✓ 50 g Roggenmehl
- ✓ 150 g Wasser
- ✓ 10 g Zucker
- ✓ 4 g Trockenhefe
- ✓ 3 g Salz



VORBEREITUNG:

- 1) Montieren Sie den Mehrkomponentenmischer (Haken).
- 2) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und auf Stufe 1 - 3 mixen, bis sich die Zutaten verbunden haben.
- 3) Den Roboter anhalten, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig gehen lassen. Stellen Sie die Funktion 30°C Heizung (Gärung) für 30 Minuten ein. Nach dieser Zeit den Teig noch einmal gründlich durchkneten.
- 4) Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem Oval ausrollen, dann aufrollen. Das Brot in eine Kastenform legen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde lang gehen lassen.
- 5) Die Oberfläche des Brotes mit Sesamöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C von oben nach unten 30 Minuten backen. Prüfen Sie zum Schluss mit einem Stäbchen, ob das Brot durchgebacken ist.

HAUSGEMACHTE PIZZA

- ✓ 500 g Weizenmehl
- ✓ 300 g warmes Wasser
- ✓ 5 g Salz
- ✓ 10 g Zucker
- ✓ 10 g frische Hefe
- ✓ 1 Esslöffel Olivenöl



VORBEREITUNG:

- 1) Montieren Sie den Mehrkomponentenmischer (Haken).
- 2) In einer separaten Schüssel den Sauerteig vorbereiten. Das warme Wasser, den Zucker und die zerbröckelte Hefe dazugeben und verrühren.
- 3) Weizenmehl und Salz in die Schüssel geben und den vorbereiteten Sauerteig hineingeben. Auf Stufe 1 - 3 mixen, bis die Zutaten miteinander verbunden sind. Sobald der Teig geknetet ist, das Olivenöl hinzufügen und weiter kneten, bis der Teig eine elastische Konsistenz hat.
- 4) Den Roboter anhalten, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig gehen lassen. Stellen Sie die Heizfunktion (Gärung) für 30 Minuten auf 38 °C ein. Nach dieser Zeit den Teig noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 2 Teile teilen. Ausrollen und 5 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den geformten Teig in die Pizzaplatte geben und mit den Händen rund um die Platte drücken. Bestreichen Sie die Pizza mit Tomatensauce und belegen Sie sie mit Ihren Lieblingsbelägen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C von oben nach unten etwa 20 Minuten backen.

KEKSE

- ✓ 5 Eier
- ✓ 120 g Zucker
- ✓ 100 g Weizenmehl
- ✓ 30 g Kartoffelmehl
- ✓ 5 g Backpulver
- ✓ eine Prise Salz



VORBEREITUNG:

- 1) Einen Mixer zum Schlagen leichter Massen einsetzen.
- 2) In einer Schüssel die Eier verquirlen und den Zucker einrieseln lassen. Auf Stufe 11 schlagen, bis die Masse schaumig ist.
- 3) Weizen- und Kartoffelmehl, Backpulver und eine Prise Salz zu der Mischung geben. Mixen Sie vorsichtig auf Stufe 2, bis sich die Zutaten verbunden haben.

4) Den fertigen Kuchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 180°C auf niedrig stellen und etwa 30 Minuten backen. Am Ende mit einem Stäbchen prüfen, ob der Biskuit durchgebacken ist.

KARTOFFEL PURÉE

- ✓ 1 kg Kartoffeln
- ✓ 125 g heiße Milch
- ✓ 25 g Butter
- ✓ 5 g Salz



VORBEREITUNG:

- 1) Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu weich werden.
- 2) Wenn sie mehlig sind, in einem Kochtopf kneten oder in die Schüssel eines Mixers geben.

Dann die so vorbereiteten Kartoffeln in einer Küchenmaschine auf mittlerer Stufe etwa 1 Minute lang kneten.

3) Wenn Sie fertig sind, kratzen Sie die Kartoffeln von den Seiten der Schüssel.

4) Die heiße Milch, die Butter und das Salz miteinander verrühren. Zu den Kartoffeln geben und auf Stufe 4 kneten, bis der Teig glatt ist.

EIER AUFSCHLAGEN

- ✓ 2 Eier
- ✓ eine Prise Salz



VORBEREITUNG:

- 1) Eiweiß in eine Schüssel geben, eine Prise Salz hinzufügen.
- 2) Mit der höchsten Geschwindigkeit 11 schlagen, wobei der Verdichtungsgrad kontrolliert wird.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführt.

Länge des Netzkabels: 1,05 m



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

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Im Zweifelsfall wird auf die englischsprachige Version verwiesen.

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.

OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme läheduses.
- Ärge kasutage seadet muuks otstarbeks kui see on ette nähtud.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või õnnetusi.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke seadet töö ajal järelevalveta.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, isegi kui võrgukaabel või pistik on kahjustatud - sellisel juhul laske seade volitatud teeninduskeskuses parandada.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge laske toitejuhtmel laua/töölaua servast alla rippuda.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge unustage, et hoida seadme töö ajal ohutusse kaugusesse seadme pöörlevatest osadest. Kokkupuude nendega võib põhjustada kehavigastusi või i) varakahjustusi, nt lahtiselt rippuvate riidesemete/ehete jne. väljatõmbamisel.
- Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud - protseduur on kirjeldatud peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS".
- Enne segistite ja konksu puhastamist tuleb need kõigepealt masinast lahti ühendada!
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad teadmised või

kogemused seda tüüpi seadmete kasutamisest, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seotud riske.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi teha puhastus- ja hooldustöid.
- Hoidke lastel silma peal, et nad ei mängiks seadmete/seadmetega.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Enne seadme vahetamist või enne liikuvate osade lähenemist seadme kasutamise ajal lülitage seade välja.
- Ärge ühendage pistikut pistikupesasse märgade kätega.
- Ärge tõmmake pistikut pistikupesast välja, tõmmates juhtmest.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Palun ärge jätke laste ohutuse huvides pakendi vabalt ligipääsetavaid osi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hukkmisoht!**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|--|---|
| 1. Pistikupesa pistikuga lisaseadmete paigaldamiseks | 7. 6,5L roostevabast terasest kauss käepidemega |
| 2. Pea kallutamine | 8. Alus koos kausi kinnitamise kohaga |
| 3. Kiiruse reguleerimise nupu/sisse/välja lülitamine/käivitamine/peatamine | 9. Pea lukustushoob |
| 4. Puutetundliku ekraaniga juhtpaneel | 10. Silikoonviimistlusega segaja |
| 5. Veovõll tihtvtiga (kinnituspunkt) | 11. Segaja kergete masside piitsutamiseks |
| 6. Pritsmekaitse | 12. Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks) |
| | 13. spaatl |

ETTEVALMISTUS TÖÖKS – ÜLDISED MÄRKUSED

1. Pakkige seade karbist lahti, eemaldage kõik kilekotid, sildid, vahtpolüstürool täiteained ja transpordilukud.
2. Enne esmakordset kasutamist peske põhjalikult kõik toiduga kokku puutuvad robotitarvikud (vt jaotist „Puhastamine ja hooldus”).
3. Pange tähele, et tarvikute (kauss, segajad jne) kokkupaneke/demonteerimine toimub ainult siis, kui seade pole toiteallikaga ühendatud.
4. Ühendage toitekaabel maandustihvtiga pistikupesaga.

TARVIKUTE PAIGALDAMINE

1. SAMP - PRITSIKAITSE PAIGALDAMINE

Vabastage kallutuspea (2), keerates pea lukustushooba (9) päripäeva, seejärel tõstke kallutuspea ettevaatlikult üles, kuni kuulete klõpsu (lukustusheli). Kui lukk on kinnitatud, on pealukuhooba (9) allapoole suunatud. Libistage pritsmekaitse (6) korpuse servale, mis kaitseb veovõlli tihvtiga (5). Veenduge, et toiduainete lisamiseks mõeldud ava oleks suunatud väljapoole, nii et kallutatav pea (2) ei takista avale juurdepääsu.

2. SAMP - KAUSI KOKKUPANEK

Asetage kauss (7) alusesse (8), seejärel pöörake kaussi (7) päripäeva nii, et kausi vahelehed lukustuvad aluses (8) asuvate riivide vastu.

3. SAMP - SEGISTITE KINNITAMINE

Segajate paigaldamisel tuleks kallutuspea (2) hõlpsamaks juurdepääsuks üles tõsta. Kinnitage (takistustunde huvides) üks kolmest spetsiaalsest segistist (10, 11, 12) veovõlli tihvti külge (5). Pöörake tähelepanu sellele, et tihvtil asuv äravool läheb segisti kinnitusavasse. Seejärel keerake segajat vastupäeva, kuni väljalaskeava on blokeeritud segisti kinnitusava serva vastu.



4. SAMP - SEADME KOKKUPANEK

Pärast segajate kinnitamist (10, 11, 12) on seade töövalmis. Pöörake pea lukustushooba (9) päripäeva ja langetage kallutatavat pead (2) ettevaatlikult, kuni kuulete klõpsu (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea (2) oleks korralikult lukustatud - pealukustushooba (9) on suunatud allapoole.

TARVIKUTE LAHTIVÕTMINE

Tarvikud saab lahti võtta pärast kallutuspea tõstmist (2).

Vabastame tarvikud riividest, keerates neid paigaldamise suunale vastupidises suunas. Segajad (10, 11, 12) tuleb enne pööramist kõigepealt lukust vabastada, s.t lükata segaja sügavamale veovõlli tihvti sisse, kuni on tunda takistust. Pritsmekaitse (6) tuleb eemaldada pärast seda, kui segajad (10, 11, 12) on eelnevalt demonteeritud.

SEADMEGA TÖÖTAMINE

Pöörake pea lukustushooba (9) päripäeva ja langetage kallutatavat pead (2) ettevaatlikult, kuni kuulete klõpsu (lukustusheli). Veenduge, et kallutatav pea oleks korralikult lukustatud - pealukustushooba (9) on suunatud allapoole. Seejärel asetage toiduained kaussi (7) läbi pritsmekaitse augu (6), ühendage seade vooluga ja määrake kiiruse reguleerimise nupuga (3) soovitud töökiirus.

Asetage toiduained kaussi (7) läbi pritsmekaitse augu (6), ühendage seade vooluvõrku. Juhtpaneel lülitub sisse. Valige eelistatud funktsioon (vt jaotist „Juhtpaneeli funktsioonide kirjeldus”).

Juhtpaneeli esiletõstmiseks vajutage või pöörake reguleerimisnuppu (3). Nuppu keerates saate valida funktsiooni, kiiruse või reguleerida tööaega. Praeguse töörežiimi lõpetamiseks vajutage ja hoidke seda reguleerimisnuppu all. Seade läheb ooterežiimi. Taaskäivitamiseks peate korraks vajutama reguleerimisnuppu.

TÄHELEPANU! Planeediroboti töö ajal ärge keerake pealukukangi (9)!

Töö lõpus ühendage seade toiteallikast lahti.

SEADME KASUTAMINE

ÜKSIKUTE TARVIKUTE KASUTAMINE

Silikoongiimistlusega segisti (10)	Kergete ja raskemate masside segamiseks, näiteks: tainas, murekooritud saia, hakkliha- ja kalamassid, või- ja vanillikreemid, juustumass, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised koogikoostisosad.
Mikser kergete masside piitsutamiseks (11)	Toodete vahustamiseks, mida tuleb hästi õhutada, näiteks: munad, munavalged, küpsisetainas, vahukoor, bese, kreemid, majonees.
Mikser mitmekomponendilistele massidele (konks) (12)	Taigna, eriti pärmitaina sõtkumiseks ja sõtkumiseks, näiteks leiva, rullide, jahubanaanide, pirukate, pitsa, aurutatud taigna, pasta, sookide jaoks.

TÄHELEPANU! Ärge jätke seadme töö ajal kaussi noad, metallusikad ega kahvlid ega muud sellised esemed.

TÄHELEPANU: Kohandatud seadete kasutamisel arvestage, et seadme tööaeg, eriti konksu segisti (12) abil sõtkutavate raskete masside puhul, ei tohiks ületada 5 minutit pidevat töötamist. Pärast seda aega tuleb seadmel lasta vähemalt 15 minutit jahtuda.

KINNISTUSTE PLANEETILINE LIIKUMINE

Planeediroboti töö ajal pöörleb segaja keerulises liikumises: ümber oma telje ja samaaegselt kausi ümbermõõdu ümber. Tänu sellele töötab segaja ühe täispöörlemise ajal täpselt kogu kausi sisemuses, mis vähendab tööaega ja tagab suurema segamise efektiivsuse. Sel põhjusel tuleks enamikes retseptides antud segamisaega vähendada.

MÄRKUSED SEGISTI TÖÖ KOHTA

Kausi ja lisaseadmete kuju on kujundatud nii, et roboti töö ajal ei ole vaja kausi seintel asuvaid koostisosi pidevalt kraapida ja suruda. Ühes segamistsükliks piisab kausi seinte puhastamisest üks või kaks korda. Enne seda peate roboti elektrist lahti ühendama!

Töötamise ajal võib robot soojeneda. Suure koormuse ja pika segamistsükli korral võib roboti pea ülaosa olla väga soe. See on normaalne.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE










1. Ühendage seade toiteallikast lahti.
2. Pikaajalise töö ajal võib kallutatav pea (2) kuumaks muutuda. Enne töö alustamist on vaja oodata, kuni seade jahtub.
3. Puhastage seadme korpus niiske lapiga.
4. Puhastage segajad (10, 11, 12) ja spaatli voolava vee all, lisades pesuvahendit.

Pärast seadmega töö lõpetamist on soovitatav tarvikud kohe puhastada. See eemaldab kõik järelejäänud ladestused, hoiab ära jääkide kuivamise, mis muudab pesemise tõhusamaks ja lihtsamaks ning takistab bakterite paljunemist.

TÄHELEPANU! Ärge peske segisti (11), silikoongiimistlusega mikserit (10) ja konksu (12) nõudepesumasinas, kuna see võib neid kahjustada.

JUHTPANEELI FUNKTSIOONI KIRJELDUS

Planeedirobotil on automaatsed funktsioonid, millel on võimalus reguleerida.

Funktsioon	Ikoon ekraanil	kiirus	Temperatuur	aeg
Kriidi retsept		1 - 5	38°C	72:00 min.
kiirus		1 - 11	-	-
aeg		-	-	1:00 - 99:59 min.
Kohandatud seaded		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Silikonviimistlusega segaja		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Segaja kergete masside piitsutamiseks		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Küte „F”		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Lihvimiskinnitus		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

SISSEEHITATUD CHALKA RETSEPT

- Vajutage juhtpaneelil käsitsi funktsiooninuppu. Vaikimisi kuvatakse veerg kellaaja/kogus: 400 g kogus (kiirus 5, praeguse koguse puhul vilgub kogus). Nuppu keerates saate kogust reguleerida 400g, 600g, 800g, 1000g, 1200g-ni. Samal ajal muutub kiirus sõltuvalt valitud kogusest (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). Ooterežiimis hämarub juhtpaneel 10 minuti jooksul 30% -ni, töö jätkamiseks vajutage mis tahes nuppu. Kui te ei vali 30 minuti jooksul ühtegi funktsiooni, lülitub seade automaatselt välja. Seadme ooterežiimi äratamiseks vajutage nuppu.
- Pärast koguse valimist vajutage valiknuppu, et määrata retsepti täitmiseks sisestatav kogus. Kõik ekraanipud on täielikult valgustatud, välja arvatud „Valmistuge” ja „Lisa järjekorras” (sel ajal vilgub „Get Ready” ja „Lisa järjekorras” ei kuvata). Programmi kinnitamiseks vajutage valimisnuppu. Seejärel järgige ekraanil olevaid käsk (koostisosade nupud vilguvad sünkroonselt, lisage koostisosad kordamööda: jahu, munad, vesi, suhkur, sool, pärm).
- Pärast näidatud koostisosade lisamist vajutage vastavalt kogusele kinnitamiseks nuppu.
- Pärast 3-minutilist töötamist seade peatub ja teavitab teid või lisamisest. Segamise jätkamiseks lisage või ja vajutage nuppu.

5. Pärast 12-minutilist töötamist toimub kuumutamine (kääritamine) automaatselt. Vaikimisi kütteaeg on 60 minutit (maksimaalseks ajaks saab seada 99 minutit ja 59 sekundit), temperatuur on 38° C. Protsessi käigus saab kuumutamise aega ja temperatuuri reguleerida.

KIIRUSE SEADED

Kiirust saab seadistada või reguleerida reguleerimisnupu või kiiruse funktsiooni nupu abil. Saadaval olev kiirusvahemik 1 kuni 11.

TÖÖAJA SEADISTAMINE

Tööaja seadistamiseks või reguleerimiseks vajutage ajafunktsiooni nuppu ja seejärel kasutage nuppu vajaliku aja määramiseks. Saadaval vahemik vahemikus 1 minut kuni 99:59 minutit.

KOHANDATUD SEADED

Funktsiooninuppu vajutamisel kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 1 ja kellaeg 00:00. Nupu või kiirusfunktsiooni nupu abil saate valida kiiruse vahemikus 1 kuni 11, samas kui ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 99:59 minutit.

MIKSER MITMEKOMPONENTSETE MASSIDE JAOKS (KONKS)

Kui vajutate konksu funktsiooni nuppu, kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 3 ja aeg 12:00 minutit. Nupu või kiirusfunktsiooni nupu abil saate valida kiiruse vahemikus 1 kuni 4, samas kui ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 20:00 minutit.

SILIKOONVIIMISTLUSEGA SEGAJA

Kui vajutate silikoonviimistlusega mikseri funktsiooninuppu, kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 4 ja kellaeg 10:00 minutit. Pöördnupu või kiiruse funktsiooni nupu abil saate valida kiiruse vahemikus 4 kuni 9, samas kui ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 20:00 minutit.

SEGAJA KERGETE MASSIDE PIITSUTAMISEKS

Kui vajutate mikseri funktsiooninuppu kergete masside piitsutamiseks, kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 9 ja kellaeg 6:00 minutit. Nupu või kiirusfunktsiooni nupu abil saate valida kiiruse vahemikus 9 kuni 11, samas kui ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 10:00 minutit.

KÜTTE SEADISTUS (KÄÄRITAMINE)

Pärast funktsiooni eelsoojendamise (kääritamise) nupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaiketemperatuur 38° C ja aeg 60:00 minutit. Valiku abil saate valida temperatuuri vahemikus 25-45° C, aja funktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 30:00 minutit kuni 99:59 minutit.

LIHVIMISKINNITUS

Kui vajutate veski kinnituse funktsiooninuppu, kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 3 ja kellaeg 10:00 minutit. Pöördnupu või kiiruse funktsiooni nupu abil saate valida kiiruse vahemikus 3 kuni 9, samas kui ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 20:00 minutit.

TÄHELEPANU! Freesimiskinnitus ei ole varustatud MRK-22 planeedirobotiga. Hakklihamasina kinnitust saab osta eraldi.

ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JAOKS

See käsiraamat sisaldab üldisi praktilisi nõuandeid robotiga töötamise eripära kohta, mis võivad olla kasulikud oma retseptide ettevalmistamisel. Täiusliku efekti saavutamiseks ja õige segamisprotseduuri väljatöötamiseks on siiski vajalikud teie enda tähelepanekud ja kogemused. Segamisprotsessi on vaja kontrollida ja lõpetada see täpselt siis, kui saavutatakse retseptis nõutav konsistents (näiteks „sile ja elastne tainas”).

TOIDUVALMISTAMISE NÄPUNÄITED

1. Külmpakis hoitavad koostisosad, näiteks või või munad, peavad enne segamist jõudma toatemperatuurini. Seetõttu peaksite sellised tooted õigeaegselt külmpakist eemaldama.
2. Munakoore või rikutud munade kaussi viskamise vältimiseks on kõige parem kleepida need enne ülejäänud toodete lisamist eraldi anumasse.
3. Liiga pikk piisutamine võib lõpptoodet negatiivselt mõjutada. Jälgige retseptis täpsustatud segamisaega.
4. Toiduainete temperatuuri, tekstuuri muutmine (nt ümbritseva õhu temperatuuri kõikumiste tõttu) võib mõjutada koostisosade segamise protsessi lühenemise/pikenemist ja segamise lõpptulemust.
5. Peaksite alati alustama segamist madalatel kiirustel ja suurendama kiirust järk-järgult konkreetse retseptis nõutavale kiirusele.

SOOVITATAVAD SEADED ÜSIKUTE TARVIKUTE KOHTA 1,5 KG KOOSTISOSADE JAOKS

aksessuaarid	kiirus	Aeg (min.)	Maksimaalne toodete kogus kausis	Töö kirjeldus
Mikser mitmekomponendilistele massidele (konks) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g jahu+538 g vett	kiirus 1 30 sek., kiirus 2 30 sek. seejärel kiirus 3 vahemikus 2 - 4 minutit.
Silikoovimistlusega segisti (10)	5 - 9	3 - 10	660 g jahu+840 g vett	kiirus 2 20 sek., kiirus 4 2 min. 40 sek.
Mikser kergete masside piisutamiseks (11)	9 - 11	3 - 10	³ munavalget (minimaalselt)	kiirus 10 3 minutit.

EESKIRJAD

RULLID LINASEEMNETEGA

- ✓ 30 g linaseemneid
- ✓ 40 g vett
- ✓ 250 g leivajahu
- ✓ 3 g kuiva pärimi
- ✓ 30 g suhkrut
- ✓ 5 g soola
- ✓ 10 g piimapulbrit
- ✓ 150 g vett
- ✓ 20 g pehmet võid



✓ 1 muna

ETTEVALMISTUS:

- 1) Leota linaseemneid vees 12 tundi.
- 2) Paigaldage segisti mitmekomponendiliste masside jaoks (konks).
- 3) Pange kaussi leivajahu, kuivpärim, suhkur, sool, piimapulber, vesi.
- 4) Sõtku kiirusel 1–3, kuni koostisosad on segunenud, seejärel lisa või ja jätkka taigna sõt-

kumist ühtlaseks. Seejärel lisage linaseemned ja jätkake sõtkumist.

5) Peatage robot, katke kauss lapiga ja laske tainal kerkida. Seadke kuumutamise (kääritamise) funktsioon 30 minutiks temperatuurini 38° C. Selle aja möödudes sõtke tainas uuesti põhjalikult, eemaldage kausist ja vormige 6 kuklit. Kata kuklid lapiga ja jäta sooja kohta 1 tund kerkima.

6) Pintselda kuklid lahtiklopitud munaga. Pange ülalt - alt 180° C-ni eelsoojendatud ahju, küpsetage 20 minutit. Pärast ahjust eemaldamist laske jahtuda.

PRANTSUSE LEIB



- ✓ 250 g nisujahu
- ✓ 50 g rukkijahu
- ✓ 150 g vett
- ✓ 10 g suhkrut
- ✓ 4 g kuiva pärimi
- ✓ 3 g soola

ETTEVALMISTUS:

- 1) Paigaldage segisti mitmekomponendiliste masside jaoks (konks).
- 2) Pange kõik koostisosad kaussi ja segage koostisosade ühendamiseks kiirusel 1 - 3.
- 3) Peatage robot, katke kauss lapiga ja laske tainal kerkida. Seadke kuumutamise (kääritamise) funktsioon 30 minutiks temperatuurini 30° C. Pärast seda sõtku tainas uuesti põhjalikult läbi.
- 4) Eemaldage tainas kaussist ja rullige see ovaalseks kujukse, seejärel rullige see rulliks. Pange leib voodi alla vormi, katke lapiga ja jätke soojas kohas umbes 1 tunniks kerkima.
- 5) Pintselda leiva pind seesamiõliga ja asetage eelsoojendatud ahju 180°C ülevalt - alt ja küpseta 30 minutit. Lõpuks kontrollige pulgaga, kas leib on küpsetatud.

OMATEHTUD PITSA



- ✓ 500 g nisujahu
- ✓ 300 g sooja vett
- ✓ 5 g soola
- ✓ 10 g suhkrut
- ✓ 10 g värsket pärimi
- ✓ 1 supilusikatäis oliiviõli

ETTEVALMISTUS:

- 1) Paigaldage segisti mitmekomponendiliste masside jaoks (konks).
- 2) Eraldi tassis valmistage pastinaak. Vala soe vesi, suhkur ja murenenud pärm ning sega.
- 3) Valage kaussi nisujahu, soola ja valage ettevalmistatud puder. Koostisosade ühendamiseks segage kiirusel 1 - 3. Pärast taigna sõtkumist lisage oliiviõli ja jätkake sõtkumist, kuni tainas on elastse konsistentsiga.
- 4) Peatage robot, katke kauss lapiga ja laske tainal kerkida. Seadke kuumutamise (kääritamise) funktsioon 30 minutiks temperatuurini 38° C. Selle aja möödudes sõtke tainas uuesti põhjalikult, eemaldage kausist ja jagage kaheks osaks. Rulli välja ja jäta 5 minutiks puhkama.
- 5) Pange moodustunud tainas pitsavormi, suruge kätega ümber vormi. Pintselda pitsa tomatikastmega ja pane välja oma lemmiklisandid. Asetage ülalt - alt eelsoojendatud ahju temperatuurini 200°C, küpseta umbes 20 minutit.

KÄSNKOOK



- ✓ 5 muna
- ✓ 120 g suhkrut
- ✓ 100 g nisujahu
- ✓ 30 g kartulijahu
- ✓ 5 g küpsetuspulbrit
- ✓ näputäis soola

ETTEVALMISTUS:

- 1) Paigaldage segisti kergete masside piitsutamiseks.
- 2) Aja munad kaussi ja vala suhkur. Vahusta kiirusel 11 kohevaks.
- 3) Lisage massile nisu- ja kartulijahu, küpsetuspulber ja näputäis soola. Segage õrnalt oma kiiruseadete järgi 2, kuni koostisosad on ühendatud.
- 4) Viige valmis tainas küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormile ja asetage ahju. Seadke temperatuur 180°C ülalt - alt, küpseta umbes 30 minutit. Lõpuks kontrollige pulgaga, kas käsnnkook on küpsetatud.

KARTULIPÜREE



- ✓ 1 kg kartuleid
- ✓ 125 g kuuma piima
- ✓ 25 g võid
- ✓ 5 g soola

ETTEVALMISTUS:

- 1) Koorige ja keetke kartulid soolaga maitsestatud vees, olles ettevaatlik, et need ei muutuks liiga pehmeks.
- 2) Kui need muutuvad jahuseks, hakake neid kastrulis sõtkuma või viige segisti kaussi. Seejärel sõtke sel viisil valmistatud kartulid robotis keskmise kiirusega umbes 1 minut.
- 3) Kui olete valmis, kraapige kartulid kausi seintelt.
- 4) Sega kuum piim, või ja sool omavahel. Lisa kartulitele ja sõtku kiirusel 4 ühtlaseks.

VAHUSTA VALK



- ✓ 2 muna
- ✓ näputäis soola

ETTEVALMISTUS:

- 1) Pange valged kaussi, lisage näputäis soola.
- 2) Pekske suurimal kiirusel 11, kontrollides peksmise astet.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 1,05 m.



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

Käesolev kä siraamat on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/counter.
- Do not touch the device with wet hands.
- The device is intended for domestic use only.
- Remember to keep a safe distance from rotating parts of the appliance during operation. Contact with them may result in personal injury or (i) damage to property, e.g. by pulling out loosely hanging items of clothing / jewellery etc.
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be removed from the device!
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Do not place the device on a hot surface.

- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and fully understood the training content.
- Children are not allowed to perform cleaning and maintenance tasks.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- Children 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!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|---|
| 1. Attachment mounting socket with cap | 7. Stainless steel bowl with handle, 6.5 L capacity |
| 2. Tiltable head | 8. Base with a place to attach the bowl |
| 3. Speed adjustment dial / On / Off / Start / Pause / Stop | 9. Head lock lever |
| 4. Control panel with touch display | 10. A stirrer with a silicone finish |
| 5. Drive shaft with pin (attachment mounting location) | 11. Stirrer for beating light masses |
| 6. Anti-splash cover | 12. Stirrer for multi-component masses (hook) |
| | 13. Spatula |

PREPARATION FOR WORK - GENERAL REMARKS

1. Remove the device from the packaging, remove all foil bags, labels, polystyrene fillers and transport locks.
2. Before using the device for the first time, thoroughly wash all accessories that might come into contact with food(See the "Cleaning and maintenance" section).
3. Remember to assemble/disassemble accessories (bowl, stirrer, etc.) only when the device is not connected to the power source.

4. Connect the power cord to an electrical outlet with a grounding pin.

ASSEMBLY OF ACCESSORIES

STEP 1 - MOUNTING THE ANTI-SPLASH COVER

Release the tiltable head (2) by pressing the head lock lever (9) to the right, then gently lift the tilting head until a click (the sound of the lock triggering) can be heard. After the lock is engaged, the arm of the head lock lever (9) will be directed downwards. Slide the anti-splash cover (6) over the edge of the housing covering the drive shaft with the pin (5). Please note if the opening for adding ingredients is facing outwards so that the tiltable head (2) does not hinder access to the opening.

STEP 2 - BOWL ASSEMBLY

Place the bowl (7) in the base (8), then turn it (7) clockwise so that the protrusions on the bowl engage with the latches on the base (8).

STEP 3 - ATTACHING THE STIRRERS

When installing stirrers, the tiltable head (2) should be raised for easy access purposes. Push (until a resistance can be felt) one of the three dedicated stirrers (10, 11, 12) onto the drive shaft pin (5). Make sure that the spline on the pin fits into the mounting hole of the stirrer. Then turn the stirrer counterclockwise until the tab locks against the edge of the stirrer mounting hole.



STEP 4 - ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

After attaching the stirrers (10, 11, 12), the device is ready for operation. Turn the head lock lever (9) clockwise and gently lower the tiltable head (2) until a click can be heard (signalling the lock being triggered). Make sure the tiltable head (2) is properly locked; the head lock lever arm (9) will then point downwards.

REMOVING ACCESSORIES

The accessories can be dismantled after the tiltable head (2) has been inseminated. The accessories are released from the latches when turned counterclockwise. Before turning, the stirrers (10, 11, 12) must first be released from the lock, i.e. pushed deeper onto the drive shaft pin until resistance is felt. After dismantling the mixers (10, 11, 12) is finished, the anti-splash cover (6) should be removed.

WORKING WITH THE DEVICE

Turn the head lock lever (9) clockwise and gently lower the tiltable head (2) until a click can be heard (signalling the lock being triggered). Make sure the tiltable head is properly locked; the head lock lever arm (9) will then point downwards. Then place the food in the bowl (7) through the hole in the anti-splash cover (6), connect the device to the power supply and set the desired speed with the speed control dial (3).

Place foodstuffs in the bowl (7) through the opening in the splash guard (6), connect the appliance to the power supply. The control panel will be switched on. A preferred function must be selected (see: chapter: "Description of the control panel functions")

Press or turn the adjustment dial (3) in order to illuminate the control panel. By turning the dial, it is possible to select the function, speed, or to adjust the operating time. In order to end the current operating mode, press and hold the adjustment dial. The appliance will go into the standby mode. In order to restart it, shortly push the adjustment dial.

CAUTION! Do not move the head lock lever (9) during the operation of the mixer!

After the operation is finished, disconnect the device from the power source.

USING THE APPLIANCE

APPLICATION OF INDIVIDUAL ACCESSORIES

A stirrer with a silicone finish (10)	Mixing light and heavier masses, such as: dough, shortcrust pastry, minced meat and fish masses, butter and pudding creams, cheese masses, mashed potatoes as well as other vegetables, bases for cakes and loose cake ingredients.
Stirrer for beating light masses (11)	Whipping products that must be well aerated, such as: eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringues, creams, mayonnaise.
Stirrer for multi-component masses (hook) (12)	Kneading dough, especially yeast dough and kneading such as: bread, rolls, cakes, pancakes, pizza, choux pastry, pasta, breaded stripes.

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

ATTENTION: When using the custom settings, please note that the operating time of the appliance, especially for heavy masses kneaded with the hook agitator (12), should not exceed 5 minutes of continuous operation. After this time, the appliance should be allowed to cool down for at least 15 minutes.

PLANETARY MOVEMENT OF THE SNAP-INS

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

NOTES REGARDING THE OPERATION OF THE MIXER

The shape of the bowl and attachments has been designed in a way ensuring no need of constant scraping and pushing the ingredients from the walls of the bowl during the work of the mixer. It is fully sufficient to clean the walls of the bowl once or twice during one mixing cycle. Disconnect the mixer from the power supply before attempting such an action!

The mixer may become warm during operation. Under heavy loads and after a long mixing cycle, the top of the mixer head can become very warm. It's a fully normal occurrence.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the device from the power source.
2. The tillable head (2) may become hot during prolonged use. Allow the device to cool down before working.
3. Clean the housing of the device with a damp cloth.
4. Clean the stirrers (10, 11, 12) and spatula under running water and with a detergent.

It is recommended to clean the accessories immediately after the operation is complete. This ensures removal of any leftovers, preventing them from drying out, which makes washing more effective and easier as well as ensures the lesser chance of bacteria infestation.

CAUTION! The mixer for whipping light masses (11), the mixer with a silicone finish (10) and the hook (12) must not be washed in the dishwasher, as such an action creates a risk of damaging them.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL FUNCTIONS

The planetary stand mixer is equipped with automatic functions with a possibility of adjustment.

Function	Icon on the display	Speed	Temperature	Time
Challah recipe		1 - 5	38°C	72:00 min.
Speed		1 - 11	-	-
Time		-	-	1:00 - 99:59 min.
Custom settings		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Stirrer for multi-component masses (hook)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
A stirrer with a silicone finish		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Stirrer for beating light masses		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Heating "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Grinding attachment		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

INTEGRATED CHALLAH RECIPE

1. Press the manual function button the control panel. The time / quantity column will be displayed by default: quantity 400 g (speed 5, quantity flashes for the current quantity). By turning the dial you can adjust the quantity to 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. At the same time, the speed also changes according to the selected quantity (400 g / 5, 600 g / 5, 800 g / 5, 1000 g / 4, 1200 g / 4). In standby, the control panel will be dimmed to 30 % within 10 min, press any button to resume operation. If no function is selected within 30 min. the appliance automatically switches off. Press the dial to switch the appliance into the standby mode.
2. Once the quantity has been selected, press the dial button to specify the quantity that is to be put in to carry out the recipe. All display buttons are fully illuminated with the exception of 'Get Ready' and 'Add in sequence' (at this time 'Get Ready' flashes and 'Add in sequence' does not display). Press the dial button to confirm the programme. Then follow the instructions on the display (the ingredient buttons flash synchronously, add the ingredients one by one: flour, eggs, water, sugar, salt and yeast).
3. Once the indicated ingredients have been added, according to the quantity, press the dial button for confirmation.
4. After 3 minutes of operation, the appliance will stop and indicate that butter has been added. Add butter and press the dial to continue the mixing process.
5. After 12 minutes of operation, the heating process (fermentation) will be conducted automatically. The default heating time is 60 minutes (the maximum time can be set to 99 minutes and 59 seconds), the temperature is 38°C. During the process, it is possible to adjust the heating time and temperature.

SPEED SETUP

The speed can be set or adjusted using the adjustment dial or the speed function button. Available speed range from 1 to 11.

WORKING TIME SETTING

In order to set or adjust the operating time press the time function button and then set the required time with the dial. Available range from 1 minute to 99:59 minutes.

CUSTOM SETTINGS

After pressing the function button, default speed 1 and time 00:00 will appear on the display. Using the speed dial or function button, the speed can be selected between 1 and 11, while by pressing the time function button, the time can be selected between 1:00 minutes and 99:59 minutes.

STIRRER FOR MULTI-COMPONENT MASSES (HOOK)

After pressing the hook function button, default speed 3 and time 12:00 minutes will appear on the display. Using the speed dial or function button, the speed can be selected between 1 and 4, while by pressing the time function button, the time can be selected between 1:00 minutes and 20:00 minutes.

STIRRER WITH A SILICONE FINISH

After pressing the function button for the stirrer with a silicone finish, default speed 4 and time 10:00 minutes will appear on the display. Using the speed dial or function button, the

speed can be selected between 4 and 9, while by pressing the time function button, the time can be selected between 1:00 minutes and 20:00 minutes.

STIRRER FOR BEATING LIGHT MASSES

After pressing the function button for the stirrer for whipping light masses, default speed 9 and time 6:00 minutes will appear on the display. Using the speed dial or function button, the speed can be selected between 9 and 11, while by pressing the time function button, the time can be selected between 1:00 minutes and 10:00 minutes.

HEATING SETTING (FERMENTATION)

After pressing the heating (fermentation) function button, default temperature 38°C and time 60:00 minutes will appear on the display. Using the dial, it is possible to select the temperature ranging between 25 and 45°C and after pressing the time function button, the time can be selected between 30:00 minutes and 99:59 minutes.

GRINDING ATTACHMENT

After pressing the grinding attachment function button, default speed 3 and time 10:00 minutes will appear on the display. Using the speed dial or function button, the speed can be selected between 3 and 9, while by pressing the time function button, the time can be selected between 1:00 minutes and 20:00 minutes.

CAUTION! The grinding attachment is not part of the equipment of the MRK-22 planetary mixer. The grinding attachment can be purchased separately.

USING THE MIXER FOR OWN RECIPES

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

CULINARY TIPS

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

SUGGESTED SETTINGS ON INDIVIDUAL ACCESSORIES FOR 1.5 KG OF INGREDIENTS

Accessories	Speed	Time (min.)	Maximum quantity of products in the bowl	Description of operation
Stirrer for multi-component masses (hook) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g of flour + 538 g of water	speed level 1 for 30 seconds, speed level 2 for 30 seconds, then speed level 3 for 2 - 4 minutes.
A stirrer with a silicone finish (10)	5 - 9	3 - 10	660 g of flour + 840 g of water	speed level 2 for 20 seconds, speed level 4 for 2 minutes and 40 seconds
Stirrer for beating light masses (11)	9 - 11	3 - 10	3 egg yolks (minimum)	speed level 10 for 3 min.

RECIPES

LINSEED ROLLS

- ✓ 30 g of linseed
- ✓ 40 g of water
- ✓ 250 g of bread flour
- ✓ 3 g of dried yeast
- ✓ 30 g of sugar
- ✓ 5 g of salt
- ✓ 10 g of powdered milk
- ✓ 150 g of water
- ✓ 20 g of soft butter
- ✓ 1 egg

PREPARATION:

- 1) Soak the linseed in water for 12 h.
- 2) Mount the stirrer for multi-component masses (hook).
- 3) Put bread flour, dried yeast, sugar, salt, powdered milk and water in a bowl.
- 4) Knead at a speed of 1 - 3 until the ingredients are combined, then add butter and continue kneading until the dough is smooth. Then add the linseed and continue kneading.
- 5) Stop the mixer, cover the bowl with a cloth and leave the dough to grow. Set the heating (fermentation) function to 38°C for 30 minutes. After this time, knead the dough once again, take it out of the bowl and form 6 rolls. Cover the rolls with a cloth and put aside in a warm place to grow for 1 hour.
- 6) Brush the rolls with beaten egg. Put the rolls in the oven preheated to 180°C top/bottom,



bake for 20 minutes. After taking the rolls out of the oven, leave them until they cool down

FRENCH BREAD

- ✓ 250g of wheat flour
- ✓ 50 g of rye flour
- ✓ 150 g of water
- ✓ 10 g of sugar
- ✓ 4 g of dried yeast
- ✓ 3 g of salt



PREPARATION:

- 1) Mount the stirrer for multi-component masses (hook).
- 2) Put all the ingredients in a bowl and stir them at a speed level 1-3 until the ingredients are combined.
- 3) Stop the mixer, cover the bowl with a cloth and leave the dough to grow. Set the heating (fermentation) function to 30°C for 30 minutes. After this time knead the dough once again accurately.
- 4) Remove the dough from the bowl and roll it into an oval shape, then roll it up. Put the bread into an oblong tin, cover it with a cloth and leave it in a warm place to rise for about 1 hour.
- 5) Brush the surface of the bread with sesame oil and place the bread in an oven preheated to 180°C top to bottom and bake for 30 minutes. Finally, check whether the bread is baked using a stick.

HOME-MADE PIZZA



- ✓ 500g of wheat flour
- ✓ 300 g of warm water
- ✓ 5g of salt
- ✓ 10 g of sugar
- ✓ 10g of fresh yeast
- ✓ 1 tablespoon of olive oil

PREPARATION:

- 1) Mount the stirrer for multi-component masses (hook).
- 2) In a separate bowl, prepare the leavening. Pour in the warm water, sugar and crumbled yeast and mix.
- 3) Pour the wheat flour and salt into the bowl and pour in the prepared leavening. Mix at a speed of 1 - 3 until the ingredients are combined. Once the dough has been kneaded, add the olive oil and continue kneading until the dough has an elastic consistency.
- 4) Stop the mixer, cover the bowl with a cloth and leave the dough to grow. Set the heating (fermentation) function to 38°C for 30 minutes. After this time, knead the dough thoroughly once more, remove it from the bowl and divide it into 2 parts. Roll out and leave for 5 minutes to rest.
- 5) Transfer the shaped dough to the pizza tin, press it down with your hands around the tin. Spread the pizza with tomato sauce and arrange your favourite toppings. Put the pizza in the oven preheated to 200°C, top/bottom, bake for 20 minutes.

SPONGE CAKE



- ✓ 5 eggs
- ✓ 120g of sugar
- ✓ 100g of wheat flour
- ✓ 30 g of potato flour
- ✓ 5g of baking powder
- ✓ pinch of salt

PREPARATION:

- 1) Mount the stirrer for beating light masses
- 2) In a bowl, whisk the eggs and pour in the sugar. Beat at speed 11 until the mixture is fluffy.
- 3) Add wheat and potato flour, baking powder and a pinch of salt to the mixture Mix gently on your own settings at speed 2 until the ingredients are combined.
- 4) Transfer the finished dough to a cake tin lined with baking paper and place the dough in the oven. Set the temperature at 180°C top to bottom and bake for about 30 minutes. Finally, check with a stick that the sponge cake is baked through.

MASHED POTATOES



- ✓ 1kg of potatoes
- ✓ 125 g of hot milk
- ✓ 25 g of butter
- ✓ 5g of salt

PREPARATION:

- 1) Peel and cook the potatoes in salted water, be careful not to make them too soft.
- 2) When they become floury, start kneading in the appropriate bowl or transfer the dough to the mixer's bowl. Then, knead the potatoes prepared in this way in a mixer at medium speed for about 1 minute.
- 3) When finished, scrape the potatoes off the sides of the bowl.
- 4) Mix hot milk, butter and salt together. Add these to potatoes and knead at a speed of 4 until smooth mass is obtained.

WHISKING EGG WHITES

- ✓ 2 eggs
- ✓ pinch of salt



PREPARATION:

- 1) Place the egg yolks in a bowl and add a pinch of salt.
- 2) Beat at the highest speed possible, i.e. 11, controlling the beating level.

TECHNICAL DATA

Technical specifications are given on the product nameplate

Length of mains cable: 1.05 m



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

*This manual has been machine translated.
In case of any doubts, please read its English version.*

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



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

INSTRUCCIONES DE USO

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

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

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|--|--|
| 1. Zócalo de montaje del accesorio con tapa final | 7. Cubeta con asa de acero inoxidable con capacidad de 6,5 l |
| 2. Cabezal basculante | 8. Base con espacio para sujetar la cazoleta |
| 3. Perilla de control de velocidad / Encendido / Apagado / Inicio / Pausa / Parada | 9. Palanca de bloqueo de cabeza |
| 4. Panel de control con pantalla táctil | 10. Agitador con acabado de silicona |
| 5. Eje de transmisión con pasador (ubicación de fijación) | 11. Agitador para batir masas ligeras |
| 6. Protector contra salpicaduras | 12. Agitador para masas multicomponente (gancho) |
| | 13. Omóplato |

PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO – CONSIDERACIONES 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 los alimentos (consulte la sección "Limpieza y mantenimiento").
3. Recuerde instalar/quitar accesorios (recipiente, agitadores, etc.) solo cuando el aparato no esté conectado a una fuente de alimentación.
4. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con una clavija de conexión a tierra.

MONTAJE DE ACCESORIOS

PASO 1 – INSTALA EL PROTECTOR ANTISALPICADURAS

Suelte el cabezal de inclinación (2) girando la palanca de bloqueo del cabezal (9) en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, levante suavemente el cabezal de inclinación hasta que oiga un clic (sonido de bloqueo del bloqueo). Cuando la cerradura está activada, el brazo de la palanca de la cerradura de cabeza (9) estará orientado hacia abajo. Deslice el protector contra salpicaduras (6) sobre el borde de la carcasa que cubre el eje de transmisión con el pasador (5). Asegúrese de que la abertura para agregar comestibles esté orientada hacia afuera para que el cabezal inclinable (2) no obstruya el acceso a la abertura.

PASO 2 – MONTAJE DEL CUENCO

Coloque el recipiente (7) en la base (8), luego gire el recipiente (7) en el sentido de las agujas del reloj para que las lengüetas del recipiente se bloqueen contra los pestillos de la base (8).

PASO 3 – COLOCACIÓN DE LOS AGITADORES

Al instalar agitadores, el cabezal de inclinación (2) debe elevarse para facilitar el acceso. Coloque (hasta que sienta la resistencia) uno de los tres agitadores dedicados (10, 11, 12) en el pasador del eje de transmisión (5). Asegúrese de que la ranura del pasador golpee el orificio de montaje del agitador. Luego gire el agitador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la ranura se bloquee contra el borde del orificio de montaje del agitador.



MONTAJE DEL DISPOSITIVO

Una vez que los agitadores (10, 11, 12) están conectados, el dispositivo está listo para funcionar. Gire la palanca de bloqueo del cabezal (9) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal de inclinación (2) hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo del bloqueo). Asegúrese de que el cabezal de inclinación (2) esté bloqueado correctamente: el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (9) estará hacia abajo.

EXTRACCIÓN DE ACCESORIOS

Los accesorios se pueden quitar levantando el cabezal giratorio (2).

Los accesorios se liberan de los pestillos girándolos en la dirección opuesta a la dirección de montaje. Los agitadores (10, 11, 12) deben soltarse primero de la cerradura antes de girar, es decir, empujar el agitador más profundamente sobre el pasador del eje de transmisión hasta que haya una sensación de resistencia. El protector contra salpicaduras (6) debe retirarse después de desmontar los agitadores (10, 11, 12).

TRABAJAR CON EL DISPOSITIVO

Gire la palanca de bloqueo del cabezal (9) en el sentido de las agujas del reloj y baje suavemente el cabezal de inclinación (2) hasta que escuche un clic (sonido de bloqueo del bloqueo). Asegúrese de que el cabezal de inclinación esté correctamente bloqueado: el brazo de la palanca de bloqueo del cabezal (9) estará hacia abajo. A continuación, coloque los alimentos en el recipiente (7) a través del orificio situado en el protector contra salpicaduras (6), conecte el aparato a la fuente de alimentación y ajuste la velocidad deseada con la perilla de control de velocidad (3).

Coloque los alimentos en el recipiente (7) a través del orificio ubicado en el protector contra salpicaduras (6), conecte el aparato a la electricidad. El panel de control se encenderá. Seleccione la función que prefiera (consulte la sección "Descripción de las funciones del panel de control")

Presione o gire la perilla de ajuste (3) para resaltar el panel de control. Al girar la perilla puede seleccionar la función, la velocidad o ajustar el tiempo de funcionamiento. Para finalizar el modo de funcionamiento actual, mantenga presionada la perilla de ajuste. La unidad entrará en modo de espera. Para reiniciar, presione brevemente la perilla de ajuste. **¡ATENCIÓN! Cuando el robot planetario esté funcionando, ¡no gire la palanca de bloqueo de la cabeza (9)!**

Cuando haya terminado con el trabajo, desenchufe el aparato de la fuente de alimentación.

USO DEL DISPOSITIVO

APLICACIÓN DE ACCESORIOS INDIVIDUALES

Agitador con acabado de silicona (10)	Para mezclar masas ligeras y más pesadas, tales como: masa, masa quebrada, masas de carne picada y pescado, cremas de mantequilla y natillas, masas de queso, puré de patatas y otras verduras, bases de pasteles, ingredientes sueltos para pasteles.
Agitador para batir masas ligeras (11)	Para montar productos que necesiten estar bien aireados, tales como: huevos, claras de huevo, bizcocho, nata montada, merengues, cremas, mayonesa.
Agitador multicomponente (gancho) (12)	Para amasar masas, especialmente masas de levadura y amasar como: pan, panecillos, bizcochos, tartas, pizza, pasta choux, pasta, faworki.

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

ATENCIÓN: Cuando utilice los ajustes personalizados, tenga en cuenta que el tiempo de funcionamiento del aparato, especialmente para masas pesadas amasadas con el gancho agitador (12), no debe superar los 5 minutos de funcionamiento continuo. Después de este tiempo, el aparato debe dejarse enfriar durante al menos 15 minutos.

MOVIMIENTO PLANETARIO DE LOS PARGOS

Durante el funcionamiento del robot planetario, el agitador gira en un movimiento complejo: alrededor de su eje y simultáneamente alrededor de la circunferencia del recipiente. Como resultado, durante una rotación completa, el agitador trabaja con precisión en todo el interior de la cuba, lo que acorta el tiempo de trabajo y garantiza una mayor eficiencia de mezcla. Por esta razón, debe reducir el tiempo de mezcla especificado en la mayoría de las recetas.

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL MEZCLADOR

La forma del recipiente y los accesorios se ha diseñado de tal manera que durante el funcionamiento del robot, no es necesario raspar y empujar constantemente los ingredientes contra las paredes del recipiente. Durante un ciclo de mezcla, basta con limpiar las paredes del recipiente una o dos veces. Antes de hacerlo, ¡desenchufe el robot!
El robot puede calentarse durante el funcionamiento. Con una carga pesada y un ciclo de mezcla largo, la parte superior del cabezal del robot puede estar muy caliente. Esto es normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
2. Durante un funcionamiento prolongado, el cabezal basculante (2) puede calentarse. Deje que el aparato se enfríe antes de comenzar a trabajar.
3. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
4. Limpie los agitadores (10, 11, 12) y la espátula con agua corriente y detergente.

Cuando haya terminado con el aparato, se recomienda limpiar los accesorios inmediatamente. Esto eliminará los depósitos residuales, evitará que el residuo se seque, lo que hace que la limpieza sea más efectiva y fácil, y evitará la reproducción de bacterias.

¡ATENCIÓN! No lave el agitador para batir masas ligeras (11), el agitador con acabado de silicona (10) y el gancho (12) en el lavavajillas, ya que esto puede dañarlos.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El robot planetario tiene funciones automáticas que se pueden ajustar.

Función	Icono en la pantalla	Velocidad	Temperatura	Hora
Receta de jalá		1 - 5	38°C	72:00 min.
Velocidad		1 - 11	-	-
Hora		-	-	1:00 - 99:59 min.
Ajustes personalizados		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.

Agitador para masas multicomponente (gancho)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Agitador con acabado de silicona		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Agitador para batir masas ligeras		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Pre calentamiento "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Accesorio de molinillo		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

RECETA DE JALÁ INCORPORADA

1. En el panel de control, presione el botón de función manual. La columna de tiempo/cantidad se mostrará de forma predeterminada: 400 g de cantidad (velocidad 5, la cantidad parpadea para la cantidad actual). Al girar la perilla, puede ajustar la cantidad a 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Al mismo tiempo, la velocidad también cambia según la cantidad que elijas (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). En estado de espera, el panel de control se atenuará al 30% dentro de los 10 minutos, presione cualquier botón para reanudar la operación. Si dentro de los 30 min. No seleccionamos ninguna función, el dispositivo se apagará automáticamente. Presione la perilla para activar la unidad al modo de espera.
2. Una vez que haya seleccionado la cantidad, presione el botón de marcación para determinar la cantidad que se ingresará para hacer la receta. Todos los botones de la pantalla están completamente iluminados, excepto "Prepararse" y "Agregar en secuencia" (durante este tiempo, "Prepararse" parpadea y "Agregar en secuencia" no se muestra). Presione el botón de la perilla para confirmar el programa. Luego siga las instrucciones en la pantalla (los botones de ingredientes parpadean sincrónicamente, agregue los ingredientes uno por uno: harina, huevos, agua, azúcar, sal, levadura).
3. Después de agregar los ingredientes indicados, de acuerdo con la cantidad, presione el botón de la perilla para confirmar.
4. Después de 3 minutos de funcionamiento, el aparato se detendrá y le informará que se ha agregado mantequilla. Agregue la mantequilla y presione el dial para continuar mezclando.
5. Después de 12 minutos de funcionamiento, el proceso de calentamiento (fermentación) se llevará a cabo automáticamente. El tiempo de calentamiento predeterminado es de 60 minutos (el tiempo máximo se puede establecer en 99 minutos y 59 segundos), la temperatura es de 38 ° C. Durante el proceso, se puede ajustar el tiempo y la temperatura de precalentamiento.

AJUSTES DE VELOCIDAD

La velocidad se puede configurar o ajustar usando la perilla de ajuste o usando el botón de función de velocidad. Rango de velocidad disponible de 1 a 11.

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE EJECUCIÓN

Para configurar o corregir el tiempo de funcionamiento, presione el botón de función de tiempo y luego use el dial para configurar el tiempo requerido. Rango disponible desde 1 minuto hasta 99:59 minutos.

AJUSTES PERSONALIZADOS

Cuando se presiona el botón de función, la pantalla mostrará la velocidad predeterminada 1 y la hora 00:00. Con el dial o el botón de función de velocidad, puede seleccionar una velocidad de 1 a 11, mientras que al presionar el botón de función de tiempo, puede seleccionar una hora entre 1:00 minutos y 99:59 minutos.

AGITADOR PARA MASAS MULTICOMPONENTE (GANCHO)

Cuando se presiona el botón de función de gancho, la pantalla mostrará la velocidad predeterminada de 3 y el tiempo de 12:00 minutos. Con el dial o el botón de función de velocidad, puede seleccionar una velocidad de 1 a 4, mientras que al presionar el botón de función de hora, puede seleccionar una hora entre 1:00 minutos y 20:00 minutos.

AGITADOR CON ACABADO DE SILICONA

Cuando se presiona el botón de función del agitador de acabado de silicona, la pantalla mostrará la velocidad predeterminada de 4 y el tiempo de 10:00 minutos. Con el dial o el botón de función de velocidad, puede seleccionar una velocidad de 4 a 9, mientras que al presionar el botón de función de hora, puede seleccionar una hora entre 1:00 minutos y 20:00 minutos.

AGITADOR PARA BATIR MASAS LIGERAS

Cuando se presiona el botón de función del agitador de batido ligero, la pantalla mostrará la velocidad predeterminada de 9 y el tiempo de 6:00 minutos. Con el dial o el botón de función de velocidad, puede seleccionar una velocidad entre 9 y 11, mientras que al presionar el botón de función de tiempo, puede seleccionar una hora entre 1:00 minutos y 10:00 minutos.

AJUSTE DE PRECALENTAMIENTO (FERMENTACIÓN)

Cuando se presiona el botón de función de calentamiento (fermentación), la pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 38 ° C y el tiempo de 60:00 minutos. Con el dial, puede seleccionar la temperatura entre 25-45 ° C, mientras que presionando el botón de función de hora, puede seleccionar la hora entre 30:00 minutos y 99:59 minutos.

ACCESORIO DE MOLINILLO

Cuando se presiona el botón de función del cabezal de la amoladora, la pantalla mostrará la velocidad predeterminada de 3 y el tiempo de 10:00 minutos. Con el dial o el botón de función de velocidad, puede seleccionar una velocidad de 3 a 9, mientras que al presionar el botón de función de tiempo, puede seleccionar una hora de 1:00 minutos a 20:00 minutos.

¡ATENCIÓN! El robot planetario MRK-22 no está equipado con el accesorio de molienda. El accesorio de la amoladora se puede comprar por separado.

USAR EL ROBOT PARA TUS PROPIAS RECETAS

Este manual contiene algunos consejos generales y prácticos sobre los detalles de trabajar con un robot, que pueden ser útiles a la hora de preparar sus propias recetas. Sin embargo, para lograr el resultado perfecto y desarrollar el procedimiento de mezcla adecuado, necesitará sus propias observaciones y experiencia. Debe controlar el proceso de mezcla

y terminarlo exactamente cuando se alcance la consistencia requerida en la receta (por ejemplo, “masa suave y elástica”).

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes que se almacenan en el refrigerador, como la mantequilla o los huevos, deben alcanzar la temperatura ambiente antes de poder mezclarse. Por lo tanto, debe sacar dichos productos del refrigerador a tiempo.
2. Para evitar tirar cáscaras de huevo o huevos en mal estado en el tazón, es mejor partarlos en un recipiente separado antes de agregar el resto de los productos.
3. Apisonar durante demasiado tiempo puede afectar negativamente al producto final. Esté atento al tiempo de licuado especificado en la receta.
4. Los cambios en la temperatura y la textura de los productos alimenticios (por ejemplo, como resultado de fluctuaciones en la temperatura ambiente) pueden acortar/extender el proceso de mezcla y el resultado final de la mezcla.
5. Siempre debe comenzar a licuar a bajas velocidades y aumentar gradualmente la velocidad hasta la velocidad requerida para su receta.

AJUSTES SUGERIDOS EN ACCESORIOS INDIVIDUALES PARA INGREDIENTES DE 1,5 KG

Accesorio	Velocidad	Tiempo (min.)	Número máximo de productos en un bol	Descripción de la obra
Agitador multicomponente (gancho) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g de harina + 538 g de agua	Velocidad 1 durante 30 segundos, Velocidad 2 durante 30 segundos y luego Velocidad 3 de 2 a 4 min.
Agitador con acabado de silicona (10)	5 - 9	3 - 10	660 g de harina + 840 g de agua	Velocidad 2 durante 20 segundos, Velocidad 4 durante 2 minutos. 40 seg.
Agitador para batir masas ligeras (11)	9 - 11	3 - 10	3 claras de huevo (mínimo)	velocidad 10 durante 3 min.

PROVISIONES

ROLLOS CON LINAZA

- ✓ 30 g de linaza
- ✓ 40 g de agua
- ✓ 250 g de harina de trigo
- ✓ 3 g de levadura seca
- ✓ 30 g de azúcar
- ✓ 5 g de sal
- ✓ 10 g de leche en polvo
- ✓ 150 g de agua
- ✓ 20 g de mantequilla ablandada
- ✓ 1 huevo



2) Instale el agitador multicomponente (gancho).

3) Ponga en un bol la harina de pan, la levadura seca, el azúcar, la sal, la leche en polvo, el agua.

4) Amasar a velocidad 1 - 3 hasta que se combinen, luego agregar la mantequilla y continuar amasando hasta que quede suave. Luego agregue la linaza y continúe amasando.

5) Detenga el robot, cubra el recipiente con un paño de cocina y deje que la masa suba. Ajuste la función de calentamiento (fermentación) a 38 °C durante 30 minutos. Pasado este tiempo, vuelve a amasar bien la masa, retira del bol y forma 6 bollos. Cubre los bollos con un paño de cocina y déjalos reposar en un lugar cálido durante 1 hora.

PREPARACIÓN:

- 1) Remojar la linaza en agua durante 12 horas.

6) Unte los bollos con el huevo batido. Coloque en el horno precalentado a 180 ° C arriba y abajo y hornee por 20 minutos. Deje enfriar después de sacar del horno.

PAN FRANCÉS



- ✓ 250 g de harina común
- ✓ 50 g de harina de centeno
- ✓ 150 g de agua
- ✓ 10 g de azúcar
- ✓ 4 g de levadura seca
- ✓ 3 g de sal

PREPARACIÓN:

- 1) Instale el agitador multicomponente (gancho).
- 2) Coloque todos los ingredientes en un bol y mezcle a velocidad 1 - 3 hasta que se combinen.
- 3) Detenga el robot, cubra el recipiente con un paño de cocina y deje que la masa suba. Ajuste la función de calentamiento (fermentación) a 30 ° C durante 30 minutos. Pasado este tiempo, vuelve a amasar bien la masa.
- 4) Retire la masa del bol y extiéndala en forma ovalada, luego enróllela. Coloque el pan en un molde de piso, cúbralo con un paño y déjelo reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora.
- 5) Cepille la superficie del pan con aceite de sésamo y colóquelo en un horno precalentado a 180 ° C arriba y abajo y hornee por 30 minutos. Finalmente, use una brocheta para verificar si el pan está horneado.

PIZZA CASERA



- ✓ 500 g de harina común
- ✓ 300 g de agua tibia
- ✓ 5 g de sal
- ✓ 10 g de azúcar
- ✓ 10 g de levadura fresca
- ✓ 1 cucharada de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

- 1) Instale el agitador multicomponente (gancho).

2) Prepare la levadura en un plato aparte. Vierta el agua tibia, el azúcar y la levadura triturada y mezcle.

3) Vierta la harina de trigo, la sal y la levadura en un bol. Mezcle a velocidad 1 - 3 hasta que se combinen. Una vez amasada la masa, añadimos el aceite de oliva y seguimos amasando hasta que la masa tenga una consistencia elástica.

4) Detenga el robot, cubra el recipiente con un paño y deje que la masa suba. Ajuste la función de calentamiento (fermentación) a 38 ° C durante 30 minutos. Pasado este tiempo, vuelve a amasar bien la masa, retira del bol y divide en 2 partes. Extiéndelo y déjalo reposar durante 5 minutos.

5) Transfiera la masa formada a un molde para pizza, presione sus manos alrededor del molde. Unta la salsa de tomate sobre la pizza y coloca tus ingredientes favoritos. Coloque en un horno precalentado a 200 ° C arriba y abajo, hornee durante unos 20 minutos.

BIZCOCHO



- ✓ 5 huevos
- ✓ 120 g de azúcar
- ✓ 100 g de harina común
- ✓ 30 g de fécula de patata
- ✓ 5 g de levadura en polvo
- ✓ pizca de sal

PREPARACIÓN:

- 1) Instale el agitador para batir masas ligeras.
- 2) Rompe los huevos en un bol y añade el azúcar. Batir a velocidad 11 hasta que quede esponjoso.
- 3) Agregue harina de trigo y papa, polvo de hornear y una pizca de sal a la mezcla. Mezcle suavemente en su propio ajuste de velocidad 2 hasta que los ingredientes se combinen.
- 4) Coloque la masa terminada en un molde desmontable forrado con papel pergamino y colóquela en el horno. Ajuste la temperatura a 180 ° C hacia arriba y hacia abajo, hornee durante unos 30 minutos. Por último, utilice una brocheta para comprobar si el bizcocho está horneado.

PURÉ DE PAPA

- ✓ 1 kg de patatas
- ✓ 125 g de leche caliente
- ✓ 25 g de mantequilla
- ✓ 5 g de sal

PREPARACIÓN:

- 1) Pelar y hervir las patatas en agua con sal, tener cuidado de no ablandarlas demasiado.
- 2) Cuando se vuelvan harinosas, comience a amasarlas en una cacerola o transfíralas al tazón de una batidora. Luego amasar las papas de esta manera en un procesador de alimentos a velocidad media durante aproximadamente 1 minuto.
- 3) Cuando esté listo, saque las papas de los lados del tazón.
- 4) Mezcle la leche caliente, la mantequilla y la sal. Añadir a las patatas y amasar a velocidad 4 hasta que quede suave.

BATIR LA CLARA DE HUEVO

- ✓ 2 huevos
- ✓ pizca de sal

PREPARACIÓN:

- 1) Poner las claras en un bol, añadir una pizca de sal.
- 2) Batir a la velocidad más alta 11, controlando el grado de apisonamiento.

DATOS TÉCNICOS

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

Longitud del cable de red: 1,05 m



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

*Este manual ha sido traducido a máquina.
Si tiene alguna duda, lea la versión en inglés.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|---|
| 1. Douille de fixation de l'attachement avec capuchon | 6. Protection contre les éclaboussures |
| 2. Tête pivotante | 7. Bol avec poignée en acier inoxydable d'une capacité de 6,5 l |
| 3. Bouton de réglage de la vitesse / Marche / Arrêt / Démarrage / Pause / Arrêt | 8. Base avec espace pour la fixation du bol |
| 4. Panneau de contrôle avec écran tactile | 9. Levier de verrouillage de la tête |
| 5. Arbre d'entraînement avec axe (point de fixation des accessoires) | 10. Mélangeur avec finition en silicone |
| | 11. Batteur pour les masses légères |
| | 12. Mélangeur multicomposant (crochet) |
| | 13. Spatule |

PRÉPARATION AU TRAVAIL - REMARQUES GÉNÉRALES

1. Déballez l'appareil du carton, retirez tous les autocollants, sacs en plastique, remplissages et protections de transport.
2. Lavez soigneusement tous les accessoires du robot en contact avec les aliments avant la première utilisation (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
3. N'oubliez pas d'installer/de retirer les accessoires (bol, agitateurs, etc.) uniquement lorsque l'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique dotée d'une broche de mise à la terre.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

ÉTAPE 1 - MISE EN PLACE DU COUVERCLE DE PROTECTION DU BLOC

Débloquer la tête basculante (2) en tournant le levier de verrouillage de la tête (9) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulever doucement la tête basculante jusqu'à ce qu'un déclic (son de verrouillage) se fasse entendre. Lorsque le verrou s'enclenche, le bras de levier de verrouillage de la tête (9) est orienté vers le bas. Faire glisser le pare-éclaboussures (6) sur le bord du carter en recouvrant l'arbre d'entraînement avec la goupille (5). Veillez à ce que l'ouverture pour l'ajout des aliments soit orientée vers l'extérieur afin que la tête basculante (2) n'obstrue pas l'accès à l'ouverture.

ÉTAPE 2 - SURVEILLANCE DU BOL

Placez le bol (7) dans la base (8), puis tournez le bol (7) dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ce que les languettes du bol se bloquent contre les languettes de la base (8).

ÉTAPE 3 - FIXATION DES MÉLANGES

Lors de l'installation des agitateurs, la tête basculante (2) doit être relevée pour faciliter l'accès. Monter (jusqu'à la sensation de résistance) l'un des trois agitateurs dédiés (10, 11, 12) sur l'axe de l'arbre d'entraînement (5). Veillez à ce que la languette de la goupille s'insère dans le trou de montage de l'agitateur. Tourner ensuite l'agitateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette se bloque contre le bord du trou de montage de l'agitateur.



ÉTAPE 4 - ASSEMBLAGE DU DISPOSITIF

Une fois les agitateurs (10, 11, 12) fixés, l'appareil est prêt à l'emploi. Tournez le levier de verrouillage de la tête (9) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête basculante (2) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête basculante (2) est correctement verrouillée () - le bras du levier de verrouillage de la tête (9) doit être orienté vers le bas.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être retirés une fois que la tête basculante (2) a été soulevée. Les accessoires sont libérés de leurs loquets en les tournant dans le sens opposé à celui de l'installation. Les agitateurs(10, 11, 12) doivent d'abord être libérés du mécanisme de verrouillage avant d'être tournés, c'est-à-dire que l'agitateur doit être poussé plus profondément sur l'axe de l'arbre d'entraînement jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir. La protection contre les éclaboussures (6) doit être enlevée après avoir retiré les agitateurs(10, 11, 12).

TRAVAILLER AVEC L'APPAREIL

Tournez le levier de verrouillage de la tête (9) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête basculante (2) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête basculante est correctement verrouillée - le bras du levier de verrouillage de la tête (9) doit être orienté vers le bas. Placez ensuite les aliments dans la cuve (7) par l'ouverture de la protection anti-éclaboussures (6), branchez l'appareil au réseau électrique et réglez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (3).

Placez les aliments dans la cuvette (7) par l'ouverture de la protection contre les éclaboussures (6), branchez l'appareil au réseau électrique. Le panneau de contrôle s'allume. Sélectionner la fonction préférée (voir chapitre «Description des fonctions du panneau de commande»)

Appuyez ou tournez le bouton de réglage (3) pour mettre en évidence le panneau de contrôle. En tournant le cadran, vous pouvez sélectionner la fonction, la vitesse ou régler la durée de fonctionnement. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode de fonctionnement actuel. L'appareil passe en mode veille. Pour redémarrer, appuyez brièvement sur le bouton de commande.

ATTENTION! Lorsque le robot planétaire fonctionne, ne tournez pas le levier de verrouillage de la tête (9)!

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous avez terminé votre travail.

UTILISATION DE L'APPAREIL

APPLICATION DES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES

Agitateur avec finition en silicone (10)	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	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 multicomposant (crochet) (12)	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 : Lorsque vous utilisez les réglages personnalisés, veuillez noter que le temps de fonctionnement de l'appareil, en particulier pour les masses lourdes malaxées à l'aide de l'agi-

Le batteur à crochet (12), ne doit pas dépasser 5 minutes de fonctionnement continu. Après cette période, il convient de laisser l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.

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.

REMARQUES SUR L'UTILISATION DU ROBOT

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



1. Débrancher l'appareil de la source d'alimentation.
2. La tête basculante (2) peut devenir chaude en cas d'utilisation prolongée. Laissez l'appareil refroidir avant de continuer.
3. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyez les batteurs (10, 11, 12) 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 la prolifération de bactéries.

ATTENTION! Ne pas laver le batteur léger (11), le batteur avec finition en silicone (10) et le crochet (12) au lave-vaisselle, car ils risquent d'être endommagés.

DESCRIPTION DES FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

Le robot planétaire est doté de fonctions automatiques réglables.

Fonction	icône d'affichage	VITESSE	Température	L'heure
Recette de challah		1 - 5	38°C	72:00 min.
VITESSE		1 - 11	-	-

L'heure		-	-	1:00 - 99:59 min.
Paramètres personnalisés		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Mélangeur multicomposant (crochet)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Mélangeur avec finition en silicone		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Batteur pour les masses légères		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Chauffage "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Accessoire pour mélangeurs		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

RECETTE DE CHALLAH INTÉGRÉ

1. Sur le panneau de contrôle, appuyez sur le bouton de la fonction manuelle. La colonne temps / quantité s'affiche par défaut : quantité 400 g (vitesse 5, quantité clignote pour la quantité actuelle). En tournant le cadran, vous pouvez ajuster la quantité à 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. En même temps, la vitesse change également en fonction de la quantité sélectionnée (400 g / 5, 600 g / 5, 800 g / 5, 1000 g / 4, 1200 g / 4). En mode veille, le panneau de commande s'assombrit jusqu'à 30 % dans les 10 minutes, appuyez sur n'importe quel bouton pour reprendre le fonctionnement. Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.
2. Une fois la quantité sélectionnée, appuyez sur le bouton de sélection pour spécifier la quantité à introduire pour réaliser la recette. Tous les boutons d'affichage sont entièrement allumés, à l'exception de «Get Ready» et «Add in sequence» (à ce moment-là, «Get Ready» clignote et «Add in sequence» ne s'affiche pas). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer le programme. Suivez ensuite les instructions affichées à l'écran (les touches des ingrédients clignent de manière synchronisée, ajoutez les ingrédients un par un : farine, œufs, eau, sucre, sel, levure).
3. Une fois que vous avez ajouté les ingrédients indiqués en fonction de la quantité, appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer.
4. Après 3 minutes de fonctionnement, l'appareil s'arrête et indique que du beurre a été ajouté. Ajouter le beurre et appuyer sur la molette pour continuer à mélanger.
5. Après 12 minutes de fonctionnement, le processus de chauffage (fermentation) s'effectue automatiquement. La durée de chauffage par défaut est de 60 minutes (la durée maximale peut être réglée à 99 minutes et 59 secondes), la température est de 38°C. Pendant le processus, la durée et la température de chauffage peuvent être ajustées.

RÉGLAGES DE VITESSE

La vitesse peut être réglée ou ajustée à l'aide du bouton de réglage ou du bouton de fonction de la vitesse. Les vitesses disponibles vont de 1 à 11.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour régler ou ajuster la durée de fonctionnement, appuyez sur la touche de fonction Heure, puis utilisez le cadran pour régler la durée souhaitée. Les valeurs disponibles vont de 1 minute à 99:59 minutes.

PARAMÈTRES PERSONNALISÉS

Lorsque l'on appuie sur la touche de fonction, l'écran affiche la vitesse 1 par défaut et l'heure 00:00. Le bouton rotatif ou le bouton de fonction vitesse permet de sélectionner la vitesse entre 1 et 11, tandis que le bouton de fonction temps permet de sélectionner l'heure entre 1:00 minute et 99:59 minutes.

MÉLANGEUR MULTICOMPOSANT (CROCHET)

Lorsque l'on appuie sur la touche de fonction crochet, l'écran affiche la vitesse par défaut de 3 et l'heure de 12:00 minutes. Le bouton rotatif ou le bouton de fonction vitesse permet de sélectionner la vitesse entre 1 et 4, tandis que le bouton de fonction temps permet de sélectionner la durée entre 1:00 minute et 20:00 minutes.

MÉLANGEUR AVEC FINITION EN SILICONE

Lorsque l'on appuie sur la touche de fonction de l'agitateur en silicone, l'écran affiche la vitesse par défaut de 4 et le temps de 10:00 minutes. Le bouton rotatif ou la touche de fonction vitesse permet de sélectionner une vitesse comprise entre 4 et 9, tandis que la touche de fonction temps permet de sélectionner une durée comprise entre 1:00 minute et 20:00 minutes.

BATTEUR POUR LES MASSES LÉGÈRES

Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction du fouet léger, l'écran affiche la vitesse par défaut de 9 et la durée de 6:00 minutes. Le bouton rotatif ou le bouton de fonction vitesse permet de sélectionner la vitesse entre 9 et 11, tandis que le bouton de fonction temps permet de sélectionner la durée entre 1:00 minute et 10:00 minutes.

RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE (FERMENTATION)

Lorsque l'on appuie sur la touche de la fonction chaleur (fermentation), l'écran affiche une température par défaut de 38°C et une durée de 60:00 minutes. Le cadran permet de sélectionner la température entre 25 et 45°C, tandis qu'en appuyant sur le bouton de fonction de l'heure, l'heure peut être sélectionnée entre 30:00 minutes et 99:59 minutes.

ACCESSOIRE POUR MÉLANGEURS

Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction de l'accessoire de broyage, l'écran affiche la vitesse par défaut 3 et le temps 10:00 minutes. Le bouton rotatif ou la touche de fonction vitesse permet de sélectionner une vitesse comprise entre 3 et 9, tandis que la touche de fonction temps permet de sélectionner une durée comprise entre 1:00 minute et 20:00 minutes.

ATTENTION ! L'accessoire de meulage n'est pas fourni avec le robot planétaire MRK-22. L'accessoire de broyage peut être acheté séparément.

UTILISATION DU ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

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

ASTUCES CULINAIRES

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

RÉGLAGES SUGGÉRÉS SUR LES DIFFÉRENTS ACCESSOIRES POUR 1,5 KG D'INGRÉDIENTS

Accessoires	VITESSE	Temps (min.)	Nombre maximum de produits dans le bol	Description de l'emploi
Mélangeur multicomposant (crochet) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g de farine + 538 g d'eau	vitesse 1 pendant 30 secondes, vitesse 2 pendant 30 secondes puis vitesse 3 de 2 à 4 minutes.
Agitateur avec finition en silicone (10)	5 - 9	3 - 10	660 g de farine + 840 g d'eau	vitesse 2 pendant 20 secondes, vitesse 4 pendant 2 min. 40 sec.
Batteur pour les masses légères	9 - 11	3 - 10	3 blancs d'œufs (minimum)	vitesse 10 pendant 3 min.

RECETTES

ROULEAUX DE GRAINES DE LIN

- ✓ 30 g de graines de lin
- ✓ 40 g d'eau
- ✓ 250 g de farine de pain
- ✓ 3 g de levure sèche
- ✓ 30 g de sucre
- ✓ 5 g de sel
- ✓ 10 g de lait en poudre
- ✓ 150 g d'eau



- ✓ 20 g de beurre doux
- ✓ 1 œuf

PRÉPARATION :

- 1) Faire tremper les graines de lin dans l'eau pendant 12 heures.
- 2) Monter l'agitateur pour les masses multi-composants (crochet).

3) Placer la farine de pain, la levure sèche, le sucre, le sel, le lait en poudre et l'eau dans un bol.

4) Pétrir à la vitesse 1 - 3 jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, puis ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter ensuite les graines de lin et continuer à pétrir.

5) Arrêter le robot, couvrir le bol d'un linge et laisser la pâte lever. Régler la fonction de chauffage (fermentation) à 38°C pendant 30 minutes. Après ce laps de temps, pétrir encore une fois la pâte à fond, la retirer du bol et la façonner en 6 petits pains. Couvrir les petits pains d'un linge et les laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud.

6) Badigeonner les petits pains avec l'œuf battu. Placer dans un four préchauffé à 180°C de haut en bas, cuire pendant 20 minutes. Laisser refroidir à la sortie du four.

PAIN FRANÇAIS



- ✓ 250 g de farine de blé
- ✓ 50 g de farine de seigle
- ✓ 150 g d'eau
- ✓ 10 g de sucre
- ✓ 4 g de levure sèche
- ✓ 3 g de sel

PRÉPARATION :

- 1) Monter le mélangeur multi-composants (crochet).
- 2) Placez tous les ingrédients dans un bol et mixez à la vitesse 1 - 3 jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.
- 3) Arrêter le robot, couvrir le bol d'un linge et laisser la pâte lever. Régler la fonction de chauffage à 30°C (fermentation) pour 30 minutes. Après ce laps de temps, pétrir à nouveau soigneusement la pâte.
- 4) Retirer la pâte du bol et l'étaler pour lui donner une forme ovale, puis l'enrouler. Placer le pain dans un moule à pain, couvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure.
- 5) Badigeonner la surface du pain avec de l'huile de sésame et mettre au four préchauffé

à 180°C de haut en bas et cuire pendant 30 minutes. Enfin, vérifiez à l'aide d'un bâton que le pain est bien cuit.

PIZZA MAISON



- ✓ 500 g de farine de blé
- ✓ 300 g d'eau chaude
- ✓ 5 g de sel
- ✓ 10 g de sucre
- ✓ 10 g de levure fraîche
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION :

- 1) Monter le mélangeur multi-composants (crochet).
- 2) Dans un autre bol, préparer le levain. Verser l'eau chaude, le sucre et la levure émietée et mélanger.
- 3) Verser la farine de blé, le sel et le levain préparé dans le bol. Mélanger à la vitesse 1 - 3 jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Une fois la pâte pétrie, ajouter l'huile d'olive et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte ait une consistance élastique.
- 4) Arrêter le robot, couvrir le bol d'un linge et laisser la pâte lever. Régler la fonction de chauffage (fermentation) à 38°C pendant 30 minutes. Après ce laps de temps, pétrir à nouveau soigneusement la pâte, la retirer du bol et la diviser en deux parties. Rouler et laisser reposer pendant 5 minutes.
- 5) Transférer la pâte façonnée dans le moule à pizza, presser avec les mains autour du moule. Tartinez la pizza de sauce tomate et disposez vos garnitures préférées. Placer dans un four préchauffé à 200°C de haut en bas, cuire pendant environ 20 minutes.

BISCUIT



- ✓ 5 œufs
- ✓ 120 g de sucre
- ✓ 100 g de farine de blé
- ✓ 30 g de farine de pommes de terre
- ✓ 5 g de levure chimique
- ✓ une pincée de sel

PRÉPARATION :

.....
 Batteur pour les masses légères

2) Dans un bol, fouetter les œufs et verser le sucre. Battre à la vitesse 11 jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

3) Ajouter au mélange la farine de blé et de pomme de terre, la levure chimique et une pincée de sel. Mélangez doucement à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.

4) Transférer le gâteau fini dans un moule à gâteau tapissé de papier sulfurisé et l'enfourner. Réglez la température à 180°C à un niveau bas et faites cuire pendant environ 30 minutes. À la fin, vérifiez à l'aide d'un bâton que la génoise est bien cuite.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

- ✓ 1 kg de pommes de terre
- ✓ 125 g de lait chaud
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ 5 g de sel

**PRÉPARATION**

.....
 1) Épluchez et faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée, faites attention qu'elles ne soient pas trop cuites

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Longueur du cordon secteur: 1,05 m



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

Ce manuel a été traduit par une machine.

En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.

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

Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux.

Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

2) Lorsque les pommes de terre deviennent farineuses, commencez à les écraser dans une casserole ou transférez-les dans le bol du robot.

Ensuite, pétrissez les pommes de terre ainsi préparées dans un mixeur à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.

3) Lorsque vous avez terminé, raclez les pommes de terre sur les parois du bol.

4) Mélangez le lait chaud, le beurre et le sel. Ajouter aux pommes de terre et pétrir à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

FOUETTEZ LES BLANCS D'ŒUFS

- ✓ 2 œufs
- ✓ une pincée de sel

**PRÉPARATION :**

.....
 1) Placer les blancs d'œufs dans un bol, ajouter une pincée de sel.

2) Battre à la vitesse la plus élevée 11, en contrôlant le degré de compactage.

BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Legyen különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Húzza le a készüléket a tápegységről, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne akassza a tápkábelt éles élekre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztalfelület széléről.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- Ne feledje, hogy működés közben tartson biztonságos távolságot a készülék forgó részeitől. A velük való érintkezés személyi sérülést vagy (i) vagyoni kárt okozhat, pl. lazán lógó ruhadarabok/ékszerek stb. kihúzásával.
- A készüléket, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező részeket, az első használat előtt, közvetlenül használat után, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, tisztítani kell - az eljárást a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben ismertetjük.
- A keverők és a kampó tisztítása előtt először le kell választani őket a gépről!
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felszerelve.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.

- A készüléket használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy az ilyen típusú berendezések használatában ismeretekkel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek is, feltéve, hogy felügyeletet kapnak, vagy utasítást kapnak a berendezés biztonságos használatára, és megértik az ezzel járó kockázatokat.
- Gyermek nem végezhetnek takarítási és karbantartási feladatokat.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy ne játszanak a berendezéssel/ készülékekkel.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt válassza le a tápegységről.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt felszerelést cserélne, vagy mielőtt használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene.
- Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.
- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz a zsinór meghúzásával.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztirol stb.).
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játszanak. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|--|
| 1. Aljzat dugóval szerelhető tartozékok rögzítéséhez | 8. Alap a tál rögzítéséhez szükséges hellyel |
| 2. Dönthető fej | 9. Fejzárkar |
| 3. Sebességszabályozó gomb/Be/Kikapcsolás/Indítás/Szünet/Leállítás | 10. Keverő szilikon kivitelben |
| 4. Vezérlőpult érintőképernyővel | 11. Keverő könnyű tömegek ostorozásához |
| 5. Hajtótengely csapszeggel (rögzítési pont) | 12. Keverő többkomponensű tömegekhez (horog) |
| 6. Fröccsenővédő | 13. Spatula |
| 7. 6,5 literes rozsdamentes acél tál fogantyúval | |

MUNKÁRA VALÓ FELKÉSZÜLÉS – ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Csomagold ki a készüléket a dobozból, távolítsd el a matricákat, műanyag zacskókat, töltőanyagokat és a szállítási blokkoló elemeket.
2. Az első használat előtt alaposan mossa le az élelmiszerekkel érintkező robottartozékokat (lásd a „Tisztítás és karbantartás” részt).
3. Felhívjuk figyelmét, hogy a tartozékok (tál, keverők stb.) Összeszerelését/szétszerelése csak akkor történik, ha a készülék nincs áramforráshoz csatlakoztatva.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt egy elektromos aljzathoz földelő csapokkal.

TARTOZÉKOK BESZERELÉSE

1. LÉPÉS - A SPLASH GUARD TELEPÍTÉSE

Engedje el a billenőfejet (2) a fejszár karjának (9) az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg egy kattintást nem hallunk (zárolási hang). Ha a zár reteszel van, a fejszár karja (9) lefelé néz. Csúsztassa a fröccsenővédőt (6) a hajtótengelyt (5) túvel védő ház szélére. Ügyeljen arra, hogy az élelmiszerek hozzáadására szolgáló nyílás kifelé nézzen, hogy a billentő fej (2) ne akadályozza a nyíláshoz való hozzáférést.

2. LÉPÉS - A TÁL ÖSSZESZERELÉSE

Helyezze a tálát (7) az alapba (8), majd forgassa el az edényt (7) az óramutató járásával megegyező irányban úgy, hogy a tálon lévő fülek az alapan (8) található reteszekhez rögzüljenek.

3. LÉPÉS - A KEVERŐK CSATLAKOZTATÁSA

A keverők felszerelésekor a döntőfejet (2) fel kell emelni a könnyebb hozzáférés érdekében. Rögzítse (az ellenállás érdekében) a három külön keverő egyikét (10, 11, 12) a hajtótengely csapjához (5). Ügyeljen arra, hogy a csapon található lefolyó a keverő rögzítőnyílásába kerüljön. Ezután fordítsa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kimenet el nem záródik a keverő rögzítőfuratának széléhez.



4. LÉPÉS - A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

A keverők rögzítése után (10, 11, 12) a készülék készen áll a működésre. Fordítsa el a fejszár karját (9) az óramutató járásával megegyező irányban, és óvatosan engedje le a billenőfejet (2), amíg egy kattintást nem hallunk (zárolási hang). Győződjön meg arról, hogy a billenőfej (2) megfelelően van rögzítve – a fejszár karja (9) lefelé mutat.

TARTOZÉKOK SZÉTSZERELÉSE

A tartozékok a billenőfej felemelése után szétszerelhetők (2).

A tartozékokat a reteszekről úgy szabadíthatjuk fel, hogy a telepítés irányával ellentétes irányba csavarjuk őket. A keverőket (10, 11, 12) forgatás előtt először ki kell engedni a zárból, azaz a keverőt mélyebbre kell nyomni a hajtótengely csapjába, amíg az ellenállás

nem érezhető. A fröccsenővédőt (6) el kell távolítani, miután a keverőket (10, 11, 12) előzetesen szétszerelték.

A KÉSZÜLÉKKEL VALÓ MUNKA

Fordítsa el a fejrész karját (9) az óramutató járásával megegyező irányban, és óvatosan engedje le a billenőfejet (2), amíg egy kattintást nem hallunk (zárolási hang). Győződjön meg róla, hogy a billenőfej megfelelően van-e rögzítve — a fejrész karja (9) lefelé mutat. Ezután helyezze az ételeket a tálba (7) a fröccsenővédő lyukán keresztül (6), csatlakoztassa a készüléket az áramhoz, és állítsa be a kívánt működési sebességet a sebességszabályozó gombbal (3).

Helyezze az ételeket a tálba (7) a fröccsenővédő lyukán keresztül (6), csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A kezelőpanel bekapcsol. Válassza ki a kívánt funkciót (lásd a „Vezérlőpult funkcióinak leírása” részt)

Nyomja meg vagy forgassa el a beállítógombot (3) a kezelőpanel kiemeléséhez. A gomb elforgatásával kiválaszthatja a funkciót, a sebességet vagy beállíthatja a futási időt. Az aktuális üzemmód befejezéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a beállító gombot. A készülék készenléti állapotba lép. Az újraindításhoz röviden meg kell nyomnia a beállító gombot.

FIGYELEM! A bolygórobot működése közben ne fordítsa el a fejrész karját (9)!

A munka végén húzza ki a készüléket az áramforrásról.

A BEREDEZÉS HASZNÁLATA

EGYEDI TARTOZÉKOK ALKALMAZÁSA

Keverő szilikon kivitelben (10)	Könnyű és nehezebb tömegek keverésére, például: tészta, omlás tészta, darált hús- és halmasszák, vaj- és pudingkrémek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöltségek, süteményalapok, laza süteményösszetevők keverésére.
Keverő könnyű tömegek habosításához (11)	Jól levegőztetni kell olyan termékek habverésére, mint például: tojás, tojásfehérje, kekszteszta, tejszínhab, habcsók, krémek, majonéz.
Keverő többkomponensű tömegekhez (horog) (12)	Tészta dagasztásához, különösen élesztőtétstához és dagasztáshoz, például: kenyér, tekercs, útifű, pite, pizza, párolt tészta, tészta, favorik.

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

FIGYELEM: Az egyéni beállítások használatakor vegye figyelembe, hogy a készülék üzemideje, különösen a kampós keverővel (12) gyúrt nehéz masszák esetében, nem haladhatja meg az 5 percet folyamatos működés közben. Ezt követően a készüléket legalább 15 percig hagyni kell lehűlni.

A MELLÉKLETEK BOLYGÓMOZGÁSA

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

MEGJEGYZÉSEK A KEVERŐ MŰKÖDÉSÉRŐL

A tál és a tartozékok alakját úgy tervezték meg, hogy a robot működése során nem kell folyamatosan kaparni és tolni a tál falán található összetevőket. Egy keverési ciklusban

elegendő egyszer vagy kétszer megtisztítani a tál falát. Mielőtt ezt megtenné, le kell választania a robotot az áramról!

Működés közben a robot felmelegedhet. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklus esetén a robotfej teteje nagyon meleg lehet. Ez normális.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS







- Húzza ki a készüléket az áramforrásról.
- Hosszan tartó működés során a dönthető fej (2) felmelegedhet. A munka megkezdése előtt meg kell várni, amíg a készülék lehül.
- Tisztítsa meg a készülék tokját nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a keverőket (10, 11, 12) és a spatulát folyó víz alatt mosószer hozzáadásával.

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

FIGYELEM! Ne mossa le a keverőt (11), a szilikon kivitelű keverőt (10) és a horgot (12) a mosogatógépben, mert ez károsíthatja őket.

A KEZELŐPANEL FUNKCIÓJÁNAK LEÍRÁSA

A bolygórobot automatikus funkciókkal rendelkezik, beállítási képességgel.

Funkció	Az ikon a kijelzőn	sebesség	Hőmérséklet	idő
Kréta recept		1 - 5	38°C	72:00 min.
sebesség		1 - 11	-	-
idő		-	-	1:00 - 99:59 min.
Egyéni beállítások		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Keverő többkomponensű tömegekhez (horg)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Keverő szilikon kivitelben		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Keverő könnyű tömegek ostorozásához		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Fűtés „F”		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Csiszoló rögzítés		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

BEÉPÍTETT CHALKA RECEPT

1. A kezelőpanelen nyomja meg a kézi funkció gombot. Alapértelmezés szerint megjelenik az idő/mennyiség oszlop: 400 g mennyiség (5. sebesség, a mennyiség villog az aktuális mennyiségre). A gomb elforgatásával beállíthatja a mennyiséget 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g értékre. Ugyanakkor a sebesség a kiválasztott mennyiségtől függően is változik (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). Készületi állapotban a kezelőpanel 10 percen belül 30% -ra tompít, nyomja meg bármelyik gombot a működés folytatásához. Ha 30 percen belül nem választ ki semmilyen funkciót, az eszköz automatikusan kikapcsol. Nyomja meg a gombot a készülék készületi üzemmódba való felébresztéséhez.
2. A mennyiség kiválasztása után nyomja meg a tárcsázó gombot a recept végrehajtásához megadandó mennyiség megadásához. Minden kijelzőgomb teljesen megvilágít, kivéve a „Készülj készen” és a „Sorrendben történő hozzáadás” lehetőséget (ekkor a „Get Ready” villog, és a „Add in order” nem jelenik meg). Nyomja meg a tárcsázó gombot a program jóváhagyásához. Ezután kövesse a kijelzőn megjelenő parancsokat (az összetevő gombok szinkronban villognak, egymás után adja hozzá az összetevőket: liszt, tojás, víz, cukor, só, élesztő).
3. A feltüntetett összetevők hozzáadása után a mennyiség szerint nyomja meg a gomb gombot a megerősítéshez.
4. 3 perc működés után a készülék leáll, és tájékoztatja Önt a vaj hozzáadásáról. Adja hozzá a vajat, és nyomja meg a gombot a keverés folytatásához.
5. 12 perc működés után a fűtési (fermentációs) folyamat automatikusan megtörténik. Az alapértelmezett fűtési idő 60 perc (a maximális idő 99 percre és 59 másodpercre állítható), a hőmérséklet 38° C. A folyamat során a fűtési idő és a hőmérséklet beállítható.

SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK

A sebesség beállítható vagy beállítható a beállító gomb vagy a sebesség funkció gombjával. Rendelkezésre álló sebességtartomány 1 és 11 között.

MUNKAI DŐ BEÁLLÍTÁSA

A munkaidő beállításához vagy beállításához nyomja meg az idő funkció gombot, majd a gomb segítségével állítsa be a kívánt időt. Elérhető tartomány 1 perc és 99:59 perc között.

EGYÉNI BEÁLLÍTÁSOK

A funkciógomb megnyomásakor a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 1-es sebesség és a 00:00 idő. A gomb vagy a sebességfunkció gomb segítségével kiválaszthatja a sebességet az 1 és 11 közötti tartományban, míg az időfunkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 99:59 perc közötti tartományban.

KEVERŐ TÖBBKOMPONENSŰ TÖMEGEKHEZ (HOROG)

A horogfunkció gomb megnyomásakor a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sebesség 3 és az idő 12:00 perc. A gomb vagy a sebességfunkció gomb segítségével 1 és 4 közötti tartományban választhatja ki a sebességet, míg az időfunkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 20:00 perc közötti tartományban.

KEVERŐ SZILIKON KIVITELBEN

Ha megnyomja a keverő szilikon felületű funkciógombját, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 4-es sebesség és a 10:00 perc idő. A forgógomb vagy a sebességfunkció gomb segítségével kiválaszthatja a sebességet a 4 és 9 közötti tartományban, míg az időfunkció

gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 20:00 perc közötti tartományban.

KEVERŐ KÖNNYŰ TÖMEGEK OSTOROZÁSÁHOZ

Amikor megnyomja a keverő funkciógombját a fénytömegek korbázásához, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sebesség 9 és a 6:00 perc idő. A gomb vagy a sebesség-funkció gomb segítségével kiválaszthatja a sebességet a 9 és 11 közötti tartományban, míg az időfunkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 10:00 perc közötti tartományban.

FŰTÉSI BEÁLLÍTÁS (FERMENTÁCIÓ)

Az előmelegítés (fermentáció) funkció gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet 38° C és 60:00 perc idő. A tárcsa segítségével kiválaszthatja a hőmérsékletet 25-45°C tartományban, miközben az idő funkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 30:00 perc és 99:59 perc közötti tartományban.

CSISZOLÓ RÖGZÍTÉS

Ha megnyomja a darálótartozék funkciógombját, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 3. sebesség és a 10:00 perc idő. A forgógomb vagy a sebességfunkció gomb segítségével kiválaszthatja a sebességet a 3 és 9 közötti tartományban, míg az időfunkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 20:00 perc közötti tartományban.

FIGYELEM! A marótartozék nincs felszerelve az MRK-22 bolygórobottal. A daráló tartozék külön megvásárolható.

A ROBOT HASZNÁLATA A SAJÁT RECEPTEKHEZ

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

FŐZÉSI TIPPEK

1. A hűtőszekrényben tárolt összetevőknek, például a vajnak vagy a tojásnak szobahőmérsékletet kell elérniük a keverés előtt. Ezért időben távolítsa el az ilyen termékeket a hűtőszekrényből.
2. A tojáshéj vagy a romlott tojások tálba dobásának elkerülése érdekében a legjobb, ha a többi termék hozzáadása előtt külön tartályba ragasztja őket.
3. A túl hosszú ostorozás negatívan befolyásolhatja a végterméket. Tartsa szemmel a receptben megadott keverési időt.
4. Az élelmiszerek hőmérsékletének, textúrájának megváltoztatása (pl. a környezeti hőmérséklet ingadozása miatt) befolyásolhatja az összetevők keverési folyamatának lerövidülését/meghosszabbodását és a keverés végeredményét.
5. Mindig el kell kezdeni a keverést alacsony sebességgel, és fokozatosan növelje a sebességet egy adott receptben előírtakra.

JAVASOLT BEÁLLÍTÁSOK AZ EGYES TARTOZÉKOKHOZ 1,5 KG ÖSSZETEVŐHÖZ

tartozékok	sebesség	Idő (min.)	A termékek maximális mennyisége egy tálban	Munkaköri leírás
Keverő többkomponensű tömegekhez (horog) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g liszt+538 g víz	1. sebesség 30 másodpercig, 2. sebesség 30 másodperc. majd a 3. sebesség 2 és 4 perc között.
Keverő szilikon kivitelben (10)	5 - 9	3 - 10	660 g liszt+840 g víz	2. sebesség 20 másodpercig, 4. sebesség 2 perc 40 másodpercig.
Keverő könnyű tömegek habosításához (11)	9 - 11	3 - 10	3 tojásfehérje (minimum)	sebesség 10 3 percig.

ELŐÍRÁSOK

TEKERCEK LENMAGGAL

- ✓ 30 g lenmag
- ✓ 40 g vizet
- ✓ 250 g kenyérliszt
- ✓ 3 g száraz élesztő
- ✓ 30 g cukrot
- ✓ 5 g só
- ✓ 10 g tejpör
- ✓ 150 g vizet
- ✓ 20 g puha vaj
- ✓ 1 tojás



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Áztassa a lenmagot vízben 12 órán át.
- 2) Szerelje fel a keverőt többkomponensű tömegekhez (horog).
- 3) Tegyen egy tálba kenyérlisztet, száraz élesztőt, cukrot, sót, tejpört, vizet.
- 4) Gyúrjuk 1–3 sebességgel, amíg az összetevők össze nem állnak, majd adjuk hozzá a vajat, és folytassa a tészta dagasztását simára. Ezután adjunk hozzá lenmagot, és folytassa a dagasztást.
- 5) Állítsa le a robotot, fedje le a tálát egy ruhával, és hagyja, hogy a tészta felemelkedjen. Állítsa a fűtési (fermentációs) funkciót 38° C-ra 30 percig. Ezután ismét alaposan gyúrja meg a tésztát, vegye ki a tálból és formáljon 6 zsemlet. Fedjük le a zsemlet egy ruhával, és hagyjuk meleg helyen 1 órán át felkelni.

- 6) A zsemlet megkenjük felvert tojással. Helyezze egy 180° C-ra előmelegített sütőbe felülről alul, süssse 20 percig. A sütőből való eltávolítás után hagyja lehűlni.

FRANCIA KENYÉR

- ✓ 250 g búzaliszt
- ✓ 50 g rozsliszt
- ✓ 150 g vizet
- ✓ 10 g cukrot
- ✓ 4 g száraz élesztő
- ✓ 3 g sót



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szerelje fel a keverőt többkomponensű tömegekhez (horog).
- 2) Tegye az összes hozzávalót egy tálba, és keverje össze 1-3 sebességgel az összetevők kombinálásához.
- 3) Állítsa le a robotot, fedje le a tálát egy ruhával, és hagyja, hogy a tészta felemelkedjen. Állítsa a fűtési (fermentációs) funkciót 30° C-ra 30 percig. Ezután ismét alaposan gyúrja meg a tésztát.
- 4) Vegye ki a tésztát a tálból, és tekerje ovális alakba, majd tekerje tekercsbe. Helyezze a kenyeret egy formába az ágy alá, fedje le egy ruhával, és hagyja meleg helyen kb. 1 órán át kelni.
- 5) A kenyér felületét megkenjük szeszamolajjal, és tegyük 180°C-os előmelegített sütőbe

felülről és 30 percig sütjük. Végül egy bottal ellenőrizze, hogy a kenyér sütt-e.

HÁZI PIZZA

- ✓ 500 g búzaliszt
- ✓ 300 g meleg víz
- ✓ 5 g só
- ✓ 10 g cukrot
- ✓ 10 g friss élesztő
- ✓ 1 evőkanál olívaolaj



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szerelje fel a keverőt többkomponensű tömegekhez (horog).
- 2) Külön edényben készítse elő a paszternakot. Öntsön meleg vizet, cukrot és morzsolt élesztőt és keverje össze.
- 3) Öntsünk búzalisztet egy tálba, sózzuk és öntsük az elkészített káposztát. Keverjük össze az 1–3 sebességgel az összetevők kombinálásához. A tészta dagasztása után adjuk hozzá az olívaolajat, és addig folytassa a dagasztást, amíg a tészta rugalmas állagú lesz.
- 4) Állítsa le a robotot, fedje le a tálat egy ruhával, és hagyja, hogy a tészta felemelkedjen. Állítsa a fűtési (fermentációs) funkciót 38° C-ra 30 percig. Ezután ismét alaposan gyúrja meg a tésztát, vegye ki a tálból és ossza meg 2 részre. Húzza ki és hagyja 5 percig pihenni.
- 5) Helyezze a formázott tésztát pizzaformába, nyomja meg kezével a forma köré. Kenje meg a pizzát paradicsomszósszal, és helyezze el kedvenc önteteit. Helyezzük előmelegített sütőbe 200°C-ra felülről alulról, süssük kb. 20 percig.

SPISKÓTA

- ✓ 5 tojás
- ✓ 120 g cukor
- ✓ 100 g búzaliszt
- ✓ 30 g burgonyaliszt
- ✓ 5 g sütőpor
- ✓ egy csipet só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szerelje fel a keverőt a könnyű tömegek ostorításához.
- 2) Hajtsa be a tojásokat egy tálba, és öntsön cukrot. Verjük a 11-es sebességgel, amíg boly-

hos nem lesz.

- 3) Adjunk hozzá búza- és burgonyalisztet, sütőport és egy csipet sót a masszához. Óvatosan keverje össze a saját sebességbeállításai szerint 2, amíg az összetevők össze nem állnak.
- 4) Helyezze a kész tésztát sütőpapírral bélelt sütőserpenyőbe, és tegye a sütőbe. Állítsa be 180°C-os hőmérsékletet felülről alul, süssse kb. 30 percig. Végül egy bottal ellenőrizze, hogy a piskóta sütt-e.

BURGONYAPÜRÉ

- ✓ 1 kg burgonya
- ✓ 125 g forró tej
- ✓ 25 g vaj
- ✓ 5 g só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Hámozza meg és forralja fel a burgonyát sós vízben, ügyelve arra, hogy ne legyen túl puha.
- 2) Amikor lisztessé válnak, kezdje el dagasztani őket egy serpenyőben, vagy tegye át a keverőtálba.
- Ezután gyúrja meg az így elkészített burgonyát a robotban közepes sebességgel körülbelül 1 percig.
- 3) Ha kész, kaparja le a burgonyát a tál faláról.
- 4) Keverje össze a forró tejet, a vajat és a sót. Adjuk hozzá a burgonyához, és gyúrjuk a 4. sebességgel simára.

KEVERJE FEL A FEHÉRJÉT

- ✓ 2 tojás
- ✓ egy csipet só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Tegye a fehéréket egy tálba, adjon hozzá egy csipet sót.
- 2) Verje meg a legnagyobb sebességgel 11, szabályozva a verés mértékét.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatóak.

A hálózati kábel hossza: 1,05 m



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

Ez a kézikönyv gépi lefordításra került.

Kétség esetén kérjük, olvassa el annak angol nyelvű változatát.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



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

CONSIGLI DI SICUREZZA PER L'USO

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

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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|---|
| 1. Presa di montaggio per accessori con tappo terminale | 7. Ciotola con manico in acciaio inox con capacità di 6,5 l |
| 2. Testa inclinabile | 8. Base con spazio per il fissaggio della ciotola |
| 3. Manopola di controllo della velocità / On / Off / Start / Pausa / Stop | 9. Leva di blocco della testa |
| 4. Pannello di controllo con display touch | 10. Agitatore con finitura in silicone |
| 5. Albero di trasmissione con perno (posizione di fissaggio) | 11. Agitatore per montare masse leggere |
| 6. Paraspruzzi | 12. Agitatore per masse multicomponente (gancio) |
| | 13. Scapola |

PREPARAZIONE AL LAVORO - CONSIDERAZIONI GENERALI

1. Disimballare il dispositivo dalla scatola di cartone, rimuovere eventuali sacchetti di plastica, etichette, riempitivi di polistirolo e blocchi di trasporto.
2. Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente tutti gli accessori del robot che vengono a contatto con gli alimenti (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").

3. Ricordarsi di installare/rimuovere gli accessori (ciotola, agitatori, ecc.) solo quando l'apparecchio non è collegato a una fonte di alimentazione.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con un pin di messa a terra.

ASSEMBLAGGIO ACCESSORI

PASSAGGIO 1: INSTALLARE IL PARASPRUZZI

Rilasciare la testa inclinabile (2) ruotando la leva di blocco della testa (9) in senso orario, quindi sollevare delicatamente la testa inclinabile finché non si sente un clic (suono di blocco del blocco). Quando il blocco è innestato, il braccio della leva di blocco della testa (9) sarà rivolto verso il basso. Far scorrere il paraspruzzi (6) sul bordo dell'alloggiamento che copre l'albero di trasmissione con il perno (5). Assicurarsi che l'apertura per l'aggiunta di generi alimentari sia rivolta verso l'esterno in modo che la testa inclinabile (2) non ostruisca l'accesso all'apertura.

PASSAGGIO 2: ASSEMBLAGGIO DELLA CIOTOLA

Posizionare la ciotola (7) nella base (8), quindi ruotare la ciotola (7) in senso orario in modo che le linguette sulla ciotola si blocchino contro i fermi nella base (8).

FASE 3 - COLLEGAMENTO DEGLI AGITATORI

Quando si installano gli agitatori, la testa inclinabile (2) deve essere sollevata per facilitare l'accesso. Fissare (fino a quando non si avverte la resistenza) uno dei agitatori dedicati (10, 11, 12) sul perno dell'albero di trasmissione (5). Assicurarsi che la scanalatura sul perno colpisca il foro di montaggio dell'aggitatore. Quindi ruotare l'aggitatore in senso antiorario finché la scanalatura non si blocca contro il bordo del foro di montaggio dell'aggitatore.



STEP 4 - ASSEMBLAGGIO DEL DISPOSITIVO

Una volta fissati gli agitatori (10, 11, 12), il dispositivo è pronto per l'uso. Ruotare la leva di blocco della testa (9) in senso orario e abbassare delicatamente la testa di inclinazione (2) finché non si sente un clic (suono di blocco della serratura). Assicurarsi che la testa di inclinazione (2) sia correttamente bloccata: il braccio della leva di blocco della testa (9) sarà rivolto verso il basso.

RIMOZIONE DEGLI ACCESSORI

Gli accessori possono essere rimossi sollevando la testa orientabile (2). Gli accessori vengono sbloccati dai fermi ruotandoli nella direzione opposta a quella di montaggio. Gli agitatori (10, 11, 12) devono essere sganciati dal blocco prima di girare, cioè spingere l'aggitatore più in profondità sul perno dell'albero di trasmissione fino a quando non c'è un senso di resistenza. Il paraspruzzi (6) deve essere rimosso dopo aver smontato gli agitatori (10, 11, 12).

LAVORARE CON IL DISPOSITIVO

Ruotare la leva di blocco della testa (9) in senso orario e abbassare delicatamente la testa di inclinazione (2) finché non si sente un clic (suono di blocco della serratura). Assicurarsi che la testa inclinabile sia bloccata correttamente: il braccio della leva di blocco della testa (9) sarà rivolto verso il basso. Quindi posizionare gli alimenti nella ciotola (7) attraverso il foro situato nel paraspruzzi (6), collegare l'apparecchio alla rete elettrica e impostare la velocità desiderata con la manopola di controllo della velocità (3).

Inserire gli alimenti nella ciotola (7) attraverso il foro situato nel paraspruzzi (6), collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Il pannello di controllo si accenderà. Selezionare la funzione preferita (vedere la sezione "Descrizione delle funzioni del pannello di controllo")

Premere o ruotare la manopola di regolazione (3) per evidenziare il pannello di controllo. Ruotando la manopola è possibile selezionare la funzione, la velocità o regolare il tempo di funzionamento. Per terminare la modalità di funzionamento corrente, tenere premuta la manopola di regolazione. L'unità entrerà in modalità standby. Per riavviare, premere brevemente la manopola di regolazione.

ATTENZIONE! Quando il robot planetario è in funzione, non ruotare la leva di blocco della testa (9)!

Al termine del lavoro, scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione.

USO DEL DISPOSITIVO

APPLICAZIONE DI SINGOLI ACCESSORI

Agitatore con finitura in silicone (10)	Per impastare masse leggere e pesanti, come: impasti, pasta frolla, masse di carne macinata e pesce, creme di burro e crema pasticcera, masse di formaggio, purè di patate e altre verdure, basi per torte, ingredienti per torte sfuse.
Agitatore per montare masse leggere (11)	Per montare prodotti che necessitano di essere ben aerati, come: uova, albumi, pan di spagna, panna montata, meringhe, creme, maionese.
Agitatore multicomponente (gancio) (12)	Per impastare, in particolare impasti lievitati e impastare come: pane, panini, torte di libbra, crostate, pizza, pasta choux, pasta, faworki.

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

ATTENZIONE: Quando si utilizzano le impostazioni personalizzate, tenere presente che il tempo di funzionamento dell'apparecchio, soprattutto per le masse pesanti impastate con l'agitatore a gancio (12), non deve superare i 5 minuti di funzionamento continuo. Dopo questo tempo, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per almeno 15 minuti.

MOVIMENTO PLANETARIO DEI DENTICI

Durante il funzionamento del robot planetario, l'agitatore ruota con un movimento complesso: attorno al proprio asse e contemporaneamente attorno alla circonferenza della vasca. Di conseguenza, durante una rotazione completa, l'agitatore lavora con precisione in tutto l'interno della vasca, il che riduce il tempo di lavoro e garantisce una maggiore efficienza di miscelazione. Per questo motivo, è necessario ridurre il tempo di miscelazione specificato nella maggior parte delle ricette.

NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL MIXER

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE








1. Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione.
2. Durante il funzionamento prolungato, la testa inclinabile (2) può surriscaldarsi. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare il lavoro.
3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con adamp stoffa.
4. Pulire gli agitatori (10, 11, 12) e la spatola sotto l'acqua corrente e il detersivo.



Al termine dell'uso dell'apparecchio, si consiglia di pulire immediatamente gli accessori. In questo modo si eliminano eventuali depositi residui, si evita che i residui si seccino, il che rende la pulizia più efficace e facile e si previene la riproduzione dei batteri.

ATTENZIONE! Non lavare in lavastoviglie l'agitatore per montare masse leggere (11), l'agitatore con finitura in silicone (10) e il gancio (12) in quanto ciò potrebbe danneggiarli.

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Il robot planetario è dotato di funzioni automatiche che possono essere regolate.

Funzione	Icona sul display	Velocità	Temperatura	Ore
Ricetta Challah		1 - 5	38°C	72:00 min.
Velocità		1 - 11	-	-
Ore		-	-	1:00 - 99:59 min.
Impostazioni personalizzate		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Agitatore per masse multicomponente (gancio)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Agitatore con finitura in silicone		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Agitatore per montare masse leggere		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.

Preriscaldamento "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Accessorio per smerigliatrice		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

RICETTA CHALLAH INCORPORATA

1. Sul pannello di controllo, premere il pulsante della funzione manuale. La colonna tempo/quantità verrà visualizzata per impostazione predefinita: quantità 400 g (velocità 5, la quantità lampeggia per la quantità corrente). Ruotando la manopola è possibile regolare la quantità su 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Allo stesso tempo, la velocità cambia anche in base alla quantità scelta (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). In stato di standby, il pannello di controllo verrà oscurato al 30% entro 10 minuti, premere un pulsante qualsiasi per riprendere il funzionamento. Se entro 30 min. Non selezioniamo alcuna funzione, il dispositivo si spegnerà automaticamente. Premere la manopola per riattivare l'unità in modalità standby.
2. Una volta selezionata la quantità, premere il pulsante di composizione per determinare la quantità da inserire per realizzare la ricetta. Tutti i pulsanti del display sono completamente illuminati ad eccezione di "Get Ready" e "Add in sequence" (durante questo periodo, "Get Ready" lampeggia e "Add in sequence" non viene visualizzato). Premere il pulsante della manopola per confermare il programma. Seguire quindi le istruzioni sul display (i pulsanti degli ingredienti lampeggiano in modo sincrono, aggiungere gli ingredienti uno ad uno: farina, uova, acqua, zucchero, sale, lievito).
3. Dopo aver aggiunto gli ingredienti indicati, in base alla quantità, premere il pulsante della manopola per confermare.
4. Dopo 3 minuti di funzionamento, l'apparecchio si fermerà e ti informerà che è stato aggiunto del burro. Aggiungere il burro e premere la manopola per continuare a mescolare.
5. Dopo 12 minuti di funzionamento, il processo di riscaldamento (fermentazione) verrà eseguito automaticamente. Il tempo di riscaldamento predefinito è di 60 minuti (il tempo massimo può essere impostato a 99 minuti e 59 secondi), la temperatura è di 38°C. Durante il processo, è possibile regolare il tempo e la temperatura di preriscaldamento.

IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ

La velocità può essere impostata o regolata utilizzando la manopola di regolazione o utilizzando il pulsante funzione velocità. Gamma di velocità disponibile da 1 a 11.

IMPOSTAZIONE RUNTIME

Per impostare o correggere l'ora di funzionamento, premere il pulsante funzione dell'ora e quindi utilizzare la manopola per impostare l'ora desiderata. Intervallo disponibile da 1 minuto a 99:59 minuti.

IMPOSTAZIONI PERSONALIZZATE

Quando si preme il pulsante funzione, il display visualizzerà la velocità predefinita 1 e l'ora 00:00. Con il quadrante o il pulsante funzione velocità, è possibile selezionare una velocità da 1 a 11, mentre premendo il pulsante funzione ora, è possibile selezionare un tempo compreso tra 1:00 minuti e 99:59 minuti.

AGITATORE PER MASSE MULTICOMPONENTE (GANCIO)

Quando si preme il pulsante della funzione di aggancio, il display visualizzerà la velocità predefinita di 3 e il tempo di 12:00 minuti. Con il selettore o il pulsante funzione velocità, è possibile selezionare una velocità da 1 a 4, mentre premendo il pulsante funzione ora, è possibile selezionare un tempo compreso tra 1:00 minuti e 20:00 minuti.

AGITATORE CON FINITURA IN SILICONE

Quando si preme il pulsante funzione dell'agitatore con finitura in silicone, il display visualizzerà la velocità predefinita di 4 e il tempo di 10:00 minuti. Con il quadrante o il pulsante funzione velocità, è possibile selezionare una velocità da 4 a 9, mentre premendo il pulsante funzione ora, è possibile selezionare un tempo compreso tra 1:00 minuti e 20:00 minuti.

AGITATORE PER MONTARE MASSE LEGGERE

Quando si preme il pulsante funzione dell'agitatore per montare la luce, il display mostrerà la velocità predefinita di 9 e il tempo di 6:00 minuti. Con il selettore o il pulsante funzione velocità, è possibile selezionare una velocità compresa tra 9 e 11, mentre premendo il pulsante funzione ora, è possibile selezionare un tempo compreso tra 1:00 minuti e 10:00 minuti.

IMPOSTAZIONE DEL PRERISCALDAMENTO (FERMENTAZIONE)

Quando si preme il pulsante della funzione di riscaldamento (fermentazione), il display visualizzerà la temperatura predefinita di 38°C e il tempo di 60:00 minuti. Con la manopola è possibile selezionare la temperatura tra 25-45°C, mentre premendo il pulsante funzione ora, è possibile selezionare l'ora tra 30:00 minuti e 99:59 minuti.

ACCESSORIO PER SMERIGLIATRICE

Quando si preme il pulsante funzione della testata della smerigliatrice, il display visualizzerà la velocità predefinita di 3 e il tempo di 10:00 minuti. Con il selettore o il pulsante funzione velocità, è possibile selezionare una velocità da 3 a 9, mentre premendo il pulsante funzione ora, è possibile selezionare un tempo da 1:00 minuti a 20:00 minuti.

ATTENZIONE! Il robot planetario MRK-22 non è dotato dell'accessorio di rettifica. L'accessorio smerigliatrice può essere acquistato separatamente.

UTILIZZO DEL ROBOT PER LE PROPRIE RICETTE

Questo manuale contiene alcuni consigli generali e pratici sulle specifiche del lavoro con un robot, che possono essere utili quando si preparano le proprie ricette. Tuttavia, per ottenere il risultato perfetto e sviluppare la giusta procedura di miscelazione, avrai bisogno delle tue osservazioni ed esperienza. È necessario controllare il processo di miscelazione e terminarlo esattamente quando viene raggiunta la consistenza richiesta nella ricetta (ad es. "impasto liscio ed elastico").

CONSIGLI DI CUCINA

1. Gli ingredienti conservati in frigorifero, come burro o uova, devono raggiungere la temperatura ambiente prima di poter essere frullati. Pertanto, è necessario estrarre tali prodotti dal frigorifero in tempo utile.

- Per evitare di gettare gusci d'uovo o uova avariate nella ciotola, è meglio romperli in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
- Pressare troppo a lungo può influire negativamente sul prodotto finale. Tieni d'occhio il tempo di miscelazione specificato nella ricetta.
- Le variazioni di temperatura e consistenza dei prodotti alimentari (ad es. a causa di fluttuazioni della temperatura ambiente) possono abbreviare/prolungare il processo di miscelazione e il risultato finale della miscelazione.
- Dovresti sempre iniziare a frullare a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità fino alla velocità richiesta per la tua ricetta.

IMPOSTAZIONI SUGGERITE SUI SINGOLI ACCESSORI PER INGREDIENTI DA 1,5 KG

Accessorio	Velocità	Tempo (min.)	Numero massimo di prodotti in una ciotola	Descrizione dell'opera
Agitatore multicomponente (gancio) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g di farina + 538 g di acqua	Velocità 1 per 30 sec., Velocità 2 per 30 sec. poi Velocità 3 da 2 a 4 min.
Agitatore con finitura in silicone (10)	5 - 9	3 - 10	660 g di farina + 840 g di acqua	Velocità 2 per 20 secondi, velocità 4 per 2 minuti. 40 sec.
Agitatore per montare masse leggere (11)	9 - 11	3 - 10	3 albumi (minimo)	velocità 10 per 3 min.

PROVVISTE

INVOLTINI CON SEMI DI LINO

- ✓ 30 g di semi di lino
- ✓ 40 g acqua
- ✓ 250 g di farina per pane
- ✓ 3 g lievito di birra secco
- ✓ 30 g zucchero
- ✓ 5 g di sale
- ✓ 10 g latte in polvere
- ✓ 150 g acqua
- ✓ 20 g di burro ammorbidito
- ✓ 1 uovo



PREPARAZIONE:

- Mettere in ammollo i semi di lino in acqua per 12 ore.
- Installare l'agitatore multicomponente (gancio).
- Mettere in una ciotola la farina di pane, il lievito secco, lo zucchero, il sale, il latte in polvere, l'acqua.
- Impastare a velocità 1 - 3 fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungere il bur-

ro e continuare ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete poi i semi di lino e continuate ad impastare.

5) Fermare il robot, coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare lievitare l'impasto. Impostare la funzione di riscaldamento (fermentazione) a 38°C per 30 minuti. Trascorso questo tempo, lavorate di nuovo bene l'impasto, toglietelo dalla ciotola e formate 6 panini. Coprite i panini con un canovaccio e lasciateli lievitare in un luogo tiepido per 1 ora.

6) Spennellare gli scones con l'uovo sbattuto. Mettere in forno preriscaldato a 180°C in alto e in basso e cuocere per 20 minuti. Lasciar raffreddare dopo averla sfornata.

PANE FRANCESE

- ✓ 250 g di farina
- ✓ 50 g farina di segale
- ✓ 150 g acqua
- ✓ 10 g di zucchero
- ✓ 4 g lievito di birra secco



✓ 3 g di sale

PREPARAZIONE:

- 1) Installare l'agitatore multicomponente (gancio).
- 2) Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare a velocità 1 - 3 fino a quando non saranno amalgamati.
- 3) Fermare il robot, coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare lievitare l'impasto. Impostare la funzione di riscaldamento (fermentazione) a 30°C per 30 minuti. Trascorso questo tempo, lavorate di nuovo bene l'impasto.
- 4) Togliete l'impasto dalla ciotola e stendetelo in una forma ovale, quindi arrotolatelo. Mettere il pane in una teglia da pavimento, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora.
- 5) Spennellate la superficie del pane con olio di sesamo e mettete in forno preriscaldato a 180°C sopra e sotto e cuocete per 30 minuti. Infine, usa uno spiedino per controllare se il pane è cotto.

PIZZA FATTA IN CASA

- ✓ 500 g di farina
- ✓ 300 g acqua tiepida
- ✓ 5 g di sale
- ✓ 10 g di zucchero
- ✓ 10 g lievito di birra fresco
- ✓ 1 cucchiaio di olio d'oliva



PREPARAZIONE:

- 1) Installare l'agitatore multicomponente (gancio).
- 2) Preparare il lievito in un piatto a parte. Versate l'acqua tiepida, lo zucchero e il lievito tritato e mescolate.
- 3) Versate in una ciotola la farina di frumento, il sale e il lievito. Mescolare a velocità 1 - 3 fino a quando non sarà combinato. Una volta impastato l'impasto, aggiungere l'olio d'oliva e continuare ad impastare fino ad ottenere una consistenza elastica.
- 4) Fermare il robot, coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare lievitare l'impasto. Impostare la funzione di riscaldamento (fermentazione) a 38°C per 30 minuti. Trascorso questo tempo,

lavorate nuovamente bene l'impasto, toglietelo dalla ciotola e dividetelo in 2 parti. Stendetela e lasciatela riposare per 5 minuti.

- 5) Trasferite l'impasto formato in una teglia per pizza, premete le mani attorno allo stampo. Spalmate la salsa di pomodoro sulla pizza e disponete i vostri condimenti preferiti. Mettere in forno preriscaldato a 200°C sopra e sotto, cuocere per circa 20 minuti.

PAN DI SPAGNA

- ✓ 5 uova
- ✓ 120 g di zucchero
- ✓ 100 g di farina
- ✓ 30 g fecola di patate
- ✓ 5 g lievito per dolci
- ✓ un pizzico di sale



PREPARAZIONE:

- 1) Installare l'agitatore per montare masse leggere.
- 2) Rompete le uova in una ciotola e aggiungete lo zucchero. Sbattere a velocità 11 fino a ottenere un composto spumoso.
- 3) Aggiungere al composto la farina di frumento e patate, il lievito e un pizzico di sale. Mescolare delicatamente alla velocità 2 fino a quando gli ingredienti non sono amalgamati.
- 4) Mettere l'impasto finito in uno stampo a cerniera rivestito di carta forno e infornare. Impostare la temperatura a 180°C su e giù, infornare per circa 30 minuti. Infine, con l'aiuto di uno spiedino, controllate se il pan di spagna è cotto.

PURÈ

- ✓ 1 kg di patate
- ✓ 125 g latte caldo
- ✓ 25 g di burro
- ✓ 5 g di sale



PREPARAZIONE:

- 1) Sbucciate e lessate le patate in abbondante acqua salata, facendo attenzione a non renderle troppo morbide.
- 2) Quando diventano farinose, iniziate ad impastarle in un pentolino o trasferitele nella ciotola di un mixer.

Quindi impastare le patate in questo modo in un robot da cucina a velocità media per circa 1 minuto.



3) A cottura ultimata, staccare le patate dai lati della ciotola.

4) Mescolare insieme il latte caldo, il burro e il sale. Aggiungere alle patate e impastare a velocità 4 fino a ottenere un composto omogeneo.

MONTATE L'ALBUME

- ✓ 2 uova
- ✓ un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

- 1) Mettete gli albumi in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale.
- 2) Sbattere alla massima velocità 11, controllando il grado di pressatura.

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 1,05 m



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

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

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



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

NAUDOJIMO SAUGOS PATARIMAI

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Būkite ypač atsargūs, kai šalia įrenginio yra vaikų.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus skirtus.
- Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus, prietaisas gali būti sugadintas arba įvykti nelaimingas atsitikimas.
- Nemerkite prietaiso, laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Veikimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jei paliksite jį be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, net jei tinklo kabelis ar kištukas yra pažeistas - tokiu atveju įrenginį pataisykite įgaliojame techninės priežiūros centre.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Neleiskite maitinimo laidui kabėti nuo stalo / stalviršio krašto.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
- Nepamirškite laikytis saugaus atstumo nuo besisukančių prietaiso dalių. Prisilietus prie jų galima susižeisti arba (i) sugadinti turtą, pvz., ištraukti laisvai kabančius drabužius / papuošalus ir pan.
- Prietaisas, ypač dalys, tiesiogiai besiliečiančios su maistu, turėtų būti valomas prieš pirmąjį naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba, jei mašina ilgą laiką nebuvo naudojama – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Prieš pradėdami valyti maišytuvus ir kabliuką, pirmiausia turite juos atjungti nuo prietaiso!
- Nedėkite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaičių ir kt.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.
- Prietaisą gali naudoti žmonės, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus ir neturintys žinių ar patirties tokių prietaisų naudojimo srityje, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti prietaisus ir suprasti susijusią riziką.

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

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|--|--|
| 1. Lizdas priedams tvirtinti su dangteliu | 7. Dubuo su nerūdijančio plieno rankena, talpa 6,5 l |
| 2. Pakreipta galva | 8. Pagrindas su vieta dubeniui pritvirtinti |
| 3. Greičio valdymo rankenėlė / Įjungti / Išjungti / Pradėti / Pristabdyti / Sustabdyti | 9. Galvos užrakto svirtis |
| 4. Valdymo skydelis su jutikliniu ekranu | 10. Maišytuvas su silikonine apdaila |
| 5. Varomasis velenas su kaiščiu (priedo tvirtinimo vieta) | 11. Mikseris šviesioms masėms plakti |
| 6. Apsauga nuo pusrslų | 12. Maišytuvas kelių komponentų masėms (kabliukas) |
| | 13. Mentelė |

PASIRENGIMAS DARBUI – BENDROSIOS PASTABOS

1. Išpakuokite prietaisą iš dėžutės, nuimkite visus plastikinius maišelius, etiketes, polistirolo užpildus ir transportavimo užraktus.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai išplaukite visus roboto priedus, kurie liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
3. Nepamirškite surinkti / išardyti priedus (dubenį, maišytuvus ir kt.) tik tada, kai įrenginys neprijungtas prie maitinimo šaltinio.
4. Įkiškite maitinimo laidą į elektros lizdą su įžeminimo kaiščiu.

PRIEDŲ MONTAVIMAS

1 ŽINGSNIS – APSAUGOS NUO APRUŠKIMO ĮDIEGIMAS

Atleiskite pakreipimo galvutę (2) sukdami galvos fiksavimo svirtį (9) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipimo galvutę, kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įjungus užraktą, galvos užrakto svirtis (9) bus nukreipta žemyn. Užmaukite apsaugą nuo

purslų (6) ant korpuso krašto, dengiančio pavaros veleną kaiščiu (5). Įsitinkite, kad skylė meno pridėjimui. maisto produktai buvo nukreipti į išorę, kad pasvirusi galvutė (2) netrukdytų prieiti prie angos.

2 ŽINGSNIS - DUBULO MONTAVIMAS

Įdėkite dubenį (7) į pagrindą (8), tada pasukite dubenį (7) pagal laikrodžio rodyklę, kad dubens ąselės užsifiksuotų pagrinde (8) esančiais skląščiais.

3 ŽINGSNIS - MIŠYKLŲ TEISIMAS

Montuojant maišytuvus, pakreipiama galvutė (2) turi būti pakelta, kad būtų lengviau pasiekti. Uždėkite (kol pajusite pasipriešinimą) vieną iš trijų tam skirtų maišytuvų (10, 11, 12) ant pavaros veleno kaiščio (5). Įsitinkite, kad smeigtukas ant kaiščio patenka į maišytuvo tvirtinimo angą. Tada sukite maišytuvą prieš laikrodžio rodyklę, kol ąselė užsifiksuos prie maišytuvo tvirtinimo angos krašto.



ĮRENGINIO MONTAVIMAS

Pritvirtinus maišytuvus (10, 11, 12), įrenginys paruoštas darbui. Pasukite galvos užrakto svirtį (9) pagal laikrodžio rodyklę ir švelniai nuleiskite pakreipimo galvutę (2), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įsitinkite, kad pakreipimo galvutė (2) yra tinkamai nustatyta užrakinta – galvos užrakto svirtis (9) bus nukreipta žemyn.

PRIEDŲ IŠĖMIMAS

Priedus galite pradėti išardyti pakėlus pasvirimo galvutę (2). Priedai atlaisvinami nuo skląsčių sukant juos priešinga montavimo kryptimi. Prieš sukdami maišytuvus (10, 11, 12), pirmiausia turite juos atlaisvinti nuo užrakto, t. y. stumti maišytuvą giliau ant pavaros veleno kaiščio, kol pajusite pasipriešinimą. Išmontavus maišytuvus (10, 11, 12), reikia nuimti apsaugą nuo purslų (6).

DARBAS SU ĮRENGINIU

Pasukite galvos užrakto svirtį (9) pagal laikrodžio rodyklę ir švelniai nuleiskite pakreipimo galvutę (2), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įsitinkite, kad pakreipimo galvutė yra tinkamai užfiksuota – galvos fiksavimo svirtis (9) bus nukreipta žemyn. Tada įdėkite maistą į dubenį (7) per angą apsaugos nuo purslų (6), prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio ir greičio reguliavimo rankenėlę (3) nustatykite norimą greitį.

Įdėkite maistą į dubenį (7) per apsaugos nuo purslų angą (6), prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio. Valdymo skydelis įsijungs. Pasirinkite pageidaujamą funkciją (žr. skyrių „Valdymo pulto funkcijų aprašymas“)

Paspauskite arba pasukite reguliavimo rankenėlę (3), kad apšviestumėte valdymo skydelį. Sukdami rankenėlę galite pasirinkti funkciją, greitį arba reguliuoti veikimo laiką. Norėdami išeiti iš esamo darbo režimo, paspauskite ir palaikykite reguliavimo rankenėlę. Įrenginys persijungs į budėjimo režimą. Norėdami paleisti iš naujo, trumpai paspauskite reguliavimo rankenėlę.

DĖMESIO! Kol planetinis robotas veikia, nesukite galvos užrakto svirties (9)!

Baigę darbą atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ TAIKYMAS

Maišytuvas su silikono apdaila (10)	Lengvoms ir sunkesnėms masėms maišyti, tokioms kaip: tešlai, trapiai tešlai, faršo ir žuvies, sviesto ir pudingo kremams, sūrio masėms, bulvių tyrėms ir kitoms daržovėms, tortų pagrindams, biriems pyrago ingredientams.
Maišytuvas lengvoms masėms plakti (11)	Produktams, kurie turi būti gerai gazuoti, plakimui, tokiems kaip: kiaušiniai, baltymai, biskvitas, plakta grietinė, meringui, kremai, majonezas.
Maišytuvas kelių komponentų masėms (kabliukas) (12)	Tešlai gaminti, ypač mielinei tešlai ir minkymui, pavyzdžiui: duonai, vyniotiniams, babbkoms, blynams, picai, choux tešlai, makaronams, faworki.

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

DĖMESIO: Naudodami pasirinktinius nustatymus, atkreipkite dėmesį į tai, kad prietaiso veikimo laikas, ypač kai minkoma sunki masė su kabliniu maišytuvu (12), neturėtų būti ilgesnis nei 5 minutės nepertraukiamo veikimo. Praėjus šiam laikui, prietaisui reikėtų leisti atvėsti bent 15 minučių.

PRIEDŲ PLANETINIS JUDĖJIMAS

Planetinio roboto veikimo metu maišytuvas sukasi sudėtingu judesiu: aplink savo ašį ir tuo pačiu metu aplink dubens perimetrą. Dėl to per vieną pilną apsisukimą maišytuvas kruopščiai veikia visame dubenėlio viduje, todėl sutrumpėja darbo laikas ir užtikrinamas didesnis maišymo efektyvumas. Todėl sutrumpinkite maišymo laiką, nurodytą daugumoje receptų.

PASTABOS DĖL MAIŠYTUVO NAUDOJIMO

Dubenėlio forma ir priedai suprojektuoti taip, kad robotui veikiant nereikėtų nuolat grandyti ir stumdyti ingredientų ant dubens sienelių. Per vieną maišymo ciklą dubens sienelės reikia išvalyti tik vieną ar du kartus. Prieš atlikdami šią operaciją, atjunkite robotą nuo maitinimo šaltinio!

Veikimo metu robotas gali įkaisti. Esant didelėms apkrovoms ir ilgais maišymo ciklais, roboto galvutės viršus gali labai įkaisti. Tai normalu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA










1. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
2. Ilgai dirbant, pakreipimo galvutė (2) gali įkaisti. Prieš pradėdami dirbti, palaukite, kol prietaisas atvės.
3. Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste.
4. Išvalykite maišytuvus (10, 11, 12) ir mentelę po tekančiu vandeniu su plovikliu.

Užbaigus darbą su įrenginiu rekomenduojama nedelsiant nuvalyti aksesuarus. Taip pašalinsite likusias nuosėdas, išvengsite likučių išdžiūvimo, o tai padarys skalbimą efektyvesnį ir lengvesnį bei apsaugo nuo bakterijų dauginimosi.

DĖMESIO! Lengvo plakimo maišytuvu (11), maišytuvu su silikonine danga (10) ir kabliuko (12) neplaukite indaplovėje – galite juos sugadinti.

VALDYMO PULTO FUNKCIJŲ APRAŠYMAS

Planetinis robotas turi automatines ir reguliuojamas funkcijas.

Funkcija	Piktograma ekrane	GREITIS	Temperatūra	Laikas
Challah receptas		1 - 5	38°C	72:00 min.
GREITIS		1 - 11	-	-
Laikas		-	-	1:00 - 99:59 min.
Nuosavi nustatymai		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Maišytuvas kelių komponentų masėms (kabliukas)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Maišytuvas su silikonine apdaila		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Mikseris šviesioms masėms plakti		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Pakaitinimas "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Šlifavimo priedas		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

ĮMONTUOTAS CHALOS RECEPTAS

- Valdymo skydelyje paspauskite rankinės funkcijos mygtuką. Pagal numatytuosius nustatymus bus rodomas laiko / kiekio stulpelis: kiekis 400 g (greitis 5, kiekis mirksi prie esamo kiekio). Sukdami rankenėlę galite reguliuoti kiekį į 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Tuo pačiu metu greitis taip pat keičiasi pagal pasirinktą kiekį (400g/5, 600g/5, 800g/5, 1000g/4, 1200g/4). Budėjimo būsenoje valdymo skydelis pritems iki 30 % per 10 minučių. Norėdami tęsti darbą, paspauskite bet kurį mygtuką. Jei per 30 min. jei nepasirinksime jokios funkcijos, prietaisas automatiškai išsijungs. Paspauskite rankenėlę, kad pažadintumėte įrenginį į budėjimo režimą.
- Pasirinkę kiekį, paspauskite rinkimo mygtuką, kad nustatytumėte kiekį, kurį norite įvesti receptui. Visi ekrano mygtukai yra visiškai apšviesti, išskyrus „Ruoštis“ ir „Pridėti iš eilės“ (per tą laiką „Ruoštis“ mirksi, o „Pridėti iš eilės“ nerodomas). Paspauskite rinkimo mygtuką, kad patvirtintumėte programą. Tada vadovaukitės ekrane rodomomis instrukcijomis (synchroniškai mirksi ingredientų mygtukai, po vieną sudėkite ingredientus: miltus, kiaušinius, vandenį, cukrų, druską, mieles).
- Pridėję nurodytų ingredientų pagal kiekį, paspauskite rinkimo mygtuką, kad patvirtintumėte.

- Po 3 minučių veikimo prietaisas sustos ir praneš apie sviesto pridėjimą. Įpilkite sviesto ir paspauskite rankenėlę, kad tęstumėte maišymą.
- Po 12 minučių veikimo kaitinimo (fermentacijos) procesas bus atliktas automatiškai. Numatytasis šildymo laikas yra 60 minučių (maksimalus laikas gali būti nustatytas į 99 minutes ir 59 sekundes), temperatūra yra 38°C. Proceso metu galima reguliuoti šildymo laiką ir temperatūrą.

GREIČIO NUSTATYMAI

Greitį galima nustatyti arba koreguoti naudojant reguliavimo rankenėlę arba greičio funkcijos mygtuką. Galimas greičio diapazonas nuo 1 iki 11.

DARBO LAIKO NUSTATYMAS

Norėdami nustatyti arba pataisyti darbo laiką, paspauskite laiko funkcijos mygtuką ir naudokite rankenėlę, kad nustatytumėte reikiamą laiką. Galimas diapazonas nuo 1 minutės iki 99:59 minučių.

NUOSAVI NUSTATYMAI

Paspaudus funkcinį mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 1 ir laikas 00:00. Naudodami greitąjį rinkimą arba funkcinį mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 1 iki 11, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 99:59 minučių.

MAIŠYTUVAS KELIŲ KOMPONENTŲ MASĖMS (KABLIUKAS)

Paspaudus kabliuko funkcijos mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 3 ir laikas 12:00 minučių. Naudodami greitąjį rinkimą arba funkcinį mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 1 iki 4, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką - laiką nuo 1:00 minučių iki 20:00 minučių.

MAIŠYTUVAS SU SILIKONINE APDAILA

Paspaudus maišytuvo su silikonine apdaila funkcinį mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 4 ir laikas 10:00 minučių. Naudodami greitąjį rinkimą arba funkcinį mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 4 iki 9, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 20:00 minučių.

MIKSERIS ŠVIESIOMS MASĖMS PLAKTI

Paspaudus lengvos masės plakimo mikserio funkcinį mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 9 ir laikas 6:00 minutės. Naudodami greitąjį rinkimą arba funkcinį mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 9 iki 11, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 10:00 minučių.

ŠILDYMO NUSTATYMAS (FERMENTACIJA)

Paspaudus šildymo (fermentacijos) funkcijos mygtuką, ekrane bus rodoma numatytoji 38°C temperatūra ir laikas 60:00 minučių. Naudodami rankenėlę, galite pasirinkti temperatūrą 25-45°C diapazone, o paspaudę laiko funkcijos mygtuką, galite pasirinkti laiką intervale nuo 30:00 minučių iki 99:59 minučių.

ŠLIFAVIMO PRIEDAS

Paspaudus malūnėlio funkcinį mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 3 ir laikas 10:00 minučių. Naudodami greitąjį rinkimą arba funkcinį mygtuką galite pasirinkti greitį

nuo 3 iki 9, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką - laiką nuo 1:00 minučių iki 20:00 minučių.

DĖMESIO! Šlifavimo priedas nėra įtrauktas į planetinį robotą MRK-22. Šlifuko priedą galima įsigyti atskirai.

ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAI

Šiame vadove yra keletas bendrų praktinių patarimų apie darbo su robotu specifiką, kurie gali būti naudingi ruošiant savo receptus. Tačiau norint pasiekti tobulą efektą ir sukurti tinkamą maišymo procedūrą, reikės jūsų pačių pastebėjimų ir patirties. Stebėkite maišymo procesą ir sustabdykite jį tiksliai tada, kai pasieksite recepte reikalaujamą konsistenciją (pvz., „glotni ir elastinga tešla“).

KULINARINIAI PATARIMAI

1. Sudedamosios dalys, kurios laikomos šaldytuve, pavyzdžiui, sviestas ar kiaušiniai, prieš maišant turi sušilti iki kambario temperatūros. Todėl tokius produktus iš šaldytuvo reikėtų išimti pakankamai anksti.
2. Kad į dubenį neišmestumėte kiaušinių lukštų ar sugedusių kiaušinių, prieš dedant likusius produktus geriausia juos sudėti į atskirą indą.
3. Per ilgas plakimas gali neigiamai paveikti galutinį produktą. Laikykitės recepte nurodyto maišymo laiko.
4. Keičiant maisto produktų temperatūrą ir tekstūrą (pvz., dėl aplinkos temperatūros svyravimų) gali sutrumpėti / pailgėti ingredientų maišymo procesas ir galutinis maišymo rezultatas.
5. Visada pradėkite maišyti mažu greičiu ir palaipsniui didinkite greitį iki greičio, reikalingo jūsų receptui.

SIŪLOMI ATSKIRŲ PRIEDŲ NUSTATYMAI 1,5 KG INGREDIENTŲ

Priedai	GREITIS	Lai- kas (min.)	Didžiausias produktų kiekis dubenyje	Darbo aprašymas
Maišytuvus kelių komponentų masėms (kabliukas) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g miltų + 538 g vandens	1 greitis 30 sek., 2 greitis 30 sek. tada 3 greitis nuo 2 iki 4 min.
Maišytuvus su silikono apdaila (10)	5 - 9	3 - 10	660 g miltų + 840 g vandens	2 greitis 20 sek., 4 greitis 2 min. 40 sek.
Maišytuvus lengvoms masėms plakti (11)	9 - 11	3 - 10	3 kiaušinių baltymai (mažiausiai)	greitis 10 3 min.

RECEPTAI

SĖMENŲ SUKTYNUKAI

- ✓ 30 g sėmenų
- ✓ 40 g vandens
- ✓ 250 g duonos miltų
- ✓ 3 g sausų mielių
- ✓ 30 g cukraus
- ✓ 5 g druskos



- ✓ 10 g pieno miltelių
- ✓ 150 g vandens
- ✓ 20 g minkšto sviesto
- ✓ 1 kiaušinis

PARUOŠIMAS

- 1) Sėmenis pamirkykite vandenyje 12 valandų.
- 2) Sumontuokite maišytuvą kelių komponentų masėms (kabliukas).
- 3) Į dubenį suberkite duonos miltus, sausas mieles, cukrų, druską, pieno miltelius ir vandenį.
- 4) Minkykite 1–3 greičiu, kol ingredientai susijungs, tada supilkite sviestą ir toliau minkykite tešlą iki vientisos masės. Tada suberkite sėmenis ir toliau minkykite.
- 5) Sustabdykite robotą, uždenkite dubenį audiniu ir palikite tešlą pakilti. Nustatykite šildymo (fermentavimo) funkciją į 38°C 30 minučių. Praėjus šiam laikui, dar kartą gerai išminkykite tešlą, išimkite ją iš dubens ir suformuokite 6 ritinėlius. Bandeles uždenkite audiniu ir palikite šiltoje vietoje 1 valandai pakilti.
- 6) Apteptkite suktinukus plaktu kiaušiniu. Pašaukite į iki 180°C įkaitintą orkaitę iš viršaus-apačios, kepkite 20 min. Išėmus iš orkaitės, paliekame atvėsti.

PRANCŪZIŠKA DUONA

- ✓ 250 g kvietinių miltų
- ✓ 50 g ruginių miltų
- ✓ 150 g vandens
- ✓ 10 g cukraus
- ✓ 4 g sausų mielių
- ✓ 3 g druskos



PARUOŠIMAS

- 1) Sumontuokite maišytuvą kelių komponentų masėms (kabliukas).
- 2) Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite 1–3 greičiu, kol susimaišys.
- 3) Sustabdykite robotą, uždenkite dubenį audiniu ir palikite tešlą pakilti. Nustatykite kaitinimo (fermentavimo) funkciją į 30°C 30 minučių. Praėjus šiam laikui, tešlą dar kartą gerai išminkykite.
- 4) Išimkite tešlą iš dubens ir iškočiokite į ovalo formą, tada susukite į ritinį. Duoną dėkite į apatinę skardą, uždenkite audiniu ir palikite šiltoje vietoje apie 1 val., kad pakiltų.
- 5) Duonos paviršių ištepkite sezamų aliejumi ir pašaukite į iki 180°C įkaitintą orkaitę iš

viršaus-apačios ir kepkite 30 min. Galiausiai pagaliuku patikrinkite, ar duona iškepusi.

NAMINĖ PICA

- ✓ 500 g kvietinių miltų
- ✓ 300 g šilto vandens
- ✓ 5 g druskos
- ✓ 10 g cukraus
- ✓ 10 g šviežių mielių
- ✓ 1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus



PARUOŠIMAS

- 1) Sumontuokite maišytuvą kelių komponentų masėms (kabliukas).
- 2) Paruoškite tirpalą atskirame inde. Supilkite šiltą vandenį, cukrų ir sutrintas mieles ir išmaišykite.
- 3) Į dubenį suberkite kvietinius miltus, druską ir paruoštą raugą. Maišykite 1–3 greičiu, kol ingredientai susijungs. Išminkę tešlą, įpilkite alyvuogių aliejaus ir minkykite toliau, kol tešla taps elastinga.
- 4) Sustabdykite robotą, uždenkite dubenį audiniu ir palikite tešlą pakilti. Nustatykite šildymo (fermentavimo) funkciją į 38°C 30 minučių. Praėjus šiam laikui, tešlą vėl gerai išminkykite, išimkite iš dubens ir padalinkite į 2 dalis. Iškočiokite ir palikite 5 minutes pailsėti.
- 5) Suformuotą tešlą dėkite ant picos skardos ir rankomis apspauskite ją aplink formą. Picą apteptkite pomidorų padažu ir pridėkite mėgstamų priedų. Pašaukite į iki 200°C įkaitintą orkaitę iš viršaus-apačios, kepkite apie 20 min.

BISKVITINIS TORTAS

- ✓ 5 kiaušiniai
- ✓ 120 g cukraus
- ✓ 100 g kvietinių miltų
- ✓ 30 g bulvių miltų
- ✓ 5 g kepimo miltelių
- ✓ žiupsnelis druskos



PARUOŠIMAS

- 1) Sumontuokite maišytuvą lengvoms masėms plakti.
- 2) Į dubenį įmuškite kiaušinius ir suberkite cukrų. Plakite 11 greičiu iki purumo.
- 3) Į masę suberkite kvietinius ir bulvių miltus,

kepimo miltelius ir žiupsnelį druskos. Švelniai maišykite savo nustatymu, 2 greičiu, kol ingredientai susimaišys.

4) Paruoštą tešlą perkelkite į kepimo popieriumi išklotą torto formą ir pašaukite į orkaitę. Viršuje-apacioje nustatykite 180°C temperatūrą, kepkite apie 30 min. Galiausiai pagaliuku patikrinkite, ar biskvitas iškepęs.

BULVIŲ KOŠĖ



- ✓ 1 kg bulvių
- ✓ 125 g karšto pieno
- ✓ 25 g sviesto
- ✓ 5 g druskos

PARUOŠIMAS

- 1) Bulves nulupkite ir išvirkite pasūdytame vandenyje, įsitikinkite, kad jos nėra per minkštos.
- 2) Kai jie taps miltingi, pradėkite juos minkyti puode arba perkelkite į maišytuvo dubenį. Tada paruoštas bulves minkytivirtuviniu kombainu vidutiniu greičiu apie 1 minutę.
- 3) Baigę nuskabykite bulves nuo dubens šonų.
- 4) Sumaišykite karštą pieną, sviestą ir druską. Sudėkite į bulves ir minkykite 4 greičiu iki vientisos masės.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,05 m



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

*Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.
Jei abejojate, perskaitykite versiją anglų kalba.*

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

DROŠĪBAS PADOMI LIETOŠANAI

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

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

- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbus.
- Ierīci nevar izmantot bērni. Uzglabāt ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ir jāpievērš uzmanība bērniem, lai viņi netiktu atskaņoti ar iekārtu/ierīci.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Izslēdziet ierīci pirms aprīkojuma nomaiņas vai pirms tuvošanās detaļām, kas lietošanas laikā atrodas kustībā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Nevelciet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, velkot vadu.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Bērnu drošībai, lūdzu, neatstājiet brīvi pieejamās iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, kartona kārbas, polistirolu utt.).
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēt ar foliju. Noslēdziet briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|---|---|
| 1. Stiprinājuma montāžas ligzda ar gala vāciņu | 7. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi ar ietilpību 6,5 l |
| 2. Nolieciet galvu | 8. Pamatne ar vietu bļodas piestiprināšanai |
| 3. Ātruma kontroles poga / ieslēgšana / izslēgšana / iedarbināšana / pauze / apstāšanās | 9. Galvas bloķēšanas svira |
| 4. Vadības panelis ar skārienekrānu | 10. Maisītājs ar silikona apdari |
| 5. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma vieta) | 11. Maisītājs vieglo masu pātagai |
| 6. Šļakatu aizsargs | 12. Maisītājs daudzkomponentu masām (āķis) |
| | 13. Lāpstīņa |

SAGATAVOŠANĀS DARBAM – VISPĀRĪGI APSVĒRUMI

1. Izsaīņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maisiņus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta aizsprostojumus.
2. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas nonāk saskarē ar pārtiku (skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope").
3. Lūdzu, atcerieties uzstādīt/noņemt piederumus (bļodu, maisītājus utt.) tikai tad, ja ierīce nav pievienota strāvas avotam.
4. Pievienojiet strāvas vadu elektrības kontaktligzdai ar zemējuma tapu.

PIEDERUMU MONTĀŽA

1. SOLIS - INSTALĒJIET PRETŠĻAKATU AIZSARGU

Atlaidiet noliekšanas galviņu (2), pagriežot galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet noliekto galviņu, līdz atskan klikšķis (bloķēšanas aizbīdņa skaņa). Kad slēdzene ir ieslēgta, galvas bloķēšanas sviras svira (9) būs vērsta uz leju. Bīdiēt šlakatu aizsargplāksni (6.) pāri korpusa malai, kas pārklāj piedziņas vārpstu ar tapu (5). Pārliedcinieties, ka atvere pārtikas preču pievienošanai ir vērsta uz āru, lai slīpuma galva (2) netraucētu piekļuvi atverei.

2. SOLIS - BĻODAS SALIKŠANA

Ievietojiet bļodu (7) pamatnē (8), pēc tam pagrieziet bļodu (7) pulksteņrādītāja virzienā, lai bļodas cilnes nofiksētos pret aizbīdņiem pamatnē (8).

3. SOLIS - MAISĪTĀJU PIESTIPINĀŠANA

Uzstādot maisītājus, slīpuma galva (2) ir jāpaceļ, lai tai būtu vieglāk piekļūt. Pievienojiet (līdz jūtat pretestību) vienu no trim speciālajiem maisītājiem (10, 11, 12) uz piedziņas vārpstas tapas (5). Pārliedcinieties, ka spline uz tapas nokļūst maisītāja montāžas caurumā. Pēc tam pagrieziet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz splaina nofiksējas pret maisītāja montāžas atveres malu.



4. SOLIS - IERĪCES MONTĀŽA

Kad maisītāji (10, 11, 12) ir pievienoti, ierīce ir gatava darbam. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja virzienā un viegli nolaidiet noliekto galviņu (2), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas aizbīdņa skaņa). Pārliedcinieties, vai slīpuma galva (2) ir pareizi nofiksēta – galvas bloķēšanas sviras svira (9) būs vērsta uz leju.

PIEDERUMU NOŅEMŠANA

Piederumus var noņemt, pacelot grozāmo galviņu (2). Piederumi tiek atbrīvoti no aizbīdņiem, pagriežot tos pretējā virzienā montāžas virzienam. Maisītāji (10, 11, 12) vispirms jāatbrīvo no slēdzenes pirms pagriešanas, t.i., jāspiež maisītājs dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz rodas pretestības sajūta. Pēc maisītāju demontāžas (10, 11, 12) jānoņem aizsargplāksne (6).

DARBS AR IERĪCI

Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja virzienā un viegli nolaidiet noliekto galviņu (2), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas aizbīdņa skaņa). Pārliedcinieties, vai slīpā galva ir pareizi nofiksēta – galvas bloķēšanas sviras svira (9) būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus bļodā (7) caur caurumu, kas atrodas šlakatu aizsargā (6), pievienojiet ierīci barošanas avotam un iestatiet vēlamo ātrumu ar ātruma kontroles pogu (3).

Ievietojiet pārtikas produktus bļodā (7) caur caurumu, kas atrodas šlakatu aizsargā (6), pievienojiet ierīci elektrībai. Vadības panelis ieslēgsies. Izvēlieties vēlamo funkciju (skatiet sadaļu “Vadības paneļa funkciju apraksts”)

Nospiediet vai pagrieziet regulēšanas pogu (3), lai iezīmētu vadības paneli. Pagriežot pogu, jūs varat izvēlēties funkciju, ātrumu vai pielāgot darbības laiku. Lai beigtu pašreizējo darbības režīmu, nospiediet un turiet regulēšanas pogu. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā. Lai restartētu, īsi nospiediet regulēšanas pogu.

UZMANĪBU! Kad planētu robots darbojas, negrieziet galvas bloķēšanas sviru (9)!

Kad esat pabeidzis darbu, atvienojiet ierīci no strāvas avota.

IERĪCES LIETOJUMS

ATSEVIŠĶU AKSESUĀRU PIELIETOŠANA

Maisītājs ar silikona virsmu (10)	Vieglu un smagāku masu sajaukšanai, piemēram: mīkla, smalkmaizītes mīkla, maltas gaļas un zivju masas, sviesta un olu krēmi, siera masas, kartupeļu biezeni un citi dārzeņi, kūku pamatnes, birstošas kūku sastāvdaļas.
Maisītājs vieglo masu pātagai (11)	Saputojot produktus, kuriem jābūt ļoti gāzētiem, piemēram: olas, olu baltumi, biskvīta kūka, putukrējums, bezē, krēmi, majonēze.
Daudzkomponentu maisītājs (āķis) (12)	Mīklu, īpaši rauga mīklas, mīcīšanai un mīcīšanai, piemēram: maize, ruļļi, mārčiņas kūkas, pīrāgi, pīca, choux mīklas izstrādājumi, makaroni, faworki.

UZMANĪBU! Neatstājiet nažus, metāla karotes, dakšīņas vai citus tamlīdzīgus priekšmetus bļodā kamēr ierīce darbojas .

UZMANĪBU: Izmantojot pielāgotos iestatījumus, ņemiet vērā, ka ierīces darbības laiks, īpaši smagu masu mīcīšanai ar āķa maisītāju (12), nedrīkst pārsniegt 5 minūtes nepārtrauktas darbības. Pēc šī laika ierīcei jāļauj atdzist vismaz 15 minūtes.

SNAPPERS PLANĒTU KUSTĪBA

Planētu robota darbības laikā maisītājs rotē sarežģītā kustībā: ap savu asi un vienlaikus ap bļodas apkārtmēru. Tā rezultātā vienas pilnas rotācijas laikā maisītājs darbojas precīzi visā bļodas iekšpusē, kas saīsina darba laiku un nodrošina lielāku sajaukšanas efektivitāti. Šī iemesla dēļ jums vajadzētu samazināt sajaukšanas laiku, kas norādīts lielākajā daļā recepšu.

PIEZĪMES PAR MAISĪTĀJA DARBĪBU

Bļodas un stiprinājumu forma ir veidota tā, lai robota darbības laikā nebūtu nepieciešams pastāvīgi nokasīt un stumt sastāvdaļas uz bļodas sienām. Viena sajaukšanas cikla laikā pietiek ar bļodas sienu tīrīšanu vienu vai divas reizes. Pirms to darāt, lūdzu, atvienojiet robotu! Robots darbības laikā var kļūt karsts. Ar lielu slodzi un ilgu sajaukšanas ciklu robota galvas augšdaļa var būt ļoti silta. Tas ir normāli.

TĪRĪŠANA UN APKOPE










1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Ilgstošas darbības laikā slīpuma galva (2) var kļūt karsta. Pirms darba uzsākšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
3. Notīriet ierīces ārpusi ar mitru drāni.
4. Notīriet maisītājus (10, 11, 12) un lāpstiņu zem tekoša ūdens un mazgāšanas līdzekļa.

Kad esat pabeidzis ierīci, ieteicams nekavējoties notīrīt piederumus. Tas noņems visas atlikušās nogulsnes, novērsīs atlikumu izžūšanu, kas padara tīrīšanu efektīvāku un vieglāku un novērš baktēriju vairošanos.

UZMANĪBU! Nemazgājiet maisītāju vieglo masu (11) saputošanai, maisītāju ar silikona apdari (10) un āķi (12) trauku mazgājamajā mašīnā, jo tas var tos sabojāt.

VADĪBAS PANEĻA FUNKCIJU APRAKSTS

Planētu robotam ir automātiskas funkcijas, kuras var regulēt.

Funkcija	Ikona displejā	Ātrums	Temperatūra	Laiks
Challah recepte		1 - 5	38°C	72:00 min.
Ātrums		1 - 11	-	-
Laiks		-	-	1:00 - 99:59 min.
Pielāgoti iestatījumi		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Maisītājs daudzkomponentu masām (āķis)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Maisītājs ar silikona apdari		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Maisītājs vieglo masu pātagai		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
"F" iepriekšēja uzsildīšana		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Dzirnviņu stiprinājums		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

IEBŪVĒTA CHALLAH RECEPTĒ

1. Vadības panelī nospiediet manuālās funkcijas pogu. Pēc noklusējuma tiks parādīta laika/daudzuma kolonna: 400g daudzums (ātrums 5, daudzums mirgo pašreizējam daudzumam). Pagriežot pogu, daudzumu var pielāgot līdz 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Tajā pašā laikā ātrums mainās arī atkarībā no izvēlētā daudzuma (400g/5, 600g/5, 800g/5, 1000g/4, 1200g/4). Nodrošes stāvoklī vadības panelis 10 minūšu laikā tiks aptumšots līdz 30%, nospiediet jebkuru pogu, lai atsāktu darbību. Ja 30 min laikā. Mēs neizvēlamies nevienu funkciju, ierīce automātiski izslēgsies. Nospiediet pogu, lai pamodinātu ierīci gaidstāves režīmā.

2. Kad esat izvēlējis daudzumu, nospiediet numura sastādīšanas pogu, lai noteiktu daudzumu, kas jāievada, lai pagatavotu recepti. Visas displeja pogas ir pilnībā apgaismotas, izņemot "Gatavoties" un "Pievienot secībā" (šajā laikā mirgo "Gatavoties" un "Pievienot secībā" netiek parādīts). Nospiediet pogu pogu, lai apstiprinātu programmu. Pēc tam izpildiet displejā redzamos norādījumus (sastāvdaļu pogas sinhroni mirgo, pa vienam pievienojiet sastāvdaļas: miltus, olas, ūdeni, cukuru, sāli, raugu).
3. Pēc norādīto sastāvdaļu pievienošanas atbilstoši daudzumam nospiediet pogas pogu, lai saņemtu apstiprinājumu.
4. Pēc 3 minūšu darbības ierīce apstāties un informēs, ka ir pievienots sviests. Pievienojiet sviestu un nospiediet skalu, lai turpinātu maisīšanu.
5. Pēc 12 minūšu darbības sildīšanas (fermentācijas) process tiks veikts automātiski. Iepriekš iestatītais sildīšanas laiks ir 60 minūtes (maksimālo laiku var iestatīt uz 99 minūtēm un 59 sekundēm), temperatūra ir 38 °C. Procesa laikā var regulēt priekšsildīšanas laiku un temperatūru.

ĀTRUMA IESTATĪJUMI

Ātrumu var iestatīt vai regulēt, izmantojot regulēšanas pogu vai izmantojot ātruma funkcijas pogu. Pieejamais ātruma diapazons no 1 līdz 11.

IZPILDLAIKA IESTATĪJUMS

Lai iestatītu vai labotu darbības laiku, nospiediet laika funkcijas pogu un pēc tam izmantojiet skalu, lai iestatītu nepieciešamo laiku. Pieejamais diapazons no 1 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

PIELĀGOTI IESTATĪJUMI

Nospiežot funkciju pogu, displejā tiks parādīts noklusējuma ātrums 1 un laiks 00:00. Izmantojot numuru sastādīšanas vai ātruma funkcijas pogu, varat izvēlēties ātrumu no 1 līdz 11, savukārt, nospiežot laika funkcijas pogu, varat izvēlēties laiku no 1:00 minūtēm līdz 99:59 minūtēm.

MAISĪTĀJS DAUDZKOMPONENTU MASĀM (ĀĶIS)

Nospiežot āķa funkcijas pogu, displejā tiks parādīts noklusējuma ātrums 3 un laiks 12:00 minūtes. Ar ciparnīcas vai ātruma funkcijas pogu jūs varat izvēlēties ātrumu no 1 līdz 4, savukārt, nospiežot laika funkcijas pogu, varat izvēlēties laiku no 1:00 minūtēm līdz 20:00 minūtēm.

MAISĪTĀJS AR SILIKONA APDARI

Kad tiek nospiesta silikona apdares maisītāja funkcijas poga, displejā tiks parādīts noklusējuma ātrums 4 un laiks 10:00 minūtes. Ar ciparnīcas vai ātruma funkcijas pogu jūs varat izvēlēties ātrumu no 4 līdz 9, savukārt, nospiežot laika funkcijas pogu, varat izvēlēties laiku no 1:00 minūtēm līdz 20:00 minūtēm.

MAISĪTĀJS VIEGLO MASU PĀTAGAI

Kad tiek nospiesta gaismas pātagas maisītāja funkcijas poga, displejs parādīs noklusējuma ātrumu 9 un laiku 6:00 minūtes. Izmantojot ciparnīcas vai ātruma funkcijas pogu, varat izvēlēties ātrumu no 9 līdz 11, savukārt, nospiežot laika funkcijas pogu, varat izvēlēties laiku no 1:00 minūtēm līdz 10:00 minūtēm.

IEPRIEKŠĒJAS UZSILDĪŠANAS IESTATĪJUMS (FERMENTĀCIJA)

Nospiežot sildīšanas (fermentācijas) funkcijas pogu, displejā tiks parādīta noklusējuma temperatūra 38 ° C un laiks 60:00 minūtes. Izmantojot skalu, jūs varat izvēlēties temperatūru no 25 līdz 45 ° C, savukārt, nospiežot laika funkcijas pogu, varat izvēlēties laiku no 30:00 minūtēm līdz 99:59 minūtēm.

DZIRNAVIŅU STIPRINĀJUMS

Nospiežot dzirnaviņu galvenes funkciju pogu, displejā tiks parādīts noklusējuma ātrums 3 un laiks 10:00 minūtes. Ar ciparnīcas vai ātruma funkcijas pogu jūs varat izvēlēties ātrumu no 3 līdz 9, savukārt, nospiežot laika funkcijas pogu, varat izvēlēties laiku no 1:00 minūtēm līdz 20:00 minūtēm.

UZMANĪBU! MRK-22 planētu robots nav aprīkots ar slīpēšanas stiprinājumu. Dzirnaviņu stiprinājumu var iegādāties atsevišķi.

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

Šajā rokasgrāmatā ir daži vispārīgi, praktiski padomi par darbu ar robotu specifiku, kas var būt noderīgi, sagatavojot savas receptes. Tomēr, lai sasniegtu perfektu rezultātu un izstrādātu pareizo sajaukšanas procedūru, jums būs nepieciešami savi novērojumi un pieredze. Jums vajadzētu kontrolēt sajaukšanas procesu un pabeigt to tieši tad, kad ir sasniegta receptē prasītā konsistence (piemēram, “gluda un elastīga mīkla”).

GATAVOŠANAS PADOMI

1. Sastāvdaļām, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms to sajaukšanas jāsasniedz istabas temperatūra. Tāpēc jums vajadzētu savlaicīgi izņemt šādus produktus no ledusskapja.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai sabojātu olu mešanas blodā, vislabāk tos saplaisāt atsevišķā traukā pirms pārējo produktu pievienošanas.
3. Pārāk ilga saspiešana var negatīvi ietekmēt galaproduktu. Sekojiet līdzi receptē norādītajam sajaukšanas laikam.
4. Pārtikas produktu temperatūras un tekstūras izmaiņas (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību dēļ) var saīsināt/paildināt sajaukšanas procesu un galīgo sajaukšanas rezultātu.
5. Jums vienmēr vajadzētu sākt sajaukt ar mazu ātrumu un pakāpeniski palielināt ātrumu līdz jūsu receptei nepieciešamajam ātrumam.

IETEICAMIE IESTATĪJUMI ATSEVIŠĶIEM PIEDERUMIEM 1,5 KG SASTĀVDAĻĀM

Piederumu	Ātrums	Laiks (min.)	Maksimālais produktu skaits blodā	Darba apraksts
Daudzkomponentu maisītājs (āķis) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g miltu + 538 g ūdens	Ātrums 1 30 sek., Ātrums 2 30 sek., tad Ātrums 3 no 2 - 4 min.
Maisītājs ar silikona virsmu (10)	5 - 9	3 - 10	660 g miltu + 840 g ūdens	Ātrums 2 20 sekundes, ātrums 4 2 minūtes. 40 sek.
Maisītājs vieglo masu patagai (11)	9 - 11	3 - 10	3 olu baltumi (minimums)	ātrums 10 3 min.

NOTEIKUMI

RUĻI AR LINSĒKLĀM

- ✓ 30 g linu sēklu
- ✓ 40 g ūdens
- ✓ 250 g maizes miltu
- ✓ 3 g sausā rauga
- ✓ 30 g cukura
- ✓ 5 g sāls
- ✓ 10 g piena pulvera
- ✓ 150 g ūdens
- ✓ 20 g mīkstināta sviesta
- ✓ 1 ola



GATAVOŠANA:

- 1) Samaisiet linsēklas ūdenī 12 stundas.
- 2) Uzstādiet daudzkomponentu maisītāju (āķi).
- 3) Bļodā liek maizes miltus, sauso raugu, cukuru, sāli, piena pulveri, ūdeni.
- 4) Mīciet ar ātrumu 1 - 3, līdz apvieno, tad pievienojiet sviestu un turpiniet mīcīt līdz gludai. Tad pievienojiet flaxseed un turpiniet mīcīt.
- 5) Apturiet robotu, pārklājiet bļodu ar tējas dvieli un atstājiet mīklu uzrūgt. Iestatiet sildīšanas (fermentācijas) funkciju uz 38 ° C 30 minūtes. Pēc šī laika vēlreiz kārtīgi mīciet mīklu, noņemiet no bļodas un izveidojiet 6 maizītes. Pārklājiet maizītes ar tējas dvieli un atstājiet siltā vietā, lai paceltos 1 stundu.
- 6) Notīriet plācenīšus ar sakulto olu. Liek cepeškrāsnī, kas iepriekš sakarsēta līdz 180°C, augšā un apakšā un cep 20 minūtes. Ļauj atdzist pēc izņemšanas no krāsns.

FRANČU MAIZE

- ✓ 250 g vienkāršu miltu
- ✓ 50 g rudzu miltu
- ✓ 150 g ūdens
- ✓ 10 g cukura
- ✓ 4 g sausā rauga
- ✓ 3 g sāls



GATAVOŠANA:

- 1) Uzstādiet daudzkomponentu maisītāju (āķi).
- 2) Ievietojiet visas sastāvdaļas bļodā un samaisiet ar ātrumu 1 - 3, līdz tās tiek apvienotas.

3) Apturiet robotu, pārklājiet bļodu ar tējas dvieli un atstājiet mīklu uzrūgt. Iestatiet sildīšanas (fermentācijas) funkciju uz 30 ° C. Pēc šī laika vēlreiz kārtīgi mīciet mīklu.

4) Izņemiet mīklu no bļodas un izrullējiet to ovālā formā, pēc tam izrullējiet. Novietojiet maizi grīdas skārdā, pārklājiet ar audumu un atstājiet siltā vietā, lai paceltos apmēram 1 stundu.

5) Maizes virsmu apziež ar sezama eļļu un liek uzkrāsētā cepeškrāsnī 180°C temperatūrā augšā un apakšā un cep 30 minūtes. Visbeidzot, izmantojiet iesmu, lai pārbaudītu, vai maize ir cepta.

MĀJAS PICA

- ✓ 500 g vienkāršu miltu
- ✓ 300 g silta ūdens
- ✓ 5 g sāls
- ✓ 10 g cukura
- ✓ 10 g svaiga rauga
- ✓ 1 ēdamkarote olīveļļas



GATAVOŠANA:

- 1) Uzstādiet daudzkomponentu maisītāju (āķi).
- 2) Sagatavojiet raugu atsevišķā traukā. Ielejiet siltu ūdeni, cukuru un sasmalcinātu raugu un samaisiet.
- 3) Bļodā ielej kviešu miltus, sāli un raugu. Sajauciet ātrumu 1 - 3, līdz tas tiek apvienots. Kad mīkla ir mīcīta, pievienojiet olīveļļu un turpiniet mīcīt, līdz mīklai ir elastīga konsistence.
- 4) Apturiet robotu, pārklājiet bļodu ar drānu un ļaujiet mīklai uzrūgt. Iestatiet sildīšanas (fermentācijas) funkciju uz 38 ° C 30 minūtes. Pēc šī laika vēlreiz kārtīgi mīciet mīklu, noņemiet no bļodas un sadaliet 2 daļās. Izvelciet to un atstājiet to atpūsties 5 minūtes.
- 5) Pārnesiet izveidoto mīklu uz picas skārdenes, piespiediet rokas ap veidni. Izklājiet tomātu mērci uz picas un sakārtojiet iecienītākās piedevas. Liek uzkrāsētā cepeškrāsnī 200°C augšā un apakšā, cep apmēram 20 minūtes.

BISKVĪTA KŪKA

- ✓ 5 olas
- ✓ 120 g cukura
- ✓ 100 g vienkāršu miltu
- ✓ 30 g kartupeļu cietes
- ✓ 5 g cepamā pulvera
- ✓ šķipsniņa sāls



- ✓ 25 g sviesta
- ✓ 5 g sāls

GATAVOŠANA:

- 1) Nomizojiet un vāriet kartupeļus sālītā ūdenī, uzmanieties, lai tie nebūtu pārāk mīksti.
- 2) Kad tie kļūst mealy, sāciet tos mīcīt katliņā vai pārnesiet tos uz maisītāja bļodu. Tad mīciet kartupeļus šādā veidā virtuves kombinā ar vidēju ātrumu apmēram 1 minūti.
- 3) Kad tas izdarīts, kartupeļus norauj no bļodas malām.
- 4) Sajauc kopā karstu pienu, sviestu un sāli. Pievienojiet kartupeļiem un mīciet 4. ātrumu līdz gludai.

GATAVOŠANA:

- 1) Uzstādiet maisītāju vieglo masu pātagai.
- 2) Ielieciet olas bļodā un pievienojiet cukuru. Beat uz ātrumu 11, līdz pūkains.
- 3) Pievienojiet maisījumam kviešu un kartupeļu miltus, cepamo pulveri un šķipsniņu sāls. Viegli samaisiet savu ātruma iestatījumu 2, līdz sastāvdaļas ir apvienotas.
- 4) Gatavo mīklu liek pavasara formas kārbā, kas izklāta ar pergamenta papīru, un liek cepeškrāsnī. Iestatiet temperatūru uz 180°C uz augšu un uz leju, cepiet apmēram 30 minūtes. Visbeidzot, izmantojiet iesmu, lai pārbaudītu, vai sūkļa kūka ir cepta.

SAPUTOJOT OLU BALTUMU

- ✓ 2 olas
- ✓ šķipsniņa sāls

**GATAVOŠANA:**

- 1) Ielieciet olu baltumus bļodā, pievienojiet šķipsniņu sāls.
- 2) Noslaucīt ar lielāko ātrumu 11, kontrolējot saspišanas pakāpi.

BIEZENI

- ✓ 1 kg kartupeļu
- ✓ 125 g karsta piena

**TEHNISKIE DATI**

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tikla vada garums: 1,05 m.

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

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja jums ir kādas šaubas, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

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

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|---|
| 1. Bevestigingsbus met eindkap | 8. Basis met ruimte voor het bevestigen van de kom |
| 2. Hoofd kantelen | 9. Hoofd vergrendeling hendel |
| 3. Snelheidsregelknop / Aan / Uit / Start / Pauze / Stop | 10. Roerder met siliconen afwerking |
| 4. Bedieningspaneel met aanraakscherm | 11. Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's |
| 5. De aandrijfjas met een pin (plaats voor het bevestigen van opzetstukken) | 12. Roerder voor meercomponentenmassa's (haak) |
| 6. Spatscherm | 13. Spatel |
| 7. Roestvrijstalen kom met handvat van 6,5 L | |

VOORBEREIDING OP HET WERK – ALGEMENE OVERWEGINGEN

1. Haal het apparaat uit de kartonnen doos, verwijder eventuele plastic zakken, etiketten, polystyreneenvullers en transportverstoppen.
2. Was voor het eerste gebruik alle accessoires van de robot die in contact komen met voedsel grondig (zie paragraaf "Reiniging en onderhoud").
3. Vergeet niet om accessoires (kom, roerstaafjes, enz.) alleen te installeren/verwijderen als het apparaat niet is aangesloten op een stroombron.
4. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact met een aardingspin.

ACCESSOIRE MONTAGE

STAP 1 – INSTALLEER DE ANTI-SPATBESCHERMING

Ontgrendel de kantelkop (2) door de hoofdvergrendelingshendel (9) met de klok mee te draaien en til vervolgens de kantelkop voorzichtig op totdat u een klik hoort (vergrendelingsvergrendelingsgeluid). Wanneer de vergrendeling is ingeschakeld, is de hendelarm van de hoofdvergrendeling (9) naar beneden gericht. Schuif het spatscherm (6) over de rand van de behuizing die de aandrijf-as met pen (5) bedekt. Zorg ervoor dat de opening voor het toevoegen van boodschappen naar buiten wijst, zodat de kantelkop (2) de toegang tot de opening niet belemmert.

STAP 2 – DE KOM IN ELKAAR ZETTEN

Plaats de kom (7) in de basis (8) en draai vervolgens de kom (7) met de klok mee zodat de lipjes op de kom tegen de vergrendelingen in de basis (8) vergrendelen.

STAP 3 – DE ROERWERKEN BEVESTIGEN

Bij het installeren van roerwerken moet de kantelkop (2) omhoog worden gebracht om de toegang te vergemakkelijken. Bevestig (totdat u de weerstand voelt) een van de drie speciale roerwerken (10, 11, 12) op de aandrijf-aspen (5). Zorg ervoor dat de spline op de pen het montagegat van het roerwerk raakt. Draai vervolgens het roerwerk tegen de klok in totdat de spie tegen de rand van het montagegat van het roerwerk vastklikt.



STAP 4 – MONTAGE VAN HET APPARAAT

Zodra de roerwerken (10, 11, 12) zijn bevestigd, is het apparaat klaar voor gebruik. Draai de hoofdvergrendelingshendel (9) met de klok mee en laat de kantelkop (2) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelingsvergrendelingsgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop (2) goed is vergrendeld – de hendelarm van de hoofdvergrendeling (9) is naar beneden gericht.

ACCESSOIRES VERWIJDEREN

De accessoires kunnen worden verwijderd door de draaibare kop (2) op te tillen. De accessoires worden losgemaakt van de vergrendelingen door ze in de tegenovergestelde richting van de montagerichting te draaien. De roerwerken (10, 11, 12) moeten voor het draaien eerst uit de vergrendeling worden losgemaakt, d.w.z. het roerwerk dieper op

de aandrijfassen duwen totdat er een gevoel van weerstand is. Het spatscherm (6) moet na het demonteren van de roerwerken (10, 11, 12) worden verwijderd.

WERKEN MET HET APPARAAT

Draai de hoofdvergrendelingshendel (9) met de klok mee en laat de kantelkop (2) voorzichtig zakken totdat u een klik hoort (vergrendelingsvergrendelingsgeluid). Zorg ervoor dat de kantelkop goed is vergrendeld - de hendelarm voor hoofdvergrendeling (9) is naar beneden gericht. Plaats vervolgens de etenswaren in de kom (7) door het gat in het spatscherm (6), sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet en stel de gewenste snelheid in met de snelheidsregelknop (3).

Plaats etenswaren in de kom (7) door het gat in het spatscherm (6), sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld. Selecteer de gewenste functie (zie paragraaf "Beschrijving van de functies van het bedieningspaneel")

Druk of draai aan de instelknop (3) om het bedieningspaneel te markeren. Door aan de knop te draaien kunt u de functie, snelheid of de bedrijfstijd selecteren. Om de huidige bedrijfsmodus te beëindigen, houdt u de instelknop ingedrukt. Het apparaat gaat in de stand-bymodus. Om opnieuw te starten, drukt u kort op de instelknop.

WAARSCHUWING! Draai tijdens het gebruik van de planetaire robot niet aan de hoofdvergrendelingshendel (9)!

Als u klaar bent met werken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

TOEPASSING VAN INDIVIDUELE ACCESSOIRES

Roerder met siliconen afwerking (10)	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	Om massa's op te kloppen, die goed gelucht moeten zijn, zoals eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, schuimgebakjes, crèmes, mayonaise.
Meercomponentenroerder (haak) (12)	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: Als u de aangepaste instellingen gebruikt, moet u er rekening mee houden dat de gebruikstijd van het apparaat, vooral voor zware massa's die gekneet worden met het haakmen-gapparaat (12), niet langer mag zijn dan 5 minuten continu gebruik. Na deze tijd moet het apparaat minstens 15 minuten afkoelen.

PLANETAIRE BEWEGING VAN OPZETSTUKKEN

Tijdens de werking van de planetaire robot draait het roerwerk in een complexe beweging: om zijn as en tegelijkertijd om de omtrek van de kom. Hierdoor werkt de roerder tijdens één volledige omwenteling precies door het hele binnenste van de kom, wat de werktijd verkort en zorgt voor een grotere mengefficiëntie. Om deze reden moeten de mengtijden die in de meeste recepten worden vermeld, worden verkort.

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

De vorm van de kom en hulpstukken is zo ontworpen dat het tijdens de werking van de robot niet nodig is om constant de ingrediënten over de wanden van de kom te schrapen en te duwen. 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 robot kan tijdens het gebruik heet worden. Bij een zware belasting en een lange mengcyclus kan de bovenkant van de robotkop erg warm zijn. Het is normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD







1. Koppel het apparaat los van de stroombron.
2. Bij langdurig gebruik kan de kantelkop (2) heet worden. Laat het apparaat afkoelen voordat u met de werkzaamheden begint.
3. Behuizing van het apparaat afvegen met adamp doek.
4. Reinig de roerstaafjes (10, 11, 12) en de spatel onder stromend water en 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 voor het opkloppen van lichte massa's (11), de roerder met siliconen afwerking (10) en de haak (12) niet in de vaatwasser, omdat dit deze kan beschadigen.

BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES VAN HET BEDIENINGSPANEEL

De planetaire robot heeft automatische functies die kunnen worden aangepast.

Functie	Pictogram op het display	Snelheid	Temperatuur	Tijd
Challah recept		1 - 5	38°C	72:00 min.
Snelheid		1 - 11	-	-
Tijd		-	-	1:00 - 99:59 min.
Aangepaste instellingen		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Roerder voor meercomponentenmassa's (haak)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Roerder met siliconen afwerking		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.

Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Voorverwarmen "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Grinder opzetstuk		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

INGEBOUWD CHALLAH-RECEPT

1. Druk op het bedieningspaneel op de handmatige functiekноп. De kolom tijd/hoeveelheid wordt standaard weergegeven: 400g hoeveelheid (snelheid 5, hoeveelheid knippert voor huidige hoeveelheid). Door aan de knop te draaien kunt u de hoeveelheid instellen op 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Tegelijkertijd verandert de snelheid ook afhankelijk van de hoeveelheid die u kiest (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). In de standby-status wordt het bedieningspaneel binnen 30 minuten gedimd tot 10%, druk op een willekeurige knop om de werking te hervatten. Indien binnen 30 min. We selecteren geen enkele functie, het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op de knop om het apparaat uit de stand-bymodus te halen.
2. Nadat u de hoeveelheid hebt geselecteerd, drukt u op de draaiknop om de hoeveelheid te bepalen die moet worden ingevoerd om het recept te maken. Alle displayknoppen zijn volledig verlicht, behalve "Get Ready" en "Add in sequence" (gedurende deze tijd knippert "Get Ready" en wordt "Add in sequence" niet weergegeven). Druk op de knop om het programma te bevestigen. Volg daarna de instructies op het display (ingrediëntenknoppen knipperen synchroon, voeg ingrediënten één voor één toe: bloem, eieren, water, suiker, zout, gist).
3. Na het toevoegen van de aangegeven ingrediënten, afhankelijk van de hoeveelheid, drukt u op de knop knop ter bevestiging.
4. Na 3 minuten gebruik stopt het apparaat en informeert u dat er boter is toegevoegd. Voeg de boter toe en druk op de draaiknop om verder te mixen.
5. Na 12 minuten gebruik wordt het verwarmingsproces (fermentatie) automatisch uitgevoerd. De standaard opwarmtijd is 60 minuten (de maximale tijd kan worden ingesteld op 99 minuten en 59 seconden), de temperatuur is 38°C. Tijdens het proces kunnen de voorverwarmtijd en temperatuur worden aangepast.

SNELHEID INSTELLINGEN

De snelheid kan worden ingesteld of aangepast met behulp van de instelknop of met behulp van de snelheidsfunctiekноп. Beschikbare snelheidsbereik van 1 tot 11.

RUNTIME-INSTELLING

Om de bedrijfstijd in te stellen of te corrigeren, drukt u op de tijdfunctiekноп en gebruikt u vervolgens de draaiknop om de gewenste tijd in te stellen. Beschikbaar bereik van 1 minuut tot 99:59 minuten.

AANGEPASTE INSTELLINGEN

Wanneer de functiekноп wordt ingedrukt, toont het display de standaardsnelheid 1 en de tijd 00:00. Met de draaiknop of snelheidsfunctiekноп kunt u een snelheid van 1 tot 11 selecteren, terwijl u door op de tijdfunctiekноп te drukken een tijd tussen 1:00 minuten en 99:59 minuten kunt selecteren.

ROERDER VOOR MEERCOMPONENTENMASSA'S (HAAK)

Wanneer de haakfunctieknop wordt ingedrukt, toont het display de standaardsnelheid van 3 en de tijd van 12:00 minuten. Met de draaiknop of snelheidsfunctieknop kunt u een snelheid van 1 tot 4 selecteren, terwijl u door op de tijdfunctieknop te drukken een tijd tussen 1:00 minuten en 20:00 minuten kunt selecteren.

ROERDER MET SILICONEN AFWERKING

Wanneer de functieknop van de siliconen afwerkingsroerder wordt ingedrukt, toont het display de standaardsnelheid van 4 en de tijd van 10:00 minuten. Met de draaiknop of snelheidsfunctieknop kunt u een snelheid van 4 tot 9 selecteren, terwijl u door op de tijdfunctieknop te drukken een tijd tussen 1:00 minuten en 20:00 minuten kunt selecteren.

ROERSTAAFJE VOOR HET KLOPPEN VAN LICHTE MASSA'S

Wanneer de functieknop van het lichte kloproerwerk wordt ingedrukt, toont het display de standaardsnelheid van 9 en de tijd van 6:00 minuten. Met de draaiknop of snelheidsfunctieknop kunt u een snelheid tussen 9 en 11 selecteren, terwijl u door op de tijdfunctieknop te drukken een tijd tussen 1:00 minuten en 10:00 minuten kunt selecteren.

VOORVERWARMSTAND (FERMENTATIE)

Wanneer de knop voor de verwarmingsfunctie (fermentatie) wordt ingedrukt, toont het display de standaardtemperatuur van 38°C en de tijd van 60:00 minuten. Met de draaiknop selecteert u de temperatuur tussen 25-45°C, terwijl u door op de tijdfunctieknop te drukken de tijd tussen 30:00 minuten en 99:59 minuten kunt selecteren.

GRINDER OPZETSTUK

Wanneer de functieknop van de molenkop wordt ingedrukt, toont het display de standaardsnelheid van 3 en de tijd van 10:00 minuten. Met de draaiknop of snelheidsfunctieknop kunt u een snelheid van 3 tot 9 selecteren, terwijl u door op de tijdfunctieknop te drukken een tijd kunt selecteren van 1:00 minuten tot 20:00 minuten.

LET OP! De MRK-22 planetaire robot is niet uitgerust met het slijphulpstuk. Het grindopzetstuk kan apart worden aangeschaft.

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").

CULINAIRE TIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, voordat ze worden gemengd, moeten ze op kamertemperatuur worden gebracht. Daarom moet u dergelijke producten tijdig uit de koelkast halen.
2. Om te voorkomen dat er eierschalen of rotte eieren in de keukenmachine worden gegooid, kunt u ze het beste eerst in een aparte beker zetten, voordat u de rest van de ingrediënten toevoegt.

3. Te lang kloppen kan een negatief effect op het eindproduct hebben. Let op de in het recept vermelde mengtijd.
4. Veranderingen in temperatuur en textuur van voedingsmiddelen (bijvoorbeeld als gevolg van schommelingen in de omgevingstemperatuur) kunnen het mengproces en het uiteindelijke menresultaat verkorten/verlengen.
5. Begin altijd op lage snelheid te mixen en verhoog geleidelijk de snelheid die nodig is voor uw recept.

VOORGESTELDE INSTELLINGEN VOOR AFZONDERLIJKE ACCESSOIRES VOOR INGREDIËNTEN VAN 1,5 KG

Accessoire	Snelheid	Tijd (min.)	Maximaal aantal producten in een kom	Beschrijving van het werk
Meercomponentenroerder (haak) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g bloem + 538 g water	Snelheid 1 gedurende 30 sec., Snelheid 2 gedurende 30 sec. en vervolgens Snelheid 3 van 2 - 4 min.
Roerder met siliconen afwerking (10)	5 - 9	3 - 10	660 g bloem + 840 g water	Snelheid 2 gedurende 20 seconden, snelheid 4 gedurende 2 minuten. 40 seconden.
Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's	9 - 11	3 - 10	3 eiwitten (minimaal)	Snelheid 10 gedurende 3 min.

RECEPTEN

ROLLETJES MET LIJNZAAD

- ✓ 30 g lijnzaad
- ✓ 40 g water
- ✓ 250 g broodmeel
- ✓ 3 g droge gist
- ✓ 30 g suiker
- ✓ 5 g zout
- ✓ 10 g melkpoeder
- ✓ 150 g water
- ✓ 20 g zachte boter
- ✓ 1 ei

VOORBEREIDING:

- 1) Week het lijnzaad 12 uur in water.
- 2) Installeer de meercomponentenroerder (haak).
- 3) Doe broodmeel, droge gist, suiker, zout, melkpoeder, water in een kom.
- 4) Kneed op snelheid 1 - 3 tot een geheel, voeg dan de boter toe en blijf kneden tot een gladde massa. Voeg vervolgens het lijnzaad toe en ga verder met kneden.
- 5) Stop de robot, dek de kom af met een theedoek en laat het deeg rijzen. Stel de verwarmingsfunctie (fermentatie) gedurende 30



minuten in op 38°C. Kneed het deeg na deze tijd opnieuw goed door, haal het uit de kom en vorm er 6 broodjes van. Dek de broodjes af met een theedoek en laat 1 uur rijzen op een warme plaats.

6) Bestrijk de scones met het losgeklopte ei. Zet in de voorverwarmde oven op 180°C boven en onder en bak 20 minuten. Laat afkoelen nadat je het uit de oven hebt gehaald.

STOKBROOD

- ✓ 250 g bloem
- ✓ 50 g roggemeel
- ✓ 150 g water
- ✓ 10 g suiker
- ✓ 4 g droge gist
- ✓ 3 g zout



VOORBEREIDING:

- 1) Installeer de meercomponentenroerder (haak).
- 2) Doe alle ingrediënten in een kom en mix op snelheid 1 - 3 tot een geheel.
- 3) Stop de robot, dek de kom af met een theedoek en laat het deeg rijzen. Stel de

verwarmingsfunctie (fermentatie) gedurende 30 minuten in op 30°C. Kneed het deeg na deze tijd opnieuw goed door.

4) Haal het deeg uit de kom en rol het uit tot een ovale vorm en rol het vervolgens op. Leg het brood in een bakvorm, dek af met een doek en laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme plaats.

5) Bestrijk het oppervlak van het brood met sesamolie en plaats het in een voorverwarmde oven op 180°C boven en onder en bak gedurende 30 minuten. Gebruik tot slot een satéprikker om te controleren of het brood gebakken is.

HUISGEMAAKTE PIZZA

- ✓ 500 g bloem
- ✓ 300 g warm water
- ✓ 5 g zout
- ✓ 10 g suiker
- ✓ 10 g verse gist
- ✓ 1 eetlepel olijfolie



VOORBEREIDING:

- 1) Installeer de meercomponentenroerder (haak).
- 2) Bereid het zuurdeeg in een aparte schaal. Giet er warm water, suiker en gemalen gist bij en meng.
- 3) Giet tarwebloem, zout en zuurdesem in een kom. Mix op snelheid 1 - 3 tot gecombineerd. Zodra het deeg gekneet is, voeg je de olijfolie toe en blijf je kneden tot het deeg een elastische consistentie heeft.
- 4) Stop de robot, dek de kom af met een doek en laat het deeg rijzen. Stel de verwarmingsfunctie (fermentatie) gedurende 30 minuten in op 38°C. Kneed het deeg na deze tijd opnieuw grondig, haal het uit de kom en verdeel het in 2 delen. Rol het uit en laat het 5 minuten rusten.
- 5) Breng het gevormde deeg over in een pizzavorm, druk je handen rond de vorm. Verdeel de tomatensaus over de pizza en schik je favoriete toppings. Zet in een voorverwarmde oven op 200°C boven en onder, bak ongeveer 20 minuten.

BISCUITGEBAK

- ✓ 5 eieren
- ✓ 120 g suiker
- ✓ 100 g bloem
- ✓ 30 g aardappelzetmeel
- ✓ 5 g bakpoeder
- ✓ snufje zout



VOORBEREIDING:

- Roerstaafje voor het kloppen van lichte massa's
- 2) Breek de eieren in een kom en voeg de suiker toe. Klop op snelheid 11 tot het luchtig is.
 - 3) Voeg tarwe- en aardappelmeel, bakpoeder en een snufje zout toe aan het mengsel. Meng voorzichtig op je eigen snelheidsstand 2 tot de ingrediënten zijn gecombineerd.
 - 4) Leg het afgewerkte deeg in een met bakpapier beklede springvorm en plaats in de oven. Zet de temperatuur op 180°C op en neer, bak ongeveer 30 minuten. Gebruik tot slot een satéprikker om te controleren of het biscuitgebak gebakken is.

AARDAPPELPUREE

- ✓ 1 kg aardappelen
- ✓ 125 g warme melk
- ✓ 25 g boter
- ✓ 5 g zout



VOORBEREIDING:

- 1) Schil en kook de aardappelen in gezouten water, let op dat ze niet te zacht worden
- 2) Als ze melig worden, begin ze dan te kneden in een pan of doe ze in de kom van een mixer. Kneed vervolgens de aardappelen op deze manier in een keukenmachine op middelhoge snelheid gedurende ongeveer 1 minuut.
- 3) Als je klaar bent, schep je de aardappelen van de zijanten van de kom.
- 4) Meng hete melk, boter en zout door elkaar. Voeg toe aan de aardappelen en kneed op snelheid 4 tot een gladde massa.

EIWIT KLOPPEN

- ✓ 2 eieren
- ✓ snufje zout

**VOORBEREIDING:**

- 1) Doe de eiwitten in een kom, voeg een snufje zout toe.
- 2) Klop op de hoogste snelheid 11 en controleer de mate van aanstampen.

TECHNISCHE GEGEVENS

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

Lengte van het netsnoer: 1,05 m



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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby / biżuterii itp.
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw odłączyć od urządzenia!
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.

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

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|--|
| 1. Gniazdo montażu przystawek z zaślepką | 7. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l |
| 2. Głowica uchylna | 8. Podstawa z miejscem do zamocowania misy |
| 3. Pokrętko regulacji prędkości / On / Off / Start / Pauza / Stop | 9. Dźwignia blokady głowicy |
| 4. Panel sterowania z wyświetlaczem dotykowym | 10. Mieszadło z silikonowym wykończeniem |
| 5. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania mieszadeł) | 11. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 6. Osłona przeciw zachlapaniom | 12. Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) |
| | 13. 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 (patrz: rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Należy pamiętać, aby montaż / demontaż akcesoriów (misa, mieszadła itp.) wykonywać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
4. Podłączaj kabel zasilający do gniazdka elektrycznego z bolcem uziemniającym.

MONTAŻ AKCESORIÓW

KROK 1 – MONTAŻ OSŁONY PRZECIW ZACHLAPANIOM

Zwolnij głowicę uchylną (2) przekręcając dźwignię blokady głowicy (9) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie delikatnie unosząc głowicę uchylną do momentu usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatraskiwania blokady). Po zatrzaśnięciu blokady, ramię dźwigni blokady głowicy (9) będzie skierowane na dół. Nasań osłonę przeciw zachlapaniom (6) na brzeg obudowy osłaniającej wałek napędu ze sworzniem (5). Zwróć uwagę, aby otwór służący do dodawania art. spożywczych był skierowany na zewnątrz, tak aby głowica uchylna (2) nie utrudniała dostępu do otworu.

KROK 2 – MONTAŻ MISY

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

KROK 3 – MOCOWANIE MIESZADEŁ

Podczas instalacji mieszadeł głowica uchylna (2) powinna być uniesiona dla łatwiejszego dostępu. Załóż (do poczucia oporu) jedno z trzech dedykowanych mieszadeł (10, 11, 12) na sworznię wałka napędowego (5). Zwróć uwagę, aby wypust znajdujący się na sworzniu trafił w otwór montażowy mieszadła. Następnie przekręć mieszadło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania wypustu o brzeg otworu montażowego mieszadła.



KROK 4 – MONTAŻ URZĄDZENIA

Po zamocowaniu mieszadeł (10, 11, 12) urządzenie jest gotowe do pracy. Przekręć dźwignię blokady głowicy (9) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (2) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatraskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna (2) została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (9) będzie skierowane na dół.

DEMONTAŻ AKCESORIÓW

Do demontażu akcesoriów można przystąpić po uniesieniu głowicy uchylnej (2). Akcesoria zwalniamy z zatrzasków przekręcając je w kierunku przeciwnym do kierunku montażu. Mieszadła (10, 11, 12) przed przekręceniem należy najpierw zwolnić z blokady tj. wcisnąć mieszadło głębiej na sworzeń wałka napędowego, aż do poczucia oporu. Ostatecznie przeciw zachłapaniu (6) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (10, 11, 12).

PRACA Z URZĄDZENIEM

Przekręć dźwignię blokady głowicy (9) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i delikatnie opuszczaj głowicę uchylną (2) do usłyszenia kliknięcia (dźwięk zatrzaskiwania blokady). Upewnij się, że głowica uchylna została prawidłowo zablokowana – ramię dźwigni blokady głowicy (9) będzie skierowane na dół. Następnie umieść w misie (7) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie przeciw chłapaniu (6), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żadaną prędkość pracy pokrętkiem regulacji prędkość (3).

Umieść w misie (7) artykuły spożywcze przez otwór znajdujący się w osłonie przeciw zachłapaniu (6), podłącz urządzenie do prądu. Włączy się panel sterowania. Należy wybrać preferowaną funkcję (patrz: rozdział „Opis funkcji panelu sterowania”)

Naciśnij lub obróć pokrętko regulacji (3) aby podświetlić panel sterowania. Obracając pokrętkiem można wybrać funkcję, prędkość lub dostosować czas pracy. Aby zakończyć bieżący tryb pracy należy nacisnąć i przytrzymać pokrętko regulacji. Urządzenie przejdzie w stan gotowości. Aby uruchomić ponownie należy krótko nacisnąć pokrętko regulacji.

UWAGA! W trakcie pracy robota planetarnego, nie należy przekręcać dźwigni blokady głowicy (9)!

Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od źródła zasilania.

UŻYCIE URZĄDZENIA

ZASTOSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIÓW

Mieszadło z silikonowym wykończeniem (10)	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, sytkie składniki ciast.
Mieszadło do ubijania lekkich mas (11)	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) (12)	Do wyrabiania ciast, zwłaszcza drożdżowych i ugniatania takich jak na: chleb, bułki, babki, placki, pizzę, ciasto parzone, makaron, faworki.

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

UWAGA! Korzystając z ustawień własnych należy pamiętać, że czas pracy urządzenia, szczególnie w przypadku ciężkich mas ugniatanych za pomocą mieszadła hakowego (12), nie powinien przekraczać 5 min. ciągłej pracy. Po tym czasie urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia, na czas nie krótszy niż 15 min.

RUCH PLANETARNY MIESZADEŁ

Podczas pracy robota 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

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. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Podczas dłuższej pracy głowica uchylna (2) może ulec nagrzaniu. Przed przystąpieniem do pracy należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
3. Wyczyścić obudowę urządzenia, używając wilgotnej ściereczki.
4. Wyczyścić mieszadła (10, 11, 12) i łopatkę pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

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

UWAGA! Nie wolno myć w zmywarce mieszadła do ubijania lekkich mas (11), mieszadła z silikonowym wykończeniem (10) oraz haka (12) – grozi to ich uszkodzeniem.

OPIS FUNKCJI PANELU STEROWANIA

Robot planetarny posiada automatyczne funkcje z możliwością regulacji.

Funkcja	Ikona na wyświetlaczu	Prędkość	Temperatura	Czas
Przepis na chałkę		1 - 5	38°C	72:00 min.
Prędkość		1 - 11	-	-
Czas		-	-	1:00 - 99:59 min.
Ustawienia własne		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.

Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Mieszadło z silikonowym wykończeniem		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Mieszadło do ubijania lekkich mas		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Podgrzewanie "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Przystawka do mielenia		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

WBUDOWANY PRZEPIS NA CHAŁKĘ

1. Na panelu sterowania naciśnij przycisk funkcji ręcznej. Kolumna czasu / ilości zostanie wyświetlona domyślnie: ilość 400 g (prędkość 5, ilość miga dla bieżącej ilości). Obracając pokrętkę możesz dostosować ilość na 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. W tym samym czasie zmienia się również prędkość w zależności od wybranej ilości (400 g / 5, 600 g / 5, 800 g / 5, 1000 g / 4, 1200 g / 4). W stanie gotowości panel sterowania zostanie przyciemniony do 30 % w ciągu 10 min., naciśnij dowolny przycisk aby wznowić działanie. Jeżeli w ciągu 30 min. nie wybierzemy żadnej funkcji urządzenie automatycznie wyłączy się. Naciśnij pokrętkę aby wybudzić urządzenie do trybu gotowości.
2. Po wybraniu ilości naciśnij przycisk pokrętkę, aby określić ilość, która ma zostać wprowadzona do wykonania przepisu. Wszystkie przyciski wyświetlacza są w pełni podświetlone z wyjątkiem „Get Ready” i „Add in sequence” (w tym czasie „Get Ready” miga, a „Add in sequence” nie wyświetla się). Naciśnij przycisk pokrętkę w celu zatwierdzenia programu. Następnie postępuj zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu (przyciski składników migają synchronicznie, dodawaj po kolei składniki: mąkę, jajka, wodę, cukier, sól, drożdże).
3. Po dodaniu wskazanych składników, zgodnie z ilością naciśnij przycisk pokrętkę w celu zatwierdzenia.
4. Po 3 minutach pracy urządzenie zatrzyma się i poinformuje o dodaniu masła. Dodaj masło i naciśnij pokrętkę aby kontynuować mieszanie.
5. Po 12 minutach pracy, proces podgrzewania (fermentacji) zostanie przeprowadzony automatycznie. Domyślny czas podgrzewania wynosi 60 minut (maksymalny czas można ustawić na 99 minut i 59 sekund), temperatura wynosi 38°C. Podczas procesu można regulować czas i temperaturę podgrzewania.

USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

Prędkość można ustawić lub skorygować za pomocą pokrętkę regulacji lub za pomocą przycisku funkcyjnego prędkości. Dostępny zakres prędkości od 1 do 11.

USTAWIENIE CZASU PRACY

Aby ustawić lub skorygować czas pracy należy nacisnąć przycisk funkcyjny czasu a następnie za pomocą pokrętkę ustawić wymagany czas. Dostępny zakres od 1 minuty do 99:59 minut.

USTAWIENIA WŁASNE

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego na wyświetlaczu pojawi się domyślna prędkość 1 oraz czas 00:00. Za pomocą pokrętła lub przycisku funkcyjnego prędkości można wybrać prędkość w zakresie od 1 do 11, natomiast po naciśnięciu przycisku funkcyjnego czasu można wybrać czas w zakresie od 1:00 minuty do 99:59 minut.

MIESZADŁO DO WIELOSKŁADNIKOWYCH MAS (HAK)

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego hak na wyświetlaczu pojawi się domyślna prędkość 3 oraz czas 12:00 minut. Za pomocą pokrętła lub przycisku funkcyjnego prędkości można wybrać prędkość w zakresie od 1 do 4, natomiast po naciśnięciu przycisku funkcyjnego czasu można wybrać czas w zakresie od 1:00 minuty do 20:00 minut.

MIESZADŁO Z SILIKONOWYM WYKOŃCZENIEM

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego mieszadła z silikonowym wykończeniem na wyświetlaczu pojawi się domyślna prędkość 4 oraz czas 10:00 minut. Za pomocą pokrętła lub przycisku funkcyjnego prędkości można wybrać prędkość w zakresie od 4 do 9, natomiast po naciśnięciu przycisku funkcyjnego czasu można wybrać czas w zakresie od 1:00 minuty do 20:00 minut.

MIESZADŁO DO UBIJANIA LEKKICH MAS

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego mieszadła do ubijania lekkich mas na wyświetlaczu pojawi się domyślna prędkość 9 oraz czas 6:00 minut. Za pomocą pokrętła lub przycisku funkcyjnego prędkości można wybrać prędkość w zakresie od 9 do 11, natomiast po naciśnięciu przycisku funkcyjnego czasu można wybrać czas w zakresie od 1:00 minuty do 10:00 minut.

USTAWIENIE PODGRZEWANIA (FERMENTACJA)

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego podgrzewania (fermentacji) na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura 38°C oraz czas 60:00 minut. Za pomocą pokrętła można wybrać temperaturę w zakresie 25-45°C, natomiast po naciśnięciu przycisku funkcyjnego czasu można wybrać czas w zakresie od 30:00 minut do 99:59 minut.

PRZYSTAWKA DO MIELENIA

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego przystawki do mielenia na wyświetlaczu pojawi się domyślna prędkość 3 oraz czas 10:00 minut. Za pomocą pokrętła lub przycisku funkcyjnego prędkości można wybrać prędkość w zakresie od 3 do 9, natomiast po naciśnięciu przycisku funkcyjnego czasu można wybrać czas w zakresie od 1:00 minuty do 20:00 minut.

UWAGA! Przystawka do mielenia nie jest na wyposażeniu robota planetarnego MRK-22. Przystawkę do mielenia można zakupić oddzielnie.

WYKORZYSTANIE ROBOTA DO WŁASNYCH PRZEPISÓW

W niniejszej instrukcji zawarto kilka ogólnych, praktycznych rad dotyczących specyfiki pracy z robotem, które mogą się przydać podczas przygotowywania własnych przepisów. Do uzyskania doskonałego efektu i opracowania odpowiedniej procedury miksowania niezbędne będą jednak Państwa własne obserwacje i doświadczenia. Należy kontrolować

proces mieszania i zakończyć go dokładnie wtedy, gdy zostanie osiągnięta konsystencja wymagana w przepisie (np. „ciasto gładkie i elastyczne”).

WSKAZÓWKI KULINARNE

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

SUGEROWANE USTAWIENIA NA POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIACH DLA 1,5 KG SKŁADNIKÓW

Akcesoria	Prędkość	Czas (min.)	Maksymalna ilość produktów w misie	Opis pracy
Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g mąki + 538 g wody	prędkość 1 przez 30 sek., prędkość 2 przez 30 sek. następnie prędkość 3 od 2 - 4 min.
Mieszadło z silikonowym wykończeniem (10)	5 - 9	3 - 10	660 g mąki + 840 g wody	prędkość 2 przez 20 sek., prędkość 4 przez 2 min. 40 sek.
Mieszadło do ubijania lekkich mas (11)	9 - 11	3 - 10	3 białka jaj (minimum)	prędkość 10 przez 3 min.

PRZEPISY

BUŁKI Z SIEMIENIEM LNIANYM

- ✓ 30 g siemienia lnianego
- ✓ 40 g wody
- ✓ 250 g mąki chlebowej
- ✓ 3 g suchych drożdży
- ✓ 30 g cukru
- ✓ 5 g soli
- ✓ 10 g mleka w proszku
- ✓ 150 g wody
- ✓ 20 g miękkiego masła
- ✓ 1 jajko



- 2) Zamontuj mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak).
- 3) Umieść w misie mąkę chlebową, suche drożdże, cukier, sól, mleko w proszku, wodę.
- 4) Wyrabiaj na prędkości 1 - 3 do momentu połączenia składników, a następnie dodaj masło i kontynuuj wyrabianie ciasta aż będzie gładkie. Następnie dodaj siemie lniane i dalej wyrabiaj.
- 5) Zatrzymaj robot, misę przykryj ściereczką i pozostaw ciasto do wyrośnięcia. Ustaw funkcję podgrzewania (fermentacji) 38°C na 30 minut. Po tym czasie jeszcze raz dokładnie wyrobić ciasto, wyjąć z misy i uformować 6 bułeczek. Bułeczki przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 1 godzinę.

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Namocz siemie lniane w wodzie na 12 h.

6) Posmaruj bułeczki roztrzepanym jajkiem. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C góra - dół, piec 20 minut. Po wyjęciu z piekarnika pozostawić do ostygnięcia.

CHLEB FRANCUSKI

- ✓ 250 g mąki pszennej
- ✓ 50 g mąki żytniej
- ✓ 150 g wody
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 4 g suchych drożdży
- ✓ 3 g soli

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Zamontuj mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak).
- 2) Umieść wszystkie składniki w misie i wymieszaj na prędkości 1 - 3 do połączenia składników.
- 3) Zatrzymaj robot, misę przykryj ściereczką i pozostaw ciasto do wyrośnięcia. Ustaw funkcję podgrzewania (fermentacji) 30°C na 30 minut. Po tym czasie jeszcze raz dokładnie wyrobić ciasto.
- 4) Ciasto wyjmij z misy i rozwałkuj na owalny kształt, a następnie zwiń w rulon. Chleb włóż do podłożnej foremki, przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
- 5) Posmaruj powierzchnię chleba olejem sezamowym i wstaw do rozgrzanego piekarnika do 180°C góra - dół i piec przez 30 minut. Na koniec sprawdź patyczkiem czy chleb się wypiekł.

DOMOWA PIZZA

- ✓ 500 g mąki pszennej
- ✓ 300 g ciepłej wody
- ✓ 5 g soli
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 10 g świeżych drożdży
- ✓ 1 łyżkę oliwy z oliwek



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Zamontuj mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak).

2) W oddzielnym naczyniu przygotuj rozczyń. Wlej ciepłą wodę, cukier oraz rozkruszone drożdże i wymieszaj.

3) Do misy wsyp mąkę pszenną, sól i wlej przygotowany rozczyń. Wymieszaj na prędkości 1 - 3 do połączenia składników.

Po wyrobieniu ciasta dodaj oliwę i kontynuuj wyrabianie aż ciasto będzie miało elastyczną konsystencję.



4) Zatrzymaj robot, misę przykryj ściereczką i pozostaw ciasto do wyrośnięcia. Ustaw funkcję podgrzewania (fermentacji) 38°C na 30 minut. Po tym czasie jeszcze raz dokładnie wyrabiaj ciasto, wyjmij z misy i podziel na 2 części. Rozwałkuj i pozostaw na 5 minut do odpoczęcia.

5) Uformowane ciasto przełóż na formę do pizzy, dociśnij rękami wokół formy. Posmaruj pizzę sosem pomidorowym i ułóż ulubione dodatki. Wstaw do nagrzanego piekarnika do 200°C góra - dół, piec około 20 minut.

BISZKOPT

- ✓ 5 jajek
- ✓ 120 g cukru
- ✓ 100 g mąki pszennej
- ✓ 30 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 5 g proszku do pieczenia
- ✓ szczypta soli



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Zamontuj mieszadło do ubijania lekkich mas.
- 2) Do misy wbij jajka i wsyp cukier. Ubijaj na prędkości 11 aż do uzyskania puszystej masy.
- 3) Do masy dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Wymieszaj delikatnie na ustawieniach własnych prędkości 2 do momentu połączenia składników.
- 4) Gotowe ciasto przełóż do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika. Ustaw temperaturę 180°C góra - dół, piec około 30 min. Na koniec sprawdź patyczkiem czy biszkopt się upiekł.

PURÉE ZIEMNIACZANE

- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 125 g gorącego mleka
- ✓ 25 g masła
- ✓ 5 g soli



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Obierz i ugotuj ziemniaki w posolonej wodzie, uważaj by nie były zbyt miękkie.
- 2) Kiedy staną się mączyste, zacznij ugniatać je w rondlu lub przenieś do miski miksera. Następnie ugniataj tak przygotowane ziemniaki w robocie na średniej prędkości przez około 1 minutę.
- 3) Po zakończeniu, zgarnij ziemniaki ze ścianek miski.
- 4) Zmieszaj ze sobą gorące mleko, masło i sól. Dodaj do ziemniaków i ugniataj na prędkości 4 do uzyskania gładkiej masy.

UBIJANIE BIAŁKA

- ✓ 2 jajka
- ✓ szczypta soli



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Umieść białka w misie, dodaj szczyptę soli.
- 2) Ubijaj na największej prędkości 11, kontrolując stopień ubicia.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu
Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



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

AKCESORA
 I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
 INSPIRACJI**
 SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

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

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

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|--|--|
| 1. Priză de montare atașată cu capac de capăt | 7. Bol cu mâner din oțel inoxidabil cu o capacitate de 6,5 l |
| 2. Cap de înclinare | 8. Bază cu spațiu pentru atașarea bolului |
| 3. Buton de control al vitezei / Pornit / Oprit / Start / Pauză / Oprise | 9. Maneta de blocare a capului |
| 4. Panou de control cu afișaj tactil | 10. Agitator cu finisaj siliconic |
| 5. Arbore cardanic cu știft (locația atașamentului) | 11. Agitator pentru biciuirea maselor ușoare |
| 6. Protecție împotriva stropirii | 12. Agitator pentru mase multicomponente (cârlig) |
| | 13. Omoplat |

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ - CONSIDERAȚII GENERALE

1. Despachetați dispozitivul din cutia de carton, îndepărtați orice pungi de plastic, etichete, umpluturi din polistiren și blocaje de transport.
2. Înainte de prima utilizare, spălați bine toate accesoriile robotului care vin în contact cu alimentele (consultați secțiunea „Curățare și întreținere”).

3. Vă rugăm să nu uitați să instalați/scoateți accesoriile (vas, agitatoare etc.) numai atunci când aparatul nu este conectat la o sursă de alimentare.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică cu un știft de împământare.

ASAMBLAREA ACCESORIILOR

PASUL 1 - INSTALAȚI PROTECȚIA ANTI-STROPIRE

Eliberați capul de înclinare (2) rotind maneta de blocare a capului (9) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul de înclinare până când auziți un clic (sunet de blocare a blocării). Când încuietoarea este cuplată, brațul pârghiei de blocare a capului (9) va fi orientat în jos. Glisați protecția împotriva stropirii (6) peste marginea carcasei care acoperă arborele cardanic cu bolt (5). Asigurați-vă că deschiderea pentru adăugarea alimentelor este orientată spre exterior, astfel încât capul de înclinare (2) să nu obstrucționeze accesul la deschidere.

PASUL 2 - ASAMBLAREA BOLULUI

Așezați vasul (7) în bază (8), apoi rotiți vasul (7) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât lamelele bolului să se blocheze de încuietorile de la bază (8).

PASUL 3 - ATAȘAREA AGITATORILOR

La instalarea agitatoarelor, capul de înclinare (2) trebuie ridicat pentru un acces mai ușor. Atașați (până când simțiți rezistența) unul dintre cele trei agitatoare dedicate (10, 11, 12) pe știftul arborelui de antrenare (5). Asigurați-vă că spuma de pe știft atinge orificiul de montare al agigatorului. Apoi răsușiți agigatorul în sens invers acelor de ceasornic până când splina se blochează pe marginea orificiului de montare a agigatorului.



PASUL 4 - ASAMBLAREA DISPOZITIVULUI

Odată ce agitatoarele (10, 11, 12) sunt atașate, dispozitivul este gata de funcționare. Rotiți maneta de blocare a capului (9) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul de înclinare (2) până când auziți un clic (sunet de blocare a blocării). Asigurați-vă că capul de înclinare (2) este blocat corespunzător – brațul pârghiei de blocare a capului (9) va fi orientat în jos.

SCOATEREA ACCESORIILOR

Accesoriile pot fi îndepărtate prin ridicarea capului pivotant (2).

Accesoriile sunt eliberate din zăvoare prin rotirea lor în direcția opusă direcției de montare. Agitatoarele (10, 11, 12) trebuie mai întâi eliberate din încuietoare înainte de rotire, adică împingeți agitorul mai adânc pe știftul arborelui de antrenare până când există un sentiment de rezistență. Protecția împotriva stropirii (6) trebuie îndepărtată după demontarea agitatoarelor (10, 11, 12).

LUCRUL CU DISPOZITIVUL

Rotiți maneta de blocare a capului (9) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul de înclinare (2) până când auziți un clic (sunet de blocare a blocării). Asigurați-vă că capul de înclinare este blocat corespunzător – brațul pârgției de blocare a capului (9) va fi orientat în jos. Apoi introduceți produsele alimentare în vas (7) prin orificiul situat în protecția împotriva stropirii (6), conectați aparatul la sursa de alimentare și setați viteza dorită cu butonul de control al vitezei (3).

Așezați produsele alimentare în vas (7) prin orificiul situat în protecția împotriva stropirii (6), conectați aparatul la electricitate. Panoul de control se va porni. Selectați funcția preferată (consultați secțiunea „Descrierea funcțiilor panoului de control”)

Apăsăți sau rotiți butonul de reglare (3) pentru a evidenția panoul de control. Prin rotirea butonului puteți selecta funcția, viteza sau regula timpul de funcționare. Pentru a încheia modul de funcționare curent, țineți apăsat butonul de reglare. Unitatea va intra în modul de așteptare. Pentru a reporni, apăsați scurt butonul de reglare.

ATENȚIE! Când robotul planetar funcționează, nu rotiți maneta de blocare a capului (9)!

Când ați terminat cu munca, deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

APLICAREA ACCESORIILOR INDIVIDUALE

Agitator cu finisaj siliconic (10)	Pentru amestecarea maselor ușoare și mai grele, cum ar fi: aluat, 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 de tort libere.
Agitator pentru biciuirea maselor luminoase (11)	Pentru biciuirea produselor care trebuie să fie bine aerate, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, cozonac, frișcă, beza, creme, maioneză.
Agitator multicomponent (cârlig) (12)	Pentru frământarea aluaturilor, în special a aluatului de drojdie și frământare, cum ar fi: pâine, chifle, prăjituri, plăcinte, pizza, produse de patiserie choux, paste, faworki.

ATENȚIE! Nu lăsați cuțite, linguri metalice, furculițe sau alte astfel de obiecte în castron în timp ce aparatul este în funcțiune.

ATENȚIE: Când utilizați setările personalizate, rețineți că timpul de funcționare a aparatului, în special pentru masele grele frământate cu agitatorul cu cârlig (12), nu trebuie să depășească 5 minute de funcționare continuă. După acest timp, aparatul trebuie lăsat să se răcească timp de cel puțin 15 minute.

MIȘCAREA PLANETARĂ A SNAPPERS

În timpul funcționării robotului planetar, agitatorul se rotește într-o mișcare complexă: în jurul axei sale și simultan în jurul circumferinței bolului. Drept urmare, în timpul unei rotații complete, agitatorul funcționează exact în întregul interior al cuvei, ceea ce scurtează timpul de lucru și asigură o eficiență mai mare de amestecare. Din acest motiv, ar trebui să reduceți timpul de amestecare specificat în majoritatea rețetelor.

NOTE PRIVIND FUNCȚIONAREA MIXERULUI

Forma bolului și a atașamentelor a fost proiectată astfel încât, în timpul funcționării robotului, nu este nevoie să răzuți și să împingeți în mod constant ingredientele pe pereții bolului. În timpul unui ciclu de amestecare, este suficient să curățați pereții bolului o dată sau de două ori. Înainte de a face acest lucru, vă rugăm să deconectați robotul!

Robotul se poate încălzi în timpul funcționării. Cu o sarcină grea și un ciclu lung de amestecare, partea superioară a capului robotului poate fi foarte caldă. Acest lucru este normal.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE









1. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
2. În timpul funcționării prelungite, capul de înclinare (2) poate deveni fierbinte. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a începe lucrul.
3. Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
4. Curățați agitatoarele (10, 11, 12) și spatula sub jet de apă și detergent.

Când ați terminat cu aparatul, se recomandă curățarea imediată a accesoriilor. Acest lucru va elimina orice depozite reziduale, va preveni uscarea reziduurilor, ceea ce face curățarea mai eficientă și mai ușoară și previne reproducerea bacteriilor.

ATENȚIE! Nu spălați agitatorul pentru biciuirea maselor ușoare (11), agitatorul cu finisaj siliconic (10) și cârligul (12) în mașina de spălat vase, deoarece acest lucru le poate deteriora.

DESCRIEREA FUNCȚIILOR PANOULUI DE CONTROL

Robotul planetar are funcții automate care pot fi ajustate.

Funcționa	Pictogramă pe afișaj	Velocitate	Temperatura	Oră
Reteta Challah		1 - 5	38°C	72:00 min.
Velocitate		1 - 11	-	-
Oră		-	-	1:00 - 99:59 min.
Setări personalizate		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Agitator pentru mase multicomponente (cârlig)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Agitator cu finisaj siliconic		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Agitator pentru biciuirea maselor ușoare		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Preîncălzire "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.

Accesoriu polizor



3 - 9

-

1:00 - 20:00 min.

REȚETĂ DE CHALLAH ÎNCORPORATĂ

1. Pe panoul de control, apăsați butonul de funcționare manuală. Coloana timp/cantitate va fi afișată implicit: cantitate 400g (viteza 5, cantitatea clipește pentru cantitatea curentă). Prin rotirea butonului puteți regla cantitatea la 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. În același timp, viteza se modifică și în funcție de cantitatea pe care o alegeți (400g / 5, 600g / 5, 800g / 5, 1000g / 4, 1200g / 4). În starea de așteptare, panoul de control va fi estompat la 30% în decurs de 10 minute, apăsați orice buton pentru a relua funcționarea. Dacă în decurs de 30 de minute Nu selectăm nicio funcție, dispozitivul se va opri automat. Apăsați butonul pentru a activa unitatea în modul standby.
2. După ce ați selectat cantitatea, apăsați butonul de apelare pentru a determina cantitatea care trebuie introdusă pentru a face rețeta. Toate butoanele de afișare sunt complet iluminate, cu excepția „Pregătiți-vă” și „Adăugați în secvență” (în acest timp, „Pregătiți-vă” clipește și „Adăugați în secvență” nu se afișează). Apăsați butonul butonului pentru a confirma programul. Apoi urmați instrucțiunile de pe afișaj (butoanele de ingrediente clipeșc sincron, adăugați ingredientele unul câte unul: făină, ouă, apă, zahăr, sare, drojdie).
3. După adăugarea ingredientelor indicate, în funcție de cantitate, apăsați butonul butonului pentru confirmare.
4. După 3 minute de funcționare, aparatul se va opri și vă va informa că s-a adăugat unt. Adăugați untul și apăsați cadranul pentru a continua amestecarea.
5. După 12 minute de funcționare, procesul de încălzire (fermentare) va fi efectuat automat. Timpul implicit de încălzire este de 60 de minute (timpul maxim poate fi setat la 99 de minute și 59 de secunde), temperatura este de 38 °C. În timpul procesului, timpul și temperatura de preîncălzire pot fi ajustate.

SETĂRI DE VITEZĂ

Viteza poate fi setată sau reglată folosind butonul de reglare sau folosind butonul funcției de viteză. Intervalul de viteză disponibil de la 1 la 11.

SETAREA TIMPULUI DE EXECUȚIE

Pentru a seta sau corecta timpul de funcționare, apăsați butonul funcție de timp și apoi utilizați cadranul pentru a seta ora necesară. Disponibil variază de la 1 minut la 99:59 minute.

SETĂRI PERSONALIZATE

Când este apăsat butonul funcțional, afișajul va afișa viteza implicită 1 și ora 00:00. Cu butonul funcției de apelare sau viteză, puteți selecta o viteză de la 1 la 11, în timp ce apăsați butonul funcției de timp, puteți selecta un timp între 1:00 minute și 99:59 minute.

AGITATOR PENTRU MASE MULTICOMPONENTE (CÂRLIG)

Când este apăsat butonul funcției cârlig, afișajul va afișa viteza implicită de 3 și ora 12:00 minute. Cu butonul funcției de apelare sau viteză, puteți selecta o viteză de la 1 la 4, în timp ce apăsați butonul funcției de timp, puteți selecta un timp între 1:00 minute și 20:00 minute.

AGITATOR CU FINISAJ SILICONIC

Când este apăsat butonul funcțional al agitatorului cu finisaj siliconic, afișajul va afișa viteza implicită de 4 și ora de 10:00 minute. Cu butonul funcției de apelare sau viteză, puteți selecta o viteză de la 4 la 9, în timp ce apăsând butonul funcției de timp, puteți selecta un timp între 1:00 minute și 20:00 minute.

AGITATOR PENTRU BICIUIREA MASELOR UȘOARE

Când este apăsat butonul funcțional al agitatorului de biciuire a luminii, afișajul va afișa viteza implicită de 9 și timpul de 6:00 minute. Cu butonul funcției de apelare sau viteză, puteți selecta o viteză cuprinsă între 9 și 11, în timp ce apăsând butonul funcției de timp, puteți selecta un timp între 1:00 minute și 10:00 minute.

SETARE PREÎNCĂLZIRE (FERMENTAȚIE)

Când este apăsat butonul funcției de încălzire (fermentare), afișajul va afișa temperatura implicită de 38 ° C și timpul de 60:00 minute. Cu cadranul, puteți selecta temperatura între 25-45 ° C, în timp ce apăsând butonul funcției de timp, puteți selecta timpul între 30:00 minute și 99:59 minute.

ACCESORIU POLIZOR

Când este apăsat butonul funcțional al antetului polizorului, afișajul va afișa viteza implicită de 3 și ora de 10:00 minute. Cu butonul funcției de apelare sau viteză, puteți selecta o viteză de la 3 la 9, în timp ce apăsând butonul funcției de timp, puteți selecta o oră de la 1:00 minute la 20:00 minute.

ATENȚIE! Robotul planetar MRK-22 nu este echipat cu atașamentul de măcinare. Atașamentul pentru polizor poate fi achiziționat separat.

UTILIZAREA ROBOTULUI PENTRU PROPRIILE REȚETE

Acest manual conține câteva sfaturi generale și practice cu privire la specificul lucrului cu un robot, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, pentru a obține rezultatul perfect și pentru a dezvolta procedura corectă de amestecare, veți avea nevoie de propriile observații și experiență. Ar trebui să controlați procesul de amestecare și să îl terminați exact atunci când se atinge consistența cerută în rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic”).

SFATURI DE GĂTIT

1. Ingredientele care sunt păstrate în frigider, cum ar fi untul sau ouăle, trebuie să ajungă la temperatura camerei înainte de a putea fi amestecate. Prin urmare, ar trebui să scoateți astfel de produse din frigider în timp util.
2. Pentru a evita aruncarea coajilor de ouă sau a ouălor stricate în castron, cel mai bine este să le spargeți într-un recipient separat înainte de a adăuga restul produselor.
3. Tamponarea prea mult timp poate afecta negativ produsul final. Urmăriți timpul de amestecare specificat în rețetă.
4. Modificările temperaturii și texturii produselor alimentare (de exemplu, ca urmare a fluctuațiilor temperaturii ambiante) pot scurta/extinde procesul de amestecare și rezultatul final al amestecării.
5. Ar trebui să începeți întotdeauna amestecarea la viteze mici și să creșteți treptat viteza la viteza necesară pentru rețeta dvs.

SETĂRI SUGERATE PENTRU ACCESORIILE INDIVIDUALE PENTRU INGREDIENTELE DE 1,5 KG

Accesoriu	Velocitate	Timp (min.)	Numărul maxim de produse într-un bol	Descrierea muncii
Agitator multicomponent (cârlig) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g făină + 538 g apă	Viteza 1 pentru 30 sec., viteza 2 pentru 30 sec. apoi viteza 3 de la 2 - 4 min.
Agitator cu finisaj siliconic (10)	5 - 9	3 - 10	660 g făină + 840 g apă	Viteza 2 timp de 20 de secunde, viteza 4 timp de 2 minute. 40 alin.
Agitator pentru biciuirea maselor luminoase (11)	9 - 11	3 - 10	3 albușuri de ou (minim)	viteza 10 timp de 3 minute.

DISPOZIȚIILE

RULOURI CU SEMINȚE DE IN

- ✓ 30 g semințe de in
- ✓ 40 g apă
- ✓ 250 g făină de pâine
- ✓ 3 g drojdie uscată
- ✓ 30 g zahăr
- ✓ 5 g sare
- ✓ 10 g lapte praf
- ✓ 150 g apă
- ✓ 20 g unt moale
- ✓ 1 ou

PREGĂTIRE:

- 1) Înmuiați semințele de in în apă timp de 12 ore.
- 2) Instalați agitatorul multicomponent (cârlig).
- 3) Puneți făină de pâine, drojdie uscată, zahăr, sare, lapte praf, apă într-un castron.
- 4) Frământați cu viteza 1 - 3 până se combină, apoi adăugați untul și continuați să frământați până se omogenizează. Apoi adăugați semințele de in și continuați frământarea.
- 5) Opriti robotul, acoperiți vasul cu un prosop de ceai și lăsați aluatul să crească. Setati funcția de încălzire (fermentare) la 38 ° C timp de 30 de minute. După acest timp, frământați din nou bine aluatul, scoateți-l din castron și formați 6 chifle. Acoperiți chiflele cu un prosop de ceai și lăsați-le într-un loc cald să crească timp de 1 oră.
- 6) Ungeți biscuiții cu oul bătut. Se pune în cup-torul preîncălzit la 180°C sus și jos și se coace



timp de 20 de minute. Se lasă să se răcească după scoaterea din cuptor.

PÂINE FRANȚUZEASCĂ

- ✓ 250 g făină simplă
- ✓ 50 g făină de seacă
- ✓ 150 g apă
- ✓ 10 g zahăr
- ✓ 4 g drojdie uscată
- ✓ 3 g sare



PREGĂTIRE:

- 1) Instalați agitatorul multicomponent (cârlig).
- 2) Puneți toate ingredientele într-un castron și amestecați la viteza 1 - 3 până când se combină.
- 3) Opriti robotul, acoperiți vasul cu un prosop de ceai și lăsați aluatul să crească. Setati funcția de încălzire (fermentare) la 30 ° C timp de 30 de minute. După acest timp, frământați din nou bine aluatul.
- 4) Scoateți aluatul din castron și rulați-l într-o formă ovală, apoi rulați-l. Așezați pâinea într-o tavă de podea, acoperiți cu o cârpă și lăsați-o într-un loc cald să crească timp de aproximativ 1 oră.
- 5) Ungeți suprafața pâinii cu ulei de susan și puneți-o într-un cuptor preîncălzit la 180 ° C sus și jos și coaceți timp de 30 de minute. În cele din urmă, utilizați un frigaru pentru a verifica dacă pâinea este coaptă.

PIZZA DE CASĂ

- ✓ 500 g făină simplă
- ✓ 300 g apă caldă
- ✓ 5 g sare
- ✓ 10 g zahăr
- ✓ 10 g drojdie proaspătă
- ✓ 1 lingură ulei de măsline



PREGĂTIRE:

- 1) Instalați agitatorul multicomponent (cârlig).
- 2) Pregătiți aluatul într-un vas separat. Se toarnă apă caldă, zahăr și drojdie zdrobită și se amestecă.
- 3) Turnați făina de grâu, sare și aluat într-un castron. Se amestecă la viteza 1 - 3 până se combină. Odată ce aluatul este frământat, adăugați uleiul de măsline și continuați să frământați până când aluatul are o consistență elastică.
- 4) Opriti robotul, acoperiți vasul cu o cârpă și lăsați aluatul să crească. Setati funcția de încălzire (fermentare) la 38 ° C timp de 30 de minute. După acest timp, frământați din nou bine aluatul, scoateți-l din castron și împărțiți-l în 2 părți. Rulați-l și lăsați-l să se odihnească timp de 5 minute.
- 5) Transferați aluatul format într-o cutie de pizza, apăsați mâinile în jurul matriței. Răspândiți sosul de roșii pe pizza și aranjați toppingurile preferate. Se pune într-un cuptor preîncălzit la 200 ° C sus și jos, coaceți timp de aproximativ 20 de minute.

TORT DE BURETE

- ✓ 5 ouă
- ✓ 120 g zahăr
- ✓ 100 g făină simplă
- ✓ 30 g amidon din cartofi
- ✓ 5 g praf de copt
- ✓ un vârf de sare



PREGĂTIRE:

- 1) Instalați agitatorul pentru biciuirea maselor ușoare.
- 2) Spargeți ouăle într-un castron și adăugați zahărul. Bateți la viteza 11 până când este pufos.
- 3) Adăugați făina de grâu și cartofi, praf de

copt și un vârf de sare la amestec. Amestecați ușor la setarea de viteză proprie 2 până când ingredientele sunt combinate.

4) Așezați aluatul finit într-o formă elastică căptușită cu hârtie pergament și puneți-o în cuptor. Setati temperatura la 180 ° C în sus și în jos, coaceți timp de aproximativ 30 de minute. În cele din urmă, utilizați un frigaru pentru a verifica dacă tortul de burete este copt.

PIURE

- ✓ 1 kg cartofi
- ✓ 125 g lapte fierbinte
- ✓ 25 g unt
- ✓ 5 g sare



PREGĂTIRE:

- 1) Curățați și fierbeți cartofii în apă sărată, aveți grijă să nu le faceți prea moi.
- 2) Când devin moi, începeți să le frământați într-o cratiță sau transferați-le în castronul unui mixer.
- Apoi frământați cartofii în acest fel într-un procesor de bucătărie la viteză medie timp de aproximativ 1 minut.
- 3) Când ați terminat, scoateți cartofii de pe părțile laterale ale vasului.
- 4) Se amestecă laptele fierbinte, untul și sarea. Adăugați la cartofi și frământați viteza 4 până când este netedă.

BICIUIREA ALBUSULUI DE OU

- ✓ 2 ouă
- ✓ un vârf de sare



PREGĂTIRE:

- 1) Puneți albușurile într-un castron, adăugați un vârf de sare.
- 2) Bateți la cea mai mare viteză 11, controlând gradul de tamponare.

DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscrși pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 1,05 m



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

Acest manual a fost tradus automat.

Dacă aveți îndoieli, vă rugăm să citiți versiunea în limba engleză.

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Крепежное гнездо с колпачком
2. Поворотная головка
3. Ручка регулировки скорости / Вкл / Выкл / Старт / Пауза / Стоп
4. Панель управления с сенсорным дисплеем
5. Приводной вал со штифтом (место крепления навесного оборудования)
6. Защита от брызг
7. Чаша с ручкой из нержавеющей стали объемом 6,5 л
8. Основание с местом для крепления чаши
9. Рычаг фиксации головки
10. Смеситель с силиконовым покрытием
11. Миксер для взбивания легких масс
12. Многокомпонентный миксер (крюк)
13. Флюгер

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ - ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Распакуйте устройство из коробки, удалите все пластиковые пакеты, этикетки, полистироловые наполнители и транспортировочные блоки.
2. Перед первым использованием тщательно вымойте все аксессуары робота, контактирующие с пищей (см. главу «Чистка и обслуживание»).
3. Не забывайте устанавливать/снимать аксессуары (чашу, мешалки и т.д.) только тогда, когда прибор не подключен к источнику питания.
4. Подключите шнур питания к электрической розетке с заземляющим контактом.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

ШАГ 1 - УСТАНОВКА ЗАЩИТЫ ОТ БРЫЗГ

Освободите наклонную головку (2), повернув рычаг блокировки головки (9) по часовой стрелке, затем осторожно поднимите наклонную головку до щелчка (звук блокировки). Когда замок сработает, рычаг блокировки головки (9) будет направлен вниз. Наденьте брызговик (6) на край корпуса, закрывающий приводной вал со штифтом (5). Убедитесь, что отверстие для добавления продуктов обращено наружу, чтобы откидывающаяся головка (2) не препятствовала доступу к отверстию.

ШАГ 2 - МОНИТОРИНГ ЧАШИ

Установите чашу (7) в основание (8), затем поверните чашу (7) по часовой стрелке так, чтобы выступы на чаше зафиксировались против выступов в основании (8).

ШАГ 3 - ЗАКРЕПЛЕНИЕ СМЕСЕЙ

При установке мешалок наклоняющуюся головку (2) следует приподнять для облегчения доступа. Установите (до ощущения сопротивления) одну из трех специальных мешалок (10, 11, 12) на штифт приводного вала (5). Убедитесь, что выступ на штифте входит в монтажное отверстие мешалки. Затем поверните мешалку против часовой стрелки, пока выступ не упрется в край монтажного отверстия мешалки.



ШАГ 4 - СБОРКА УСТРОЙСТВА

Когда мешалки(10, 11, 12) закреплены, устройство готово к работе. Поверните рычаг фиксации головки (9) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (2) до щелчка (звук фиксации). Убедитесь, что наклонная головка (2) правильно зафиксирована - рычаг блокировки головки (9) будет направлен вниз.

ДЕМОНТАЖ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Принадлежности можно снять, как только будет поднята наклонная головка (2). Аксессуары освобождаются от защелок путем поворота в направлении, противоположном направлению установки. Перед поворотом мешалки(10, 11, 12) необходимо освободить ее от стопорного механизма, т.е. надавить на штифт приводного вала до появления сопротивления. После снятия мешалок(10, 11, 12) необходимо снять брызгозащитный кожух (6).

РАБОТА С ПРИБОРОМ

Поверните рычаг фиксации головки (9) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (2) до щелчка (звук фиксации). Убедитесь, что наклонная головка правильно зафиксирована - рычаг блокировки головки (9) должен быть направлен вниз. Затем поместите продукты в чашу (7) через отверстие в брызгозащитном кожухе (6), подключите прибор к электросети и установите нужную скорость с помощью ручки регулировки скорости (3).

Поместите продукты в чашу (7) через отверстие в брызгозащитном кожухе (6), подключите прибор к электросети. Панель управления включится. Выберите желаемую функцию (см. главу «Описание функций панели управления»)

Нажмите или поверните ручку настройки (3), чтобы выделить панель управления. Поворачивая диск, вы можете выбрать функцию, скорость или отрегулировать время работы. Нажмите и удерживайте ручку управления, чтобы завершить текущий режим работы. Устройство перейдет в режим ожидания. Для перезапуска кратковременно нажмите на ручку управления.

ВНИМАНИЕ! Во время работы планетарного робота не поворачивайте рычаг блокировки головки (9)!

По окончании работы отключите устройство от сети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ

Мешалка с силиконовым покрытием (10)	Для смешивания легких и более тяжелых масс, таких как тесто, коржи, мясные и рыбные пасты, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное и овощное пюре, основы для тортов, ингредиенты для рассыпчатого теста.
Мешалка для взбивания легких масс (11)	Для взбивания продуктов, требующих хорошей аэрации, таких как: яйца, яичные белки, бисквиты, взбитые сливки, меренги, кремы, майонез.
Многокомпонентный миксер (крюк) (12)	Для замешивания теста, особенно дрожжевого, для приготовления хлеба, булочек, кексов, пирогов, пиццы, опарного теста, макарон, фасоли.

ВНИМАНИЕ ! Не оставляйте ножи, металлические ложки, вилки и другие подобные предметы вчаше во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ: При использовании пользовательских настроек обратите внимание, что время работы прибора, особенно для тяжелых масс, замешиваемых с помощью крюковой мешалки (12), не должно превышать 5 минут непрерывной работы. По истечении этого времени необходимо дать прибору остыть в течение не менее 15 минут.

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ АТТАЧМЕНОВ

Во время работы планетарного робота мешалка вращается составным образом: вокруг своей оси и одновременно по окружности чаши. Благодаря этому за один полный оборот миксер тщательно прорабатывает всю внутреннюю поверхность чаши, что сокращает время работы и повышает эффективность смешивания. По этой причине время смешивания, указанное в большинстве рецептов, должно быть сокращено.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕРА

Форма чаши и насадок разработана таким образом, что во время работы робота нет необходимости постоянно скрести и проталкивать ингредиенты, находящиеся на стенках чаши. Достаточно очищать стенки чаши один или два раза за цикл смешивания. Перед этим отключите робота от сети!

Во время работы робот может нагреваться. При большой загрузке и длительном цикле смешивания верхняя часть головы робота может сильно нагреваться. Это нормально.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ



1. Отключите устройство от источника питания.
2. Наклонная головка (2) может нагреться при длительной работе. Дайте устройству остыть, прежде чем приступать к работе.
3. Очистите корпус устройства с помощью влажной ткани.
4. Очистите мешалки (10, 11, 12) и лопасти под проточной водой с моющим средством.

Рекомендуется очищать принадлежности сразу после использования. Это удалит все остатки налета, предотвратит высыхание остатков, что сделает мытье более эффективным и легким, а также предотвратит размножение бактерий.

ВНИМАНИЕ! Не мойте легкий венчик миксера (11), миксер с силиконовым покрытием (10) и крюк (12) в посудомоечной машине - вы рискуете их повредить.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Планетарный робот оснащен функциями автоматической регулировки.

Функция	Значок дисплея	Скорость	Температура	Время
Рецепт челлы		1 - 5	38°C	72:00 min.
Скорость		1 - 11	-	-

Время		-	-	1:00 - 99:59 min.
Пользовательские настройки		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Многокомпонентный миксер (крюк)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Смеситель с силиконовым покрытием		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Миксер для взбивания легких масс		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Нагрев "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Шлифовальная насадка		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

РЕЦЕПТ ВСТРОЕННОЙ ЧАЛЛЫ

1. На панели управления нажмите кнопку ручной функции. По умолчанию в столбце время/ количество будет отображаться: количество 400 г (скорость 5, количество мигает для текущего количества). Поворачивая диск, вы можете отрегулировать количество: 400 г, 600 г, 800 г, 1000 г, 1200 г. При этом скорость также меняется в зависимости от выбранного количества (400 г / 5, 600 г / 5, 800 г / 5, 1000 г / 4, 1200 г / 4). В режиме ожидания панель управления будет затемнена до 30 % в течение 10 минут, нажмите любую кнопку, чтобы возобновить работу. Если в течение 30 минут не будет выбрана ни одна функция, устройство автоматически выключится. Нажмите на диск, чтобы перевести устройство в режим ожидания.
2. После выбора количества нажмите кнопку набора, чтобы указать количество, которое необходимо ввести для приготовления рецепта. Все кнопки дисплея полностью подсвечиваются, за исключением кнопок 'Get Ready' и 'Add in sequence' (в это время 'Get Ready' мигает, а 'Add in sequence' не отображается). Нажмите кнопку набора, чтобы подтвердить выбор программы. Затем следуйте инструкциям на дисплее (кнопки ингредиентов мигают синхронно, добавляйте ингредиенты по очереди: муку, яйца, воду, сахар, соль, дрожжи).
3. После добавления указанных ингредиентов в соответствии с количеством нажмите кнопку набора для подтверждения.
4. Через 3 минуты работы прибор остановится и сообщит, что масло добавлено. Добавьте сливочное масло и нажмите на диск, чтобы продолжить смешивание.
5. Через 12 минут работы процесс нагрева (ферментации) будет выполнен автоматически. Время нагрева по умолчанию составляет 60 минут (максимальное время может быть установлено на 99 минут и 59 секунд), температура - 38°C. Во время процесса можно регулировать время и температуру нагрева.

НАСТРОЙКИ СКОРОСТИ

Скорость можно установить или отрегулировать с помощью ручки регулировки или кнопки функции скорости. Диапазон доступных скоростей - от 1 до 11.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Чтобы установить или отрегулировать время работы, нажмите кнопку функции времени, а затем с помощью диска установите нужное время. Диапазон доступных значений - от 1 минуты до 99:59 минут.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

При нажатии функциональной кнопки на дисплее отобразится скорость 1 по умолчанию и время 00:00. С помощью поворотной ручки или кнопки функции скорости можно выбрать скорость от 1 до 11, а нажатием кнопки функции времени можно выбрать время от 1:00 минут до 99:59 минут.

МНОГОКОМПОНЕНТНЫЙ МИКСЕР (КРЮК)

При нажатии кнопки функции крюка на дисплее отобразится скорость по умолчанию 3 и время 12:00 минут. С помощью поворотной ручки или кнопки функции скорости можно выбрать скорость от 1 до 4, а нажатием кнопки функции времени можно выбрать время от 1:00 минут до 20:00 минут.

СМЕСИТЕЛЬ С СИЛИКОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

При нажатии функциональной кнопки мешалки с силиконовой отделкой на дисплее отобразится скорость по умолчанию 4 и время 10:00 минут. С помощью поворотной ручки или кнопки функции скорости можно выбрать скорость от 4 до 9, а с помощью кнопки функции времени - время от 1:00 до 20:00 минут.

МИКСЕР ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ЛЕГКИХ МАСС

При нажатии кнопки функции легкого взбивания на дисплее отобразится скорость по умолчанию 9 и время 6:00 минут. С помощью диска или кнопки функции скорости можно выбрать скорость в диапазоне от 9 до 11, а нажатием кнопки функции времени - время в диапазоне от 1:00 до 10:00 минут.

НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА (ФЕРМЕНТАЦИЯ)

При нажатии кнопки функции нагрева (ферментации) на дисплее отобразится температура по умолчанию 38°C и время 60:00 минут. С помощью циферблата можно выбрать температуру в диапазоне 25-45°C, а нажатием кнопки функции времени - время в диапазоне от 30:00 минут до 99:59 минут.

ШЛИФОВАЛЬНАЯ НАСАДКА

При нажатии функциональной кнопки насадки для измельчения на дисплее отобразится скорость по умолчанию 3 и время 10:00 минут. С помощью поворотной ручки или кнопки функции скорости можно выбрать скорость от 3 до 9, а нажав кнопку функции времени, можно выбрать время от 1:00 до 20:00 минут.

ВНИМАНИЕ! Шлифовальная насадка не входит в комплект поставки планетарного робота MRK-22. Насадка для измельчения приобретается отдельно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В этом руководстве содержатся общие практические советы по работе с роботом, которые могут пригодиться вам при приготовлении собственных рецептов. Однако для достижения идеального результата и разработки подходящей процедуры смешивания потребуются ваши собственные наблюдения и опыт. Важно контролировать процесс смешивания и заканчивать его именно тогда, когда будет достигнута консистенция, предусмотренная рецептом (например, «гладкое и эластичное тесто»).

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Ингредиенты, которые хранятся в холодильнике, например, масло или яйца, перед смешиванием должны стать комнатной температуры. Поэтому важно вынимать такие продукты из холодильника как можно раньше.
2. Чтобы в миску не попала яичная скорлупа или испорченные яйца, лучше всего ссыпать их в отдельную емкость перед добавлением остальных продуктов.
3. Слишком долгое взбивание может негативно сказаться на конечном продукте. Следите за временем смешивания, указанным в рецепте.
4. Изменения температуры, текстуры пищевых продуктов (например, из-за колебаний температуры окружающей среды) могут повлиять на сокращение/замедление процесса смешивания ингредиентов и конечный результат смешивания.
5. Всегда начинайте смешивать на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до необходимой для рецепта.

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ОТДЕЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ ДЛЯ 1,5 КГ ИНГРЕДИЕНТОВ

принадлежности	Скорость	Время (мин.)	Максимальное количество продуктов в чаше	Описание работы
Многокомпонентный миксер (крюк) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 г муки + 538 г воды	скорость 1 в течение 30 секунд, скорость 2 в течение 30 секунд, затем скорость 3 в течение 2 - 4 минут.
Мешалка с силиконовым покрытием (10)	5 - 9	3 - 10	660 г муки + 840 г воды	скорость 2 в течение 20 сек, скорость 4 в течение 2 мин. 40 сек.
Мешалка для взбивания легких масс (11)	9 - 11	3 - 10	3 яичных белка (минимум)	скорость 10 в течение 3 минут.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ЛЬНЯНЫЕ РУЛЕТЫ

- ✓ 30 г семян льна
- ✓ 40 г воды
- ✓ 250 г хлебной муки
- ✓ 3 г сухих дрожжей
- ✓ 30 г сахара
- ✓ 5 г соли
- ✓ 10 г сухого молока
- ✓ 150 г воды
- ✓ 20 г мягкого сливочного масла
- ✓ 1 яйцо



ПОДГОТОВКА:

- 1) Замочите семена льна в воде на 12 часов.
- 2) Установите мешалку для многокомпонентных масс (крюк).
- 3) Поместите в миску муку, сухие дрожжи, сахар, соль, сухое молоко и воду.
- 4) Вымешивайте на скорости 1 - 3, пока ингредиенты не соединятся, затем добавьте масло и продолжайте вымешивать, пока тесто не станет гладким. Затем добавьте льняное семя и продолжайте вымешивать.
- 5) Остановите робот, накройте чашу салфеткой и дайте тесту подняться. Установите функцию подогрева (ферментации) на 38°C на 30 минут. По истечении этого времени еще раз тщательно вымесите тесто, выньте его из миски и сформируйте 6 булочек. Накройте булочки салфеткой и оставьте в теплом месте подниматься на 1 час.
- 6) Смажьте булочки взбитым яйцом. Поставьте в духовку, предварительно разогретую до 180°C, запекайте 20 минут. После извлечения из духовки оставьте остывать.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

- ✓ 250 г пшеничной муки
- ✓ 50 г ржаной муки
- ✓ 150 г воды
- ✓ 10 г сахара
- ✓ 4 г сухих дрожжей
- ✓ 3 г соли



ПОДГОТОВКА:

- 1) Установите многокомпонентный миксер (крюк).
- 2) Поместите все ингредиенты в миску и смешайте на скорости 1 - 3, пока ингредиенты не соединятся.
- 3) Остановите робот, накройте чашу салфеткой и дайте тесту подняться. Установите функцию нагрева до 30°C (ферментация) на 30 минут. После этого еще раз тщательно вымесите тесто.
- 4) Выньте тесто из миски и раскатайте в овальную форму, затем сверните. Поместите хлеб в форму для буханки, накройте салфеткой и поставьте в теплое место подниматься примерно на 1 час.
- 5) Смажьте поверхность хлеба кунжутным маслом и поставьте в предварительно разогретую до 180°C духовку и выпекайте в течение 30 минут. В завершение проверьте палочкой, пропекся ли хлеб до конца.

ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА

- ✓ 500 г пшеничной муки
- ✓ 300 г теплой воды
- ✓ 5 г соли
- ✓ 10 г сахара
- ✓ 10 г свежих дрожжей
- ✓ 1 ст. л. оливкового масла



ПОДГОТОВКА:

- 1) Установите многокомпонентный миксер (крюк).
- 2) В отдельной миске приготовьте разрыхлитель. Влейте теплую воду, сахар и раскрошенные дрожжи и перемешайте.
- 3) Насыпьте в миску пшеничную муку, соль и влейте подготовленную разрыхлительную смесь. Смешивайте на скорости 1 - 3, пока ингредиенты не соединятся. Когда тесто будет вымешано, добавьте оливковое масло и продолжайте вымешивать, пока тесто не станет эластичным.
- 4) Остановите робот, накройте чашу салфеткой и дайте тесту подняться. Устано-

вите функцию подогрева (ферментации) на 38°C на 30 минут. По истечении этого времени еще раз тщательно вымесите тесто, выньте его из миски и разделите на 2 части. Раскатайте и оставьте на 5 минут.

5) Перенесите сформированное тесто на форму для пиццы, придавите руками вокруг формы. Смажьте пиццу томатным соусом и выложите любимые начинки. Поставьте в предварительно разогретую до 200°C духовку, запекайте около 20 минут.

ПЕЧЕНЬЕ

- ✓ 5 яиц
- ✓ 120 г сахара
- ✓ 100 г пшеничной муки
- ✓ 30 г картофельной муки
- ✓ 5 г пекарского порошка
- ✓ щепотка соли



ПОДГОТОВКА:

- 1) Установите миксер, чтобы взбить легкие массы.
- 2) В миске взбейте яйца и всыпьте сахар. Взбивайте на скорости 11, пока смесь не станет пушистой.
- 3) Добавьте в смесь пшеничную и картофельную муку, пекарский порошок и щепотку соли. Аккуратно перемешайте на скорости 2, пока ингредиенты не соединятся.
- 4) Переложите готовый пирог в форму для выпечки, выстеленную бумагой для выпечки, и поставьте в духовку. Установите температуру 180°C на низкую и выпекайте около 30 минут. В конце проверьте палочкой, пропекся ли бисквит.

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 125 г горячего молока
- ✓ 25 г сливочного масла
- ✓ 5 г соли



ПОДГОТОВКА:

- 1) Очистите и отварите картофель в подсоленной воде, стараясь, чтобы он не был слишком мягким.
- 2) Когда они станут мучными, начните замешивать их в кастрюле или переложите в чашу миксера. Затем разомните подготовленный таким образом картофель в кухонном комбайне на средней скорости в течение примерно 1 минуты.
- 3) Когда закончите, соскребите картофель со стенок миски.
- 4) Смешайте горячее молоко, масло и соль. Добавьте к картофелю и вымесите на скорости 4 до однородности.

ВЗБИВАНИЕ БЕЛКА

- ✓ 2 яйца
- ✓ щепотка соли



ПОДГОТОВКА:

- 1) Поместите яичные белки в миску, добавьте щепотку соли.
- 2) Взбивайте на самой высокой скорости 11, контролируя степень уплотнения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.

Длина шнура питания: 1,05 м.



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

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

Правильная утилизация продукта (исношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изнашенное 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. Изнашенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

BEZPEČNOSTNÉ TIPY NA POUŽITIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Buďte obzvlášť opatrní, keď sú v blízkosti zariadenia deti.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel, než bol určený.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže spôsobiť poškodenie zariadenia alebo nehodu.
- Neponárajte spotrebič, kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani vtedy, keď je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie umiestnite na opravu v autorizovanom servisnom mieste.
- Nepoužívajte prístroj na čerstvom vzduchu.
- Napájací kábel nezaveste na ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nenechajte napájací kábel visieť mimo okraja stola alebo pracovnej dosky.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami.
- Prístroj je určený len na domáce použitie.
- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich častí spotrebiča. Kontakt s nimi môže mať za následok poranenie osôb alebo (i) poškodenie majetku, napr. vytrhnutím voľne zavesených častí odevu/šperkov a pod.
- Čistenie spotrebiča, najmä častí v priamom kontakte s potravinami, sa musí vykonať pred prvým použitím, bezprostredne po ukončení práce alebo v prípade, že zariadenie nebolo dlhodobo používané - postup je opísaný v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Predtým, ako začnete čistiť miešadlá a háčik, musíte ich najskôr odpojiť od zariadenia!
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, pecí atď.
- Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky komponenty zariadenia sú správne namontované.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.
- Pomôcku môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú

vedomosti alebo skúsenosti s používaním takýchto pomôcok, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo sú poučené, aby tieto pomôcky používali bezpečným spôsobom a rozumeli súvislým rizikám.

- Deti nesmú vykonávať upratovacie a údržbárske práce.
- Zariadenie nemôžu používať deti. Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Je potrebné venovať pozornosť deťom, aby sa nehrali so zariadením/zariadením.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou zariadenia alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sú počas používania v pohybe, jednotku vypnite.
- Nepripájajte zástrčku do sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky potiahnutím za kábel.
- Prístroj používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- Z dôvodu bezpečnosti detí nenechávajte voľne dostupné časti obalu (plastové vrecká, kartóny, polystyrén atď.).
- **VAROVANIE! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusení!**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|--|--|
| 1. Zásuvka pre montáž nástavcov so zástrčkou | 6. Ochrana proti striekaniu |
| 2. Nakláňajúca hlava | 7. 6,5L nehrdzavejúca misa s rukoväťou |
| 3. Ovládač otáčky/Zapnutie/Vypnuté/Štart/Pozastavenie/Zastavenie | 8. Základňa s miestom na upevnenie misy |
| 4. Ovládací panel s dotykovým displejom | 9. Páka uzamknutia hlavy |
| 5. Hnací hriadeľ s kolíkom (upevňovací bod) | 10. Miešadlo so silikónovým povrchom |
| | 11. Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt |
| | 12. Mixér pre viaczložkové hmoty (háčik) |
| | 13. Špachtle |

PRÍPRAVA NA PRÁCU – VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Zariadenie vybaľte z kartónu, odstráňte všetky fóliové vrecká, etikety, polystyrénové výplne a prepravné blokády.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo robotov, ktoré prichádza do styku s potravinami (pozri časť „Čistenie a údržba“).
3. Upozorňujeme, že montáža/demontáž príslušenstva (misa, miešadlá atď.) Sa vykonáva iba vtedy, keď spotrebič nie je pripojený k zdroju napájania.
4. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke pomocou uzemňovacieho kolíka.

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

KROK 1 - INŠTALÁCIA POTIAHNUTIA

Uvoľnite naklápaciu hlavu (2) otočením páky uzamknutia hlavy (9) v smere hodinových ručičiek a potom jemne zdvihnite naklápaciu hlavu, kým nebudete počuť kliknutie (zvuk zámku). Keď je zámok zaistený, rameno páky uzamknutia hlavy (9) bude smerovať nadol. Posuňte kryt proti striekaniu (6) na okraj krytu chrániaceho hnací kolík (5). Uistite sa, že otvor na pridávanie potravín je smerovaný smerom von, aby naklápacia hlava (2) nebránila prístupu k otvoru.

KROK 2 - MONTÁŽ MISY

Vložte misku (7) do základne (8), potom otočte misku (7) v smere hodinových ručičiek tak, aby sa záložky na miske zablokovali proti západkám umiestneným v základni (8).

KROK 3 - PRIPEVNIENIE MIXÉROV

Pri inštalácii miešačiek by mala byť naklápacia hlava (2) zdvihnutá pre ľahší prístup. Pripojte (pre pocit odporu) jedno z troch vyhradených miešačiek (10, 11, 12) k kolíku hnacieho hriadeľa (5). Dávajte pozor, aby odtok umiestnený na kolíku prešiel do montážneho otvoru mixéra. Potom otočte miešadlo proti smeru hodinových ručičiek, až kým nie je výstup zablokovaný proti okraju montážneho otvoru mixéra.



KROK 4 - MONTÁŽ ZARIADENIA

Po upevnení miešačiek (10, 11, 12) je zariadenie pripravené na prevádzku. Otočte páku uzamknutia hlavy (9) v smere hodinových ručičiek a jemne spustíte naklápaciu hlavu (2), kým nebudete počuť kliknutie (zvuk zámku). Uistite sa, že naklápacia hlava (2) je správne zablokovaná – rameno páky uzamknutia hlavy (9) bude smerovať nadol.

DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

Príslušenstvo je možné rozobrať po zdvihnutí naklápacej hlavy (2). Príslušenstvo uvoľníme zo zámky tak, že ich otáčame v smere opačnom ako smer inštalácie. Miešadlá (10, 11, 12) sa musia pred otočením najskôr uvoľniť zo zámku, t.j. zatlačiť miešadlo hlbšie do kolíka hnacieho hriadeľa, kým sa nepocíti odpor. Po predchádzajúcej demontáži miešačov (10, 11, 12) sa musí odstrániť kryt proti striekaniu (6).

PRÁCA SO ZARIADENÍM

Otočte páku uzamknutia hlavy (9) v smere hodinových ručičiek a jemne spustíte naklápaciu hlavu (2), kým nebudete počuť kliknutie (zvuk zámku). Uistite sa, že je naklápacia hlava správne uzamknutá – rameno páky uzamknutia hlavy (9) bude smerovať nadol. Potom vložte potraviny do misky (7) cez otvor v chráni proti striekaniu (6), pripojte zariadenie k prúdu a pomocou gombíka regulácie otáčok (3) nastavte požadovanú prevádzkovú rýchlosť.

Vložte potraviny do misky (7) cez otvor v chráni proti striekaniu (6), pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Ovládací panel sa zapne. Vyberte preferovanú funkciu (pozri časť „Popis funkcií ovládacieho panela“)

Stlačením alebo otočením nastavovacieho gombíka (3) zvýrazníte ovládací panel. Otáčaním gombíka môžete vybrať funkciu, rýchlosť alebo nastaviť dobu chodu. Ak chcete ukončiť aktuálny prevádzkový režim, stlačte a podržte nastavovací gombík. Zariadenie prejde do pohotovostného režimu. Ak chcete reštartovať, musíte krátko stlačiť nastavovací gombík.

POZOR! Počas prevádzky planetárneho robota neatáčajte páku uzamknutia hlavy (9)!

Na konci práce odpojte zariadenie od zdroja napájania.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

POUŽITIE JEDNOTLIVÝCH PRÍSLUŠENSTVA

Miešadlo so silikónovým povrchom (10)	Na miešanie ľahkých a ťažších hmôt, ako sú: cesto, krehké pečivo, mleté mäso a rybie hmoty, maslové a pudingové krémy, syrové hmoty, zemiaková kaša a iná zelenina, koláčové základy, sypké prísady do koláča.
Mixér na šľahanie ľahkých hmôt (11)	Na šľahanie výrobkov, ktoré je potrebné dobre prevzdušniť, ako sú: vajcia, vaječné bielky, sušienkové cesto, šľahačka, pusinky, krémy, majonéza.
Mixér pre viacložkové hmoty (háčik) (12)	Na miesenie cesta, najmä kvasnicového cesta a miesenie, ako napríklad na: chlieb, rožky, plantajny, koláče, pizzu, dusené cesto, cestoviny, lahodnosti.

POZOR! Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte v miske nože, kovové lyžice alebo vidličky a iné takéto predmety.

UPOZORNENIE: Pri používaní vlastných nastavení majte na pamäti, že prevádzkový čas spotrebiča, najmä v prípade ťažkých hmôt miesených pomocou hákového miešadla (12), by nemal presiahnuť 5 minút nepretržitej prevádzky. Po uplynutí tohto času by sa mal spotrebič nechať aspoň 15 minút vychladnúť.

PLANETÁRNY POHYB PRÍLOH

Počas prevádzky planetárneho robota sa miešadlo otáča komplexným pohybom: okolo svojej osi a súčasne po obvode misky. Vďaka tomu počas jedného plného otáčania miešadlo pracuje presne v celom interiéri misky, čo skracuje pracovný čas a zaisťuje vyššiu účinnosť miešania. Z tohto dôvodu by sa mal čas miešania uvedený vo väčšine receptov skrátiť.

POZNÁMKY K PREVÁDZKE MIXÉRA

Tvar misky a nástavcov je navrhnutý tak, aby počas prevádzky robota nie je potrebné neustále škrabať a tlačíť ingrediencie umiestnené na stenách misky. V jednom miešacom cykle stačí raz alebo dvakrát vyčistiť steny misky. Predtým, ako to urobíte, musíte odpojiť robota od elektrickej energie!

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA







1. Odpojte zariadenie od zdroja napájania.
2. Počas dlhodobej prevádzky sa môže naklápacia hlava (2) zahriať. Pred začatím práce je potrebné počkať, kým zariadenie vychladne.

- Plášť zariadenia vyčistíte vlhkou handričkou.
- Vyčistíte miešadlá (10, 11, 12) a špachtľu pod tečúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku. Po skončení práce, odporúčame okamžite umyť časti zariadenia. To odstráni všetky nánosy, zabráni zaschnutiu zvyškov, čo robí umývanie efektívnejšie a ľahšie. Taktiež zabráňuje množeniu baktérií.

POZOR! Miešač (11), mixér so silikónovým povrchom (10) a háčik (12) v umývačke riadu neumývajte, pretože ich môže poškodiť.

POPIS FUNKCIE OVLÁDACIEHO PANELA

Planetárny robot má automatické funkcie so schopnosťou nastavenia.

Funkcia	Ikona na displeji	RÝCHLOSŤ	Teplota	krát
Recept na kriedu		1 - 5	38°C	72:00 min.
RÝCHLOSŤ		1 - 11	-	-
krát		-	-	1:00 - 99:59 min.
Vlastné nastavenia		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Mixér pre viaczložkové hmoty (háčik)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Miešadlo so silikónovým povrchom		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Vykurovanie „F“		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Nadstavec k miešadlám		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

VSTAVANÝ RECEPT NA CHALKU

- Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo manuálnej funkcie. V predvolenom nastavení sa zobrazí stĺpec čas/množstvo: množstvo 400 g (rýchlosť 5, množstvo bliká pre aktuálne množstvo). Otáčaním gombíka môžete nastaviť množstvo na 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Zároveň sa rýchlosť mení aj v závislosti od zvoleného množstva (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). V pohotovostnom režime bude ovládací panel stlmený na 30% do 10 minút, stlačením ľubovoľného

- tláčidla obnovíte prevádzku. Ak nevyberiete žiadnu funkciu do 30 minút, zariadenie sa automaticky vypne. Stlačením gombíka prebudíte zariadenie do pohotovostného režimu.
- Po výbere množstva stlačte tlačidlo vytáčania a zadajte množstvo, ktoré sa má zadať na vykonanie receptu. Všetky tlačidlá displeja sú úplne osvetlené s výnimkou „Pripraviť sa“ a „Pridať postupne“ (v tejto chvíli bliká „Get Ready“ a „Pridať v poradí“ sa nezobrazí). Stlačením tlačidla vytáčania schválite program. Potom postupujte podľa príkazov na displeji (tlačidlá prísad blikajú synchronne, postupne pridajte prísady: múka, vajcia, voda, cukor, soľ, droždie).
 - Po pridaní uvedených zložiek podľa množstva stlačte tlačidlo gombíka na potvrdenie.
 - Po 3 minútach prevádzky sa zariadenie zastaví a informuje vás o pridaní masla. Pridajte maslo a stlačte gombík, aby ste pokračovali v miešaní.
 - Po 12 minútach prevádzky sa proces ohrevu (fermentácie) vykoná automaticky. Predvolená doba ohrevu je 60 minút (maximálny čas je možné nastaviť na 99 minút a 59 sekúnd), teplota je 38° C. Počas procesu je možné nastaviť čas a teplotu ohrevu.

NASTAVENIA RÝCHLOSTI

Rýchlosť je možné nastaviť alebo nastaviť pomocou nastavovacieho gombíka alebo pomocou tlačidla funkcie rýchlosti. Dostupný rozsah rýchlosti od 1 do 11.

NASTAVENIE PRACOVNÉHO ČASU

Ak chcete nastaviť alebo upraviť pracovný čas, stlačte tlačidlo funkcie času a potom pomocou gombíka nastavte požadovaný čas. Dostupný rozsah od 1 minúty do 99:59 minút.

VLASTNÉ NASTAVENIA

Po stlačení funkčného tlačidla sa na displeji zobrazí predvolená rýchlosť 1 a čas 00:00. Pomocou gombíka alebo tlačidla funkcie rýchlosti môžete vybrať rýchlosť v rozsahu od 1 do 11, zatiaľ čo stlačením tlačidla funkcie času môžete vybrať čas v rozsahu od 1:00 minút do 99:59 minút.

MIXÉR PRE VIACZLOŽKOVÉ HMOTY (HÁČIK)

Po stlačení funkčného tlačidla háčika sa na displeji zobrazí predvolená rýchlosť 3 a čas 12:00 minút. Pomocou gombíka alebo tlačidla funkcie rýchlosti môžete vybrať rýchlosť v rozsahu od 1 do 4, zatiaľ čo stlačením tlačidla funkcie času môžete vybrať čas v rozsahu od 1:00 minút do 20:00 minút.

MIEŠADLO SO SILIKÓNOVÝM POVRCHOM

Po stlačení funkčného tlačidla mixéra so silikónovým povrchom sa na displeji zobrazí predvolená rýchlosť 4 a čas 10:00 minút. Pomocou otočného gombíka alebo tlačidla funkcie rýchlosti môžete zvoliť rýchlosť v rozsahu od 4 do 9, zatiaľ čo stlačením tlačidla funkcie času môžete vybrať čas v rozsahu od 1:00 minút do 20:00 minút.

MIEŠADLO NA ŠLAHANIE ĽAHKÝCH HMÔT

Keď stlačíte funkčné tlačidlo mixéra na šľahanie svetelných hmôt, na displeji sa zobrazí predvolená rýchlosť 9 a čas 6:00 minút. Pomocou gombíka alebo tlačidla funkcie rýchlosti môžete vybrať rýchlosť v rozsahu od 9 do 11, zatiaľ čo stlačením tlačidla funkcie času môžete vybrať čas v rozsahu od 1:00 minút do 10:00 minút.

NASTAVENIE OHREUVU (FERMENTÁCIA)

Po stlačení funkčného tlačidla predhrievania (fermentácie) sa na displeji zobrazí predvolená teplota 38° C a čas 60:00 minút. Pomocou číselníka môžete zvoliť teplotu v rozmedzí 25 - 45° C, pričom stlačením tlačidla funkcie času môžete vybrať čas v rozmedzí od 30:00 minút do 99:59 minút.

NADSTAVEC K MIEŠADLÁM

Po stlačení funkčného tlačidla nástavca brúsky sa na displeji zobrazí predvolená rýchlosť 3 a čas 10:00 minút. Pomocou otočného gombíka alebo tlačidla funkcie rýchlosti môžete zvoliť rýchlosť v rozsahu od 3 do 9, zatiaľ čo stlačením tlačidla funkcie času môžete vybrať čas v rozsahu od 1:00 minút do 20:00 minút.

POZOR! Frézovací nástavec nie je vybavený planetárnym robotom MRK-22. Prídavné zariadenie na mlynček je možné zakúpiť samostatne.

POUŽÍVANIE ROBOTA PRE VLASTNÉ RECEPTY

Táto príručka obsahuje niekoľko všeobecných praktických rád o špecifikách práce s robotom, ktoré môžu byť užitočné pri príprave vlastných receptov. Na dosiahnutie dokonalého účinku a vývoj správneho postupu miešania však budú potrebné vaše vlastné pozorovania a skúsenosti. Je potrebné kontrolovať proces miešania a dokončiť ho presne vtedy, keď sa dosiahne konzistencia požadovaná v recepte (napríklad „hladké a elastické cesto“).

TIPY NA VARENIE

1. Zložky, ktoré sú uložené v chladničke, ako je maslo alebo vajcia, musia pred zmiešaním dosiahnuť izbovú teplotu. Preto by ste mali taketo výrobky včas odstrániť z chladničky.
2. Aby ste sa vyhli hádzaniu vaječných škrupín alebo pokazených vajec do misy, je najlepšie ich pred pridaním zvyšku produktov prilepiť do samostatnej nádoby.
3. Príliš dlhé šľahanie môže negatívne ovplyvniť konečný produkt. Dávajte pozor na čas miešania uvedený v recepte.
4. Zmena teploty, textúry potravinárskych výrobkov (napr. v dôsledku výkyvov teploty okolia) môže ovplyvniť skrátenie/predĺženie procesu miešania zložiek a konečný výsledok miešania.
5. Vždy by ste mali začať miešať pri nízkych rýchlostiach a postupne zvyšovať rýchlosť na rýchlosť požadovanú v konkrétnom recepte.

NAVRHOVANÉ NASTAVENIA JEDNOTLIVÝCH DOPLNKOV PRE 1,5 KG INGREDIENCIÍ

príslušenstvo	RÝCHLOSŤ	Trvanie (min.)	Maximálne množstvo výrobkov v miske	Popis práce
Mixér pre viaczložkové hmoty (háčik) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g múky+538 g vody	rýchlosť 1 po dobu 30 sekúnd, rýchlosť 2 po dobu 30 sek. potom rýchlosť 3 od 2 - 4 min.
Miešadlo so silikónovým povrchom (10)	5 - 9	3 - 10	660 g múky + 840 g vody	rýchlosť 2 po dobu 20 sekúnd, rýchlosť 4 po dobu 2 min. 40 sekúnd.
Mixér na šľahanie ľahkých hmôt (11)	9 - 11	3 - 10	3 vaječné bielky (minimálne)	rýchlosť 10 počas 3 min.

PREDPISY

ROLKY S ĽANOVÝM SEMIENKOM



- ✓ 30 g ľanového semena
- ✓ 40 g vody
- ✓ 250 g chlebovej múky
- ✓ 3 g suchého droždia
- ✓ 30 g cukru
- ✓ 5 g soli
- ✓ 10 g sušeného mlieka
- ✓ 150 g vody
- ✓ 20 g mäkkého masla
- ✓ 1 vajce

PRÍPRAVA

- 1) Ľanové semená namočte do vody na 12 hodín.
- 2) Namontujte mixér pre viaczožkové hmoty (háčik).
- 3) Do misky vložte chlebovú múku, suché droždie, cukor, soľ, sušené mlieko, vodu.
- 4) Hnette rýchlosťou 1 - 3, kým sa ingrediencie nespoja, potom pridajte maslo a pokračujte v miesení cesta, kým nebude hladké. Potom pridajte ľanové semenka a pokračujte v miesení.
- 5) Zastavte robota, zakryte misku handričkou a nechajte cesto kysnúť. Nastavte funkciu ohrevu (fermentácie) na 38° C na 30 minút. Po uplynutí tejto doby cesto dôkladne premiešajte, vyberte z misky a vytvorte 6 buchty. Buchty zakryte handričkou a nechajte na teplom mieste kysnúť 1 hodinu.
- 6) Buchty potrieme rozšľahaným vajcom. Vložte do rúry predhriatej na 180° C zhora - dole, pečte 20 minút. Po vybratí z rúry nechajte vychladnúť.

FRANCÚZSKY CHLIEB



- ✓ 250 g pšeničnej múky
- ✓ 50 g ražnej múky
- ✓ 150 g vody
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 4 g suchého droždia
- ✓ 3 g soli

PRÍPRAVA

- 1) Namontujte mixér pre viaczožkové hmoty (háčik).
- 2) Vložte všetky ingrediencie do misky a premiešajte rýchlosťou 1 - 3, aby sa ingrediencie spojili.
- 3) Zastavte robota, zakryte misku handričkou a nechajte cesto kysnúť. Nastavte funkciu ohrevu (fermentácie) na 30° C na 30 minút. Po uplynutí tejto doby cesto dôkladne premiešajte.
- 4) Vyberte cesto z misky a rozvaľkajte ho do oválneho tvaru, potom ho rozvaľkajte do kotúča. Chlieb vložte do formy pod posteľ, prikryte handričkou a nechajte na teplom mieste kysnúť asi 1 hodinu.
- 5) Povrch chleba natrite sezamovým olejom a vložte do predhriatej rúry na 180° C zhora - dole a pečte 30 minút. Nakoniec skontrolujte tyčinkou, či je chlieb pečený.

DOMÁCA PIZZA

- ✓ 500 g pšeničnej múky
- ✓ 300 g teplej vody
- ✓ 5 g soli
- ✓ 10 g cukru
- ✓ 10 g čerstvých kvasníc
- ✓ 1 lyžica olivového oleja



PRÍPRAVA

- 1) Namontujte mixér pre viaczožkové hmoty (háčik).
- 2) V samostatnej miske pripravte pastrnák. Nalejte teplú vodu, cukor a rozdrvené droždie a premiešajte.
- 3) Nalejte pšeničnú múku do misy, soľ a nalejte pripravenú kašu. Zmiešajte rýchlosťou 1 - 3, aby ste spojili ingrediencie. Po miesení cesta pridajte olivový olej a pokračujte v miesení, kým cesto nebude mať elastickú konzistenciu.
- 4) Zastavte robota, zakryte misku handričkou a nechajte cesto kysnúť. Nastavte funkciu ohrevu (fermentácie) na 38° C na 30 minút. Po uplynutí tejto doby cesto dôkladne premiešajte, vyberte z misky a rozdelte na 2 časti. Rozvalkajte a nechajte 5 minút odpočívať.
- 5) Vytvorené cesto vložte do formy na pizzu, zatlačte rukami okolo formy. Pizzu potrieme paradajkovou omáčkou a rozložíme svoje obľúbené plevy. Vložte do predhriatej rúry na 200°C zhora - dole, pečte asi 20 minút.

PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ

- ✓ 5 vajec
- ✓ 120 g cukru
- ✓ 100 g pšeničnej múky
- ✓ 30 g zemiakovej múky
- ✓ 5 g prášku do pečiva
- ✓ štipka soli



PRÍPRAVA

- 1) Namontujte mixér na šľahanie ľahkých hmôt.
- 2) Vložte vajcia do misy a nalejte cukor. Porazte rýchlosťou 11, až kým nebude nadychaná.
- 3) Do hmoty pridajte pšeničnú a zemiakovú múku, prášok do pečiva a štipku soli. Jemne premiešajte podľa vlastných nastavení rýchlosti 2, kým sa ingrediencie nespoja.

- 4) Hotové cesto preneste na tortovú formu vystlanú papierom na pečenie a vložte do rúry. Nastavte teplotu 180°C zhora dole, pečte asi 30 minút. Nakoniec pomocou tyčinky skontrolujte, či je piškótový koláč upečený.

ZEMIAKOVÁ KAŠA

- ✓ 1 kg zemiakov
- ✓ 125 g horúceho mlieka
- ✓ 25 g masla
- ✓ 5 g soli



PRÍPRAVA

- 1) Ošúpajte a uvarte zemiaky v osolenej vode, dávajte pozor, aby neboli príliš mäkké.
- 2) Keď sa stanú múčnatými, začnite ich miesiť v panvici alebo preneste do misy mixéra. Potom zemiaky pripravené týmto spôsobom premiešajte v robote strednou rýchlosťou asi 1 minútu.
- 3) Po dokončení zoškrabte zemiaky zo stien misy.
- 4) Zmiešajte horúce mlieko, maslo a soľ. Pridajte do zemiakov a hnette rýchlosťou 4, kým nie sú hladké.

ROZŠLAHAJTE BIELKOVINY

- ✓ 2 vajcia
- ✓ štipka soli



PRÍPRAVA

- 1) Vložte bielky do misy, pridajte štipku soli.
- 2) Porazte najvyššou rýchlosťou 11 a kontrolujte stupeň bitia.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,05 m



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

*Táto prí ručka bola strojovo preložená.
V prípade pochybností si pozrite jeho anglickú verziu.*

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережні, коли біля приладу перебувають діти.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель або штекер у воду або інші рідини.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Не використовуйте пошкоджений прилад, навіть якщо пошкоджено мережевий кабель або вилку - у такому випадку віднесіть прилад на ремонт до авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стіллиці.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмикуванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.
- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

- Перед очищенням мішалки і гака їх необхідно від'єднати від машини!
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з обладнанням/пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як наближатися до рухомих частин під час роботи.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Небезпека задухи!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Монтажна розетка з торцевою заглушкою
2. Нахил голови
3. Ручка регулювання швидкості / Увімкнення / Вимкнення / Старт / Пауза / Зупинка
4. Панель управління з сенсорним дисплеєм
5. Приводний вал зі штифтом (місце кріплення)
6. Захист від бризок
7. Чаша з ручкою з нержавіючої сталі місткістю 6,5 л
8. Основа з місцем для кріплення чаші
9. Важіль фіксації головки
10. Мішалка з силіконовим покриттям
11. Мішалка для збивання легких мас
12. Мішалка для багатокомпонентних мас (гак)
13. Лопатка

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ – ЗАГАЛЬНІ МІРКУВАННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть усі наклейки, пакети з плівки, наповнювачі та транспортувальні замки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари робота, які контактують з їжею (див. розділ «Чищення та обслуговування»).
3. Будь ласка, не забувайте встановлювати/знімати аксесуари (чашу, мішалки тощо) лише тоді, коли прилад не підключено до джерела живлення.
4. Підключіть кабель живлення до електричної розетки за допомогою заземлювального контакту.

ЗБІРКА АКСЕСУАРІВ

КРОК 1 – ВСТАНОВІТЬ ЗАХИСТ ВІД БРИЗОК

Відпустіть нахилену головку (2), повернувши важіль фіксації головки (9) за годинниковою стрілкою, потім обережно підніміть нахилену головку, доки не почуєте клацання (звук фіксації). Коли замок зафіксовано, важіль фіксації головки (9) буде спрямований вниз. Посуньте бризкозахисний кожух (6) через край корпусу, що закриває приводний вал штифтом (5). Переконайтеся, що отвір для додавання продуктів спрямований назовні, щоб нахилена головка (2) не перешкоджала доступу до отвору.

КРОК 2 – ЗБІРКА ЧАШІ

Помістіть чашу (7) в основу (8), потім поверніть чашу (7) за годинниковою стрілкою так, щоб виступи на чаші зафіксувалися на засувках основи (8).

КРОК 3 – КРІПЛЕННЯ МІШАЛОК

При установці змішувачів головку комбайну слід підняти для зручного доступу. Прикріпіть (поки не відчуєте опір) одну з трьох спеціальних мішалок (10, 11, 12) на штифті приводного валу (5). Слідкуйте за тим, щоб шліц на штифті потрапив в кріпильний отвір мішалки. Потім поверніть мішалку проти го-



динникової стрілки, доки шліц не зафіксується на краю монтажного отвору мішалки.

МОНТАЖ ПРИСТРОЮ

Після приєднання мішалок (10, 11, 12) пристрій готовий до роботи. Поверніть важіль фіксації головки (9) за годинниковою стрілкою та обережно опустіть нахилену головку (2), доки не почуєте клацання (звук фіксації). Переконайтеся, що нахилена головка (2) належним чином зафіксована – важіль фіксації головки (9) буде спрямований вниз.

ЗНЯТТЯ АКЕСУАРІВ

Аksesуари можна зняти, піднявши поворотну головку (2). Фурнітура звільняється від засувок, повертаючи їх в бік, протилежний напрямку кріплення. Мішалки (10, 11, 12) перед поворотом слід спочатку звільнити від фіксатора, тобто втиснути мішалку глибше на штифт приводного валу до тих пір, поки не виникне відчуття опору. Бризкозахисний кожух (6) необхідно зняти після демонтажу мішалок (10, 11, 12).

РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Поверніть важіль фіксації головки (9) за годинниковою стрілкою та обережно опустіть нахилену головку (2), доки не почуєте клацання (звук фіксації). Переконайтеся, що нахилена головка належним чином зафіксована – важіль фіксації головки (9) буде спрямований вниз. Потім помістіть продукти в чашу (7) через отвір, розташований у захисті від бризок (6), підключіть прилад до електромережі та встановіть потрібну швидкість за допомогою ручки регулювання швидкості (3).

Помістіть продукти в чашу (7) через отвір, розташований у захисті від бризок (6), підключіть прилад до електрики. Панель управління увімкнеться. Виберіть потрібну функцію (див. розділ «Опис функцій панелі керування»)

Натисніть або поверніть ручку регулювання (3), щоб виділити панель керування. Повертаючи ручку, можна вибрати функцію, швидкість або відрегулювати час роботи. Щоб завершити поточний режим роботи, натисніть і утримуйте ручку регулювання. Пристрій перейде в режим очікування. Щоб перезапустити, коротко натисніть ручку регулювання.

УВАГА! Коли планетарний робот працює, не повертайте важіль блокування головки (9)!

Коли ви закінчите роботу, від'єднайте прилад від джерела живлення.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ЗАСТОСУВАННЯ ОКРЕМИХ АКЕСУАРІВ

Мішалка з силіконовим покриттям (10)	Для змішування легких і більш важких мас, таких як: тісто, пісочне тісто, фарш м'ясний і рибний маси, масляні і заварні креми, сирні маси, пюре та інші овочі, основи для тортів, сипучі інгредієнти для тортів.
Мішалка для збивання легких мас	Для збивання продуктів, які потрібно добре аерувати, таких як: яйця, яєчні білки, бісквіт, збиті вершки, безе, креми, майонез.

**Мішалка багатокомпонентна (гачок)
(12)**

Для змішування тіста, особливо дріжджового тіста, і замісу таких як: хліб, булочки, фунтові пироги, пироги, піца, заварне тісто, макарони, фаворкі.

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

УВАГА: При використанні користувацьких налаштувань, будь ласка, зверніть увагу, що час роботи приладу, особливо для важких мас, змішуваних за допомогою крюкової мішалки (12), не повинен перевищувати 5 хвилин безперервної роботи. Після цього часу слід дати приладу охолонути протягом щонайменше 15 хвилин.

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ СНАППЕРІВ

Під час роботи планетарного робота мішалка обертається в складному русі: навколо своєї осі і одночасно по колу чаші. В результаті під час одного повного обертання мішалка працює точно по всій внутрішній частині чаші, що скорочує час роботи і забезпечує більшу ефективність перемішування. З цієї причини слід скоротити час змішування, зазначене в більшості рецептів.

ПРИМІТКИ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЗМІШУВАЧА

Форма чаші та насадок розроблена таким чином, що під час роботи робота немає необхідності постійно шкребти та штовхати інгредієнти на стінки чаші. За один цикл змішування досить очистити стінки чаші один-два рази. Перш ніж це зробити, будь ласка, від'єднайте робота від мережі!

Робот може нагріватися під час роботи. При великому навантаженні та тривалому циклі змішування верхня частина головки робота може бути дуже теплою. Це нормально.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Від'єднайте прилад від джерела живлення.
2. Під час тривалої роботи нахилена головка (2) може нагріватися. Перед початком роботи дайте приладу охолонути.
3. Очистіть зовнішню частину приладу вологою ганчіркою.
4. Мішалки (10, 11, 12) і шпатель промити під проточною водою з миючим засобом.

Коли ви закінчите роботу з приладом, рекомендується негайно очистити аксесуари. Це видалить будь-які залишкові відкладення, запобіжить висихання залишків, що робить очищення більш ефективним і легким, а також запобігає розмноженню бактерій.

УВАГА! Не мийте мішалку для збивання легких мас (11), мішалку з силіконовим покриттям (10) і гачок (12) у посудомийній машині, оскільки це може пошкодити їх.

ОПИС ФУНКЦІЙ ПУЛЬТА УПРАВЛІННЯ

Планетарний робот має автоматичні функції, які можна регулювати.

Функція	Піктограма на дисплеї	Швидкість	Температура	Тривалість:
Рецепт хали		1 - 5	38°C	72:00 min.

Швидкість		1 - 11	-	-
Тривалість:		-	-	1:00 - 99:59 min.
Власні налаштування		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.
Мішалка для багатокомпонентних мас (гак)		1 - 4	-	1:00 - 20:00 min.
Мішалка з силіконовим покриттям		4 - 9	-	1:00 - 10:00 min.
Мішалка для збивання легких мас		9 - 11	-	1:00 - 20:00 min.
Попереднє нагрівання "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Насадка для шліфувальної машини		3 - 9	-	1:00 - 20:00 min.

ВБУДОВАНИЙ РЕЦЕПТ ХАЛИ

1. На панелі керування натисніть кнопку ручної функції. За замовчуванням відобразиться стовпець часу/кількості: кількість 400 г (швидкість 5, кількість блимає для поточної кількості). Повертаючи ручку, ви можете регулювати кількість до 400 г, 600 г, 800 г, 1000 г, 1200 г. У той же час швидкість також змінюється залежно від обраної кількості (400 г/5, 600 г/5, 800 г/5, 1000 г/4, 1200 г/4). У режимі очікування панель керування буде затемнена до 30% протягом 10 хв., натисніть будь-яку кнопку, щоб відновити роботу. Якщо протягом 30 хв. Ніякої функції не вибираємо, пристрій автоматично відключиться. Натисніть ручку, щоб вивести пристрій із режиму очікування.
2. Вибравши кількість, натисніть кнопку набору, щоб визначити кількість, яку потрібно ввести для приготування рецепта. Усі кнопки дисплея повністю підсвічуються, за винятком «Підготуватися» та «Додати послідовно» (протягом цього часу блимає «Приготуватися» та не відображається «Додати послідовно»). Натисніть кнопку ручки, щоб підтвердити програму. Потім дотримуйтесь інструкцій на дисплеї (кнопки інгредієнтів блимають синхронно, додайте інгредієнти по черзі: борошно, яйця, воду, цукор, сіль, дріжджі).
3. Після додавання зазначених інгредієнтів, відповідно до кількості, натисніть кнопку ручки для підтвердження.
4. Через 3 хвилини роботи прилад зупиниться та повідомить вас про додавання вершкового масла. Додайте вершкове масло і натисніть циферблат, щоб продовжити змішування.
5. Через 12 хвилин роботи процес нагрівання (бродіння) буде здійснюватися автоматично. Час нагріву за замовчуванням становить 60 хвилин (максимальний час можна встановити на 99 хвилин і 59 секунд), температура - 38°C. Під час процесу можна регулювати час попереднього нагрівання та температуру.

НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Швидкість можна встановити або відрегулювати за допомогою ручки регулювання або за допомогою кнопки функції швидкості. Доступний діапазон швидкостей від 1 до 11.

НАЛАШТУВАННЯ СЕРЕДОВИЩА ВИКОНАННЯ

Щоб встановити або відкоригувати час роботи, натисніть кнопку функції часу, а потім за допомогою диска встановіть потрібний час. Доступний діапазон від 1 хвилини до 99:59 хвилин.

ВЛАСНІ НАЛАШТУВАННЯ

При натисканні функціональної кнопки на дисплеї відобразиться швидкість за замовчуванням 1 і час 00:00. За допомогою регулятора або кнопки функції швидкості можна вибрати швидкість від 1 до 11, а натиснувши кнопку функції часу, можна вибрати час від 1:00 хвилин до 99:59 хвилин.

МІШАЛКА ДЛЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ МАС (ГАК)

При натисканні кнопки функції гачка на дисплеї відобразиться швидкість за замовчуванням 3 і час 12:00 хвилин. За допомогою кнопки циферблата або функції швидкості можна вибрати швидкість від 1 до 4, а натиснувши кнопку функції часу, можна вибрати час від 1:00 хвилин до 20:00 хвилин.

МІШАЛКА З СИЛІКОНОВИМ ПОКРИТТЯМ

Коли натиснуто функціональну кнопку силіконової мішалки, на дисплеї відобразиться швидкість за замовчуванням 4 і час 10:00 хвилин. За допомогою регулятора або кнопки функції швидкості можна вибрати швидкість від 4 до 9, а натиснувши кнопку функції часу, можна вибрати час від 1:00 хвилин до 20:00 хвилин.

МІШАЛКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ ЛЕГКИХ МАС

При натисканні функціональної кнопки мішалки для збивання світла на дисплеї відобразиться швидкість за замовчуванням 9 і час 6:00 хвилин. За допомогою кнопки циферблата або функції швидкості можна вибрати швидкість від 9 до 11, а натиснувши кнопку функції часу, можна вибрати час від 1:00 хвилин до 10:00 хвилин.

ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ (БРОДІННЯ)

При натисканні кнопки функції нагрівання (бродіння) на дисплеї відобразиться температура за замовчуванням 38°C і час 60:00 хвилин. За допомогою циферблата ви можете вибрати температуру в діапазоні від 25 до 45 °C, а натиснувши кнопку функції часу, ви можете вибрати час від 30:00 хвилин до 99:59 хвилин.

НАСАДКА ДЛЯ ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ

При натисканні функціональної кнопки жнивarki шліфувальної машини на дисплеї відобразиться швидкість за замовчуванням 3 і час 10:00 хвилин. За допомогою кнопки циферблата або функції швидкості можна вибрати швидкість від 3 до 9, а натиснувши кнопку функції часу, можна вибрати час від 1:00 хвилин до 20:00 хвилин.

УВАГА! Планетарний робот MRK-22 не оснащений шліфувальною насадкою. Насадку для болгарки можна придбати окремо.

ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Цей посібник містить деякі загальні, практичні поради щодо специфіки роботи з роботом, які можуть стати в нагоді при приготуванні власних рецептів. Однак для того, щоб домогтися ідеального результату і розробити правильну процедуру змішування, знадобляться власні спостереження і досвід. Ви повинні контролювати процес змішування та закінчувати його саме тоді, коли буде досягнута консистенція, передбачена рецептом (наприклад, «гладке та еластичне тісто»).

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

1. Інгредієнти, які зберігаються в холодильнику, такі як масло або яйця, повинні досягти кімнатної температури, перш ніж їх можна буде змішувати. Тому слід своєчасно діставати такі продукти з холодильника.
2. Щоб не викидати в миску яєчну шкаралупу або зіпсовані яйця, краще розбити їх в окрему ємність, перш ніж додавати інші продукти.
3. Занадто довге тримання може негативно позначитися на кінцевому продукті. Слідкуйте за часом змішування, зазначеним у рецепті.
4. Зміни температури та текстури харчових продуктів (наприклад, в результаті коливань температури навколишнього середовища) можуть скоротити/подовжити процес змішування та кінцевий результат змішування.
5. Ви завжди повинні починати змішування на низьких швидкостях і поступово збільшувати швидкість до необхідної швидкості для вашого рецепту.

РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ОКРЕМИХ АКСЕСУАРІВ ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ВАГОЮ 1,5 КГ

Аксесуар	Швидкість	Час (хв.)	Максимальна кількість продуктів у чаші	Опис роботи
Мішалка багатоконпонентна (гачок) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 г борошна + 538 г води	Швидкість 1 протягом 30 сек., Швидкість 2 протягом 30 сек., Швидкість 3 від 2 до 4 хв.
Мішалка з силіконовим покриттям (10)	5 - 9	3 - 10	660 г борошна + 840 г води	Швидкість 2 протягом 20 секунд, швидкість 4 протягом 2 хвилин. 40 сек.
Мішалка для збивання легких мас	9 - 11	3 - 10	3 яєчні білки (мінімум)	швидкість 10 протягом 3 хв.

РЕЦЕПТИ

РОЛИ З ЛЛЯНИМ НАСІННЯМ

- ✓ 30 г лляного насіння
- ✓ 40 г води
- ✓ 250 г хлібопекарського борошна
- ✓ 3 г сухих дріжджів
- ✓ 30 г цукру
- ✓ 5 г солі
- ✓ 10 г сухого молока
- ✓ 150 г води
- ✓ 20 г м'якого вершкового масла
- ✓ 1 яйце



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Замочіть лляне насіння у воді на 12 годин.
- 2) Встановити багатокомпонентну мішалку (гачок).
- 3) Покладіть в миску хлібне борошно, сухі дріжджі, цукор, сіль, сухе молоко, воду.
- 4) Вимішуйте на швидкості 1-3 до однорідності, потім додайте вершкове масло і продовжуйте вимішувати до однорідності. Потім додайте лляне насіння і продовжуйте вимішувати.
- 5) Зупиніть робота, накрийте миску кухонним рушником і залиште тісто підніматися. Встановіть функцію нагрівання (бродіння) на 38°C на 30 хвилин. Після закінчення цього часу знову ретельно вимішуємо тісто, виймаємо з миски і формуємо 6 булочок. Накрийте булочки кухонним рушником і залиште в тепломі місці підніматися на 1 годину.
- 6) Змастіть булочки збитим яйцем. Поставте в розігріту до 180°C духовку зверху і знизу і випікайте 20 хвилин. Дайте охолонути після виймання з духовки.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

- ✓ 250 г пшеничного борошна
- ✓ 50 г житнього борошна
- ✓ 150 г води
- ✓ 10 г цукру
- ✓ 4 г сухих дріжджів
- ✓ 3 г солі



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Встановити багатокомпонентну мішалку (гач).
- 2) Помістіть всі інгредієнти в миску і перемішайте на швидкості 1-3 до однорідності.
- 3) Зупиніть робота, накрийте миску кухонним рушником і залиште тісто підніматися. Встановіть функцію нагрівання (бродіння) на 30°C на 30 хвилин. Після закінчення цього часу ще раз ретельно вимісити тісто.
- 4) Вийміть тісто з миски і розкачайте його в овальну форму, а потім згорніть рулетом. Помістіть хліб у форму для підлоги, накрийте тканиною і залиште в тепломі місці підніматися приблизно на 1 годину.
- 5) Змастіть поверхню хліба кунжутною олією і поставте в розігріту духовку до 180°C зверху і знизу і випікайте 30 хвилин. Нарешті, за допомогою шпажки перевірте, чи пропікся хліб.

ДОМАШНЯ ПІЦЦА

- ✓ 500 г пшеничного борошна
- ✓ 300 г теплої води
- ✓ 5 г солі
- ✓ 10 г цукру
- ✓ 10 г свіжих дріжджів
- ✓ 1 г оливкової олії



ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Встановити багатокомпонентну мішалку (гач).
- 2) Приготуйте закваску в окремому посуді. Влийте теплу воду, цукор і подрібнені дріжджі і перемішайте.
- 3) У миску висипаємо пшеничне борошно, сіль і закваску. Перемішайте на швидкості 1-3 до однорідності. Як тільки тісто буде замішано, додайте оливкову олію і продовжуйте вимішувати, поки тісто не придбає еластичну консистенцію.
- 4) Зупиніть робота, накрийте чашу тканиною і дайте тісту піднятися. Встановіть функцію нагрівання (бродіння) на 38°C на 30

хвилин. Після закінчення цього часу знову ретельно вимішуємо тісто, виймаємо з миски і ділимо на 2 частини. Розкачайте його і залиште відпочити на 5 хвилин.

5) Перекладіть сформоване тісто у форму для піци, притисніть руками форму. Намажте піцу томатним соусом і розкладіть ulubлені начинки. Поставте в розігріту до 200°C духовку зверху і знизу, випікайте близько 20 хвилин.

БІСКВІТ



- ✓ 5 яєць
- ✓ 120 г цукру
- ✓ 100 г пшеничного борошна
- ✓ 30 г крохмалю
- ✓ 5 г порошку до печива
- ✓ дрібка солі

ПРИГОТУВАННЯ:

Мішалка для збивання легких мас

- 2) Розбийте яйця в миску і додайте цукор. Збивайте на швидкості 11 до пишної маси.
- 3) Додаємо в суміш пшеничне і картопляне борошно, розпушувач і дрібку солі. Обережно перемішайте на власній швидкості 2, доки інгредієнти не з'єднаються.
- 4) Готове тісто викладіть у роз'ємну форму, застелену пергаментним папером, і поставте в духовку. Встановіть температуру 180°C вгору-вниз, випікайте близько 30 хвилин. Нарешті, за допомогою шпажки перевірте, чи пропікся бісквіт.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ



- ✓ 1 г картоплі
- ✓ 125 г гарячого молока
- ✓ 25 г вершкового масла
- ✓ 5 г солі

ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Очистіть і відваріть картоплю в підсоленій воді, будьте обережні, щоб вона не стала занадто м'якою.
- 2) Коли вони стануть борошністими, починайте замішувати їх в каструлі або перекладіть в чашу міксера. Потім розминаємо таким чином картоплю в кухонному комбайні на середній швидкості близько 1 хвилини.
- 3) Коли закінчите, зачерпніть картоплю зі стінок миски.
- 4) Змішайте гаряче молоко, масло і сіль. Додаємо до картоплі і вимішуємо на швидкості 4 до однорідності.

ЗБИВАННЯ БІЛКІВ



- ✓ 2 яйця
- ✓ дрібка солі

ПРИГОТУВАННЯ:

- 1) Покладіть яєчні білки в миску, додайте дрібку солі.
- 2) Збивайте на найвищій швидкості 11, контролюючи ступінь трамбування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,
Довжина кабелю живлення: 1,05 м



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

*Цей посібник було перекладено на машину.
 Якщо у вас є сумніви, будь ласка, прочитайте англomовну версію.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączane (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (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.

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

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

