

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 comercial de nuestra empresa **MPM**.

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

HU Reméljük, termékünk 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-26

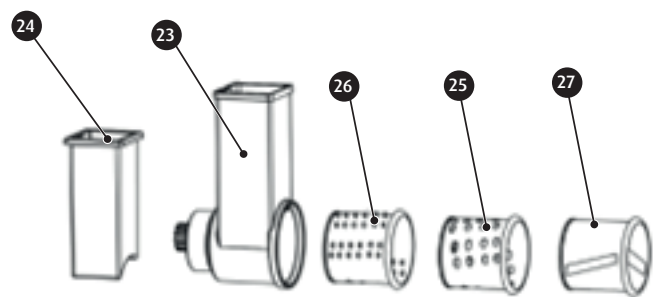
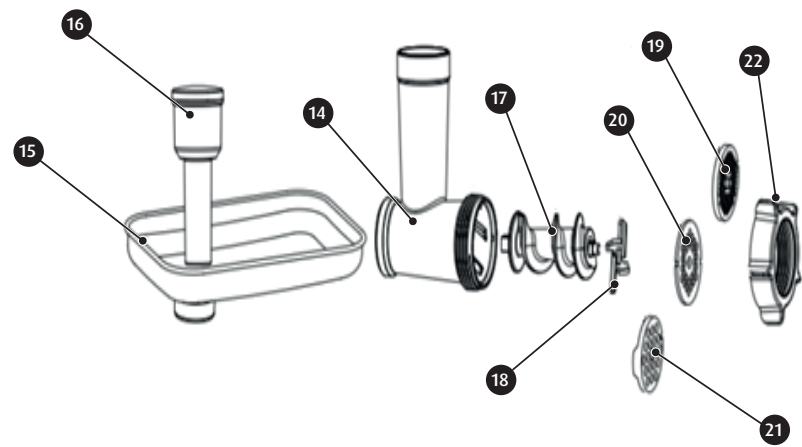
PLANETÁRNÍ ROBOT
PLANETENROBOTER
PLANEETARIA ROBOT
PLANETARY ROBOT
ROBOT PLANETARIO
ROBOT PLANÉTAIRE
BOLYGÓ ROBOT
ROBOT PLANETARIO
PLANETINIS ROBOTAS
PLANĖTU ROBOT
PLANETAIRE ROBOT
ROBOT PLANETARNY
ROBOTUL PLANETAR
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ
PLANÉTÁRNÝ ROBOT
ПЛАНЕТАРНИЙ РОБОТ

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	14
EE	KASUTUSJUHEND	26
EN	USER MANUAL	37
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	48
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	60
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	72
IT	MANUALE D'USO	83
LT	VARTOTOJO VADOVAS	94
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	105
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	116
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	128
RO	MANUAL DE UTILIZARE	140
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	152
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	164
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	175

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

WWW.MPM.PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Před použitím si prosím pečlivě přečtěte 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 mokřýma rukama.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Nezapomeňte během provozu dodržovat bezpečnou vzdálenost od rotujících částí spotřebiče. Kontakt s nimi může mít za následek zranění osob nebo (i) poškození majetku, např. vytažením volně visících kusů oblečení / šperků apod.
- Potraviny vkládejte pouze pomocí speciálního přechovadla - nevkládejte ruce do komory spuštěného spotřebiče, nevkládejte potraviny do spotřebiče pomocí příslušenství, které k tomu není určeno, např. vidliček, lžic apod.
- **POZOR! Nože jsou velice ostré, vyvarujte se fyzického kontaktu s nimi během vyprazdňování a čištění zařízení – mohli byste se vážně zranit.**
- Čištění zařízení, zejména částí přicházejících do přímého styku s potravinami, by mělo být provedeno před prvním použitím, ihned po ukončení práce nebo v případě, že zařízení nebylo delší dobu používáno - postup je popsán v „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“. „kapitola.
- Neumísťujte zařízení do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, 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.
- Nezapojte 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. Připojovací montážní zásuvka s koncovkou | 12. Míchadlo pro vícesložkové hmoty (háček) |
| 2. Naklápěcí hlava | 13. Lopatka |
| 3. Knoflík ovládání rychlosti / Zapnuto / Vypnuto / Start / Pauza / Stop | 14. Mlecí komora |
| 4. Ovládací panel s dotykovým displejem | 15. Tacka |
| 5. Hnací hřídel s čepem (místo upevnění) | 16. Posunovač s úložným prostorem |
| 6. Ochrana proti stříkající vodě | 17. Šnek |
| 7. Mísa s nerezovou rukojetí o objemu 6,5 l | 18. Nůž z nerezové oceli |
| 8. Základna s prostorem pro uchycení mísy | 19. Síto o průměru ok 3 mm |
| 9. Páka zámku hlavy | 20. Síto s průměrem ok 5 mm |
| 10. Míchadlo se silikonovou povrchovou úpravou | 21. Síto o průměru ok 7 mm |
| 11. Míchadlo pro šlehání lehkých hmot | 22. Matice mlecí komory |
| | 23. Skříň skartovače |
| | 24. Posunovač drtiče |
| | 25. Struhadlo s velkým otvorem |
| | 26. Struhadlo s malým otvorem |
| | 27. Struhadlo na krájení |

PŘÍPRAVA NA PRÁCI – OBECNÉ ÚVAHY

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

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KROK 1 – NAINSTALUJTE OCHRANU PROTI STŘÍKAJÍCÍ VODĚ

Uvolněte naklápěcí hlavu (2) otočením zajišťovací páčky hlavy (9) ve směru hodinových ručiček a poté naklápěcí hlavu jemně zvedněte, dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk zajištění zámku). Když je zámek zajištěn, rameno páky zámku hlavy (9) bude směřovat dolů. Nasuňte ochranu proti stříkající vodě (6) přes okraj skříně zakrývající hnací hřídel čepem (5). Ujistěte se, že otvor pro přidávání potravin směřuje ven, aby naklápěcí hlava (2) nebránila přístupu k otvoru.

KROK 2 – SESTAVENÍ MÍSY

Umístěte misku (7) do základny (8), poté otočte miskou (7) ve směru hodinových ručiček tak, aby výstupky na misce zapadly do západek v základně (8).

KROK 3 – PŘIPOJENÍ MÍCHADEL

Při instalaci míchadel by měla být naklápěcí hlava (2) zvednuta pro snadnější přístup. Připevněte (dokud neucítíte odpor) jedno ze tří vyhrazených míchadel (10, 11, 12) na čep hnacího hřídele (5). Ujistěte se, že drážka na čepu naráží na montážní otvor míchadla. Poté otáčejte míchadlem proti směru hodinových ručiček, dokud se drážka nezajistí o okraj montážního otvoru míchadla.



KROK 4 – SESTAVENÍ ZAŘÍZENÍ

Jakmile jsou míchadla (10, 11, 12) připojena, je zařízení připraveno k provozu. Otáčejte zajišťovací pákou hlavy (9) ve směru hodinových ručiček a jemně spouštějte naklápěcí hlavu (2), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk západky zámku). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava (2) správně zajištěna – rameno páky zámku hlavy (9) bude směřovat dolů.

DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství lze vyjmout zvednutím otočné hlavy (2).

Příslušenství se uvolní ze západek otočením v opačném směru, než je směr montáže. Míchadla (10, 11, 12) by měla být před otočením nejprve uvolněna ze zámku, tj. zatlačit míchadlo hlouběji na čep hnacího hřídele, dokud nevznikne pocit odporu. Po demontáži míchadel (10, 11, 12) musí být odstraněna ochrana proti stříkající vodě (6).

MONTÁŽ A POUŽITÍ PŘÍDAVNÝCH ZAŘÍZENÍ

NÁSTAVEC NA BRUSKU

1. Sejměte víčko na montážní objímce mlecího/skartovacího nástavce (1) z hlavy robota (2).
2. Umístěte mlecí komoru (14) do nástavcové objímky (1) tak, aby se vložka, kterou se vkládají brošované produkty, naklonila ze svislé strany doprava asi o 30°, poté otočte vložkou svisle tak, aby se západka aktivovala. Západka bude fungovat pouze tehdy, když je komora správně usazena v zásuvce.
3. Namontujte šnek (17) do mlecí komory (14) tak, aby šnekové kolo bylo uvnitř komory.
4. Na konec šneku (17) nainstalujte nůž (18) tak, aby základna nože směřovala dovnitř mlecí komory (14) a čepele nože směřovaly ven z komory.
5. Poté umístěte jedno ze sítí (19), (20) nebo (21) v závislosti na požadovaném průměru otvoru a poté našroubujte matici mlecí komory (22) na komoru.
6. Umístěte táč (15) na mlecí komoru a zajistěte jej na místě.



7. Umístěte nádobu pod výstup nástavce.
8. Zpracované produkty, např. maso, nakrájejte na kousky, abyste je snáze vložili do mlecí komory (14).
9. Připojte zařízení ke zdroji napájení a spusťte jej. Zvolte automatický program nebo pomocí knoflíku (3) zvolte vhodnou rychlost (doporučeno mezi 3 a 9), poté vložte produkty do horního otvoru mlecí komory a zatlačte na tlačné prvky (16).
10. Demontáž brusného nástavce se provádí v opačném pořadí než je popsána sestava.

POZNÁMKA! Maximální doba provozu zařízení pro nástavec brusky je 5 minut. Po uplynutí této doby by měl být spotřebič ponechán vychladnout po dobu alespoň 15 minut.

POZNÁMKA! Abyste předešli zaseknutí, nedovolte, aby fungoval při nadměrném zatížení.

POZNÁMKA! Nepoužívejte spotřebič k drcení kostí a ořechů ani k mletí výrobků z tvrdých vláken.

POZNÁMKA! Pokud se stroj zasekne a zastaví kvůli tvrdému materiálu uvnitř nástavce, okamžitě jej vypněte a vyčistěte.

SKARTOVACÍ NÁSTAVEC

1. Sejměte víčko na montážní objímce mlecího/skartovacího nástavce (1) z hlavy robota (2).
2. Do skříňe skartovače (23) nainstalujte příslušné struhadlo (25), (26) nebo (27) spodní částí krytu skartovače (24).



3. Umístěte nádobu pod výstup nástavce.

4. Výrobky nakrájejte na menší kousky tak, aby se pohodlně vešly do skartovací komory.
5. Připojte zařízení ke zdroji napájení a spusťte jej. Zvolte automatický program nebo pomocí knoflíku (3) zvolte vhodnou rychlost (doporučeno mezi 3 a 9), poté vložte produkty do horního otvoru komory skartovače a zatlačte na zdvihátkam (24).
6. Po dokončení práce stroj vypněte, odpojte od zdroje napájení a demontujte drtič stejným způsobem jako mlecí komoru. Umyjte všechny části skartovačky.

POZNÁMKA! Čepele struhadla jsou velmi ostré. Dej si pozor!

POZNÁMKA! Ovoce se semeny nedrtěte.

POZNÁMKA! Maximální doba provozu zařízení pro drtič je 5 minut. Po uplynutí této doby by měl být spotřebič ponechán vychladnout po dobu alespoň 15 minut.

PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

Otáčejte zajišťovací pákou hlavy (9) ve směru hodinových ručiček a jemně spouštějte naklápěcí hlavu (2), dokud neuslyšíte cvaknutí (zvuk západky zámku). Ujistěte se, že je naklápěcí hlava správně zajištěna – rameno páky zámku hlavy (9) bude směřovat dolů. Poté vložte potraviny do mísy (7) otvorem umístěným v ochraně proti stříkající vodě (6), připojte spotřebič ke zdroji napájení a nastavte požadovanou rychlost pomocí knoflíku ovládání rychlosti (3).

Vložte potraviny do mísy (7) otvorem umístěným v ochraně proti stříkající vodě (6), připojte spotřebič k elektrině. Ovládací panel se zapne. Vyberte preferovanou funkci (viz část „Popis funkcí ovládacího panelu“)

Stisknutím nebo otočením nastavovacího knoflíku (3) zvýrazněte ovládací panel. Otáčením knoflíku můžete zvolit funkci, rychlost nebo upravit provozní dobu. Chcete-li ukončit aktuální provozní režim, stiskněte a podržte nastavovací knoflík. Jednotka přejde do pohotovostního režimu. Chcete-li restartovat, krátce stiskněte nastavovací knoflík.

POZNÁMKA! Když je planetový robot v provozu, neotáčejte pákou zámku hlavy (9)!

Po dokončení práce odpojte spotřebič od zdroje napájení.

VYUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POUŽITÍ INDIVIDUÁLNÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Míchadlo se silikonovou povrchovou úpravou (10)	Pro míchání lehkých a těžších hmot, jako jsou: těsto, křehké těsto, mleté maso a rybí hmoty, máslové a pudinkové krémy, sýrové hmoty, bramborová kaše a jiná zelenina, dortové korpusy, sypké koláčové přísady.
Míchadlo pro šlehání lehkých hmot (11)	Pro šlehání výrobků, které je třeba dobře provzdušnit, jako jsou: vejce, vaječné bílky, piškoty, šlehačka, pusinky, krémy, majonéza.
Vícesložkové míchadlo (háček) (12)	Pro hnětení těst, zejména kynutého těsta a hnětení, jako jsou: chléb, rohlíky, koláče, koláče, pizza, odpalované těsto, těstoviny, faworki.
Nástavec na brusku (14)	Pro mletí masa, vařené drůbeže, vepřového masa, hovězího masa, vařených jater, vařených ryb do polévky; syrové vepřové a hovězí maso na mleté řízky, syrová játra, maso a slanina na paštiku, vepřové maso na etiketu.
Skartovací nástavec (23)	Na krájení a struhání zeleniny a ovoce.

POZNÁMKA! Nenechávejte nože, kovové lžice, vidličky nebo jiné podobné předměty v misce , když je spotřebič v provozu.

POZNÁMKA! Při použití vlastního nastavení mějte na paměti, že provozní doba zařízení, zejména v případě těžkých hmot hnětených hákovým mixérem (12), by neměla přesáhnout 5 minut. trvalý provoz. Po uplynutí této doby by měl být spotřebič ponechán vychladnout po dobu alespoň 15 minut.

PLANETÁRNÍ POHYB CHŇAPALŮ

Během provozu planetového robota se míchadlo otáčí složitým pohybem: kolem své osy a současně po obvodu mísy. Výsledkem je, že během jedné plné otáčky pracuje míchadlo přesně v celém vnitřku bubny, což zkracuje pracovní dobu a zajišťuje vyšší účinnost míchání. Z tohoto důvodu byste měli zkrátit dobu míchání uvedenou ve většině receptů.

POZNÁMKY K PROVOZU ROBOTA

Tvar mísy a nástavců byl navržen tak, aby během provozu robota nebylo nutné neustále škrábat a tlačit ingredience na stěny mísy. Během jednoho cyklu míchání stačí vyčistit stěny mísy jednou nebo dvakrát. Než tak učiníte, odpojte robota ze zásuvky!

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič od zdroje napájení.
2. Při delším provozu se může naklápečí hlava (2) zahřát. Před zahájením práce nechte spotřebič vychladnout.
3. Vnější povrch spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.
4. Míchadla (10, 11, 12) a špachtli, jakož i nástavec mlýnku a nástavec skartovače očistěte pod tekoucí vodou a čisticím prostředkem.

Po dokončení práce se spotřebičem se doporučuje příslušenství okamžitě vyčistit. Tím se odstraní veškeré zbytkové usazeniny, zabrání se vysychání zbytků, což zefektivní a usnadní čištění a zabrání se množení bakterií.

POZNÁMKA! Míchadlo (11), silikonové míchadlo (10), hák (12) a nástavec na mlýnek a nástavec na skartovačku nemyjte v myčce na nádobí, protože by je mohlo dojít k jejich poškození.

POPIS FUNKCÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Planetový robot má automatické funkce, které lze nastavit.

Funkce	Ikona na displeji	Rychlost	Teplota	Čas
Recept na challah		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.
Míchadlo pro vícetločkové hmoty (hák)		1 – 4	-	1:00 – 20:00 hod
Míchadlo se silikonovou povrchovou úpravou		4 – 9	-	1:00 – 10:00 min.
Míchadlo pro šlehání lehkých hmot		9 – 11	-	1:00 – 20:00 hod
Předehřev "F"		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 min.
Nástavec na brusku Skartovací nástavec		3 – 9	-	1:00 – 20:00 hod

VESTAVĚNÝ RECEPT NA CHALLAH

1. Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko ruční funkce. Ve výchozím nastavení se zobrazí sloupec čas/množství: množství 400 g (rychlost 5, množství bliká pro aktuální množství). Otáčením knoflíku můžete nastavit množství na 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Zároveň se rychlost mění podle zvoleného množství (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). V pohotovostním stavu se ovládací panel ztlumí na 30 % do 10 minut., stiskněte libovolné tlačítko pro obnovení provozu. Pokud do 30 min. Nevybíráme žádnou funkci, zařízení se automaticky vypne. Stisknutím knoflíku probudíte jednotku do pohotovostního režimu.
2. Jakmile vyberete množství, stiskněte tlačítko vytáčení a určete množství, které má být zadáno pro vytvoření receptu. Všechna tlačítka na displeji jsou plně podsvícená kromě „Get Ready“ a „Add in sequence“ (během této doby bliká „Get Ready“ a „Add in sequence“ se nezobrazuje). Stisknutím tlačítka knoflíku potvrďte program. Poté postupujte podle pokynů na displeji (tlačítka ingrediencí synchronně blikají, přidávejte přísady jednu po druhé: mouku, vejce, vodu, cukr, sůl, droždí).
3. Po přidání uvedených ingrediencí podle množství stiskněte tlačítko knoflíku pro potvrzení.
4. Po 3 minutách provozu se spotřebič zastaví a informuje vás, že bylo přidáno máslo. Přidejte máslo a stisknutím ovladače pokračujte v míchání.
5. Po 12 minutách provozu se proces ohřevu (fermentace) provede automaticky. Výchozí doba ohřevu je 60 minut (maximální dobu lze nastavit na 99 minut a 59 sekund), teplota je 38°C. Během procesu lze nastavit dobu předehřívání a teplotu.

NASTAVENÍ RYCHLOSTI

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

NASTAVENÍ MODULU RUNTIME

Chcete-li nastavit nebo opravit provozní dobu, stiskněte tlačítko funkce času a poté pomocí ovladače nastavte požadovaný čas. K dispozici v rozsahu od 1 minuty do 99:59 minuty.

VLASTNÍ NASTAVENÍ

Po stisknutí funkčního tlačítka se na displeji zobrazí výchozí rychlost 1 a čas 00:00. Pomocí voliče nebo funkčního tlačítka rychlosti můžete zvolit rychlost od 1 do 11, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas mezi 1:00 minutami a 99:59 minutami.

MÍCHADLO PRO VÍCESLOŽKOVÉ HMOTY (HÁK)

Po stisknutí funkčního tlačítka háku se na displeji zobrazí výchozí rychlost 3 a čas 12:00 minut. Pomocí číselníku nebo funkčního tlačítka rychlosti můžete zvolit rychlost od 1 do 4, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas mezi 1:00 minutami a 20:00 minutami.

MÍCHADLO S POVRCHOVOU ÚPRAVOU SILICON

Po stisknutí funkčního tlačítka míchadla se silikonovou úpravou se na displeji zobrazí výchozí rychlost 4 a čas 10:00 minut. Pomocí číselníku nebo funkčního tlačítka rychlosti můžete zvolit rychlost od 4 do 9, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas mezi 1:00 minutami a 20:00 minutami.

MÍCHADLO PRO ŠLEHÁNÍ LEHKÝCH HMOT

Po stisknutí funkčního tlačítka míchadla se světelným šleháním se na displeji zobrazí výchozí rychlost 9 a čas 6:00 minut. Pomocí voliče nebo funkčního tlačítka rychlosti můžete zvolit rychlost mezi 9 a 11, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas mezi 1:00 minutami a 10:00 minutami.

NASTAVENÍ PŘEDEHŘEVU (KVAŠENÍ)

Po stisknutí tlačítka funkce ohřevu (fermentace) se na displeji zobrazí výchozí teplota 38 °C a čas 60:00 minut. Pomocí voliče můžete zvolit teplotu mezi 25-45 °C, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas mezi 30:00 minutami a 99:59 minutami.

NÁSTAVEC NA MLÝNEK A NÁSTAVEC NA SKARTOVAČKU

Po stisknutí funkčního tlačítka záhloví mlýnku se na displeji zobrazí výchozí rychlost 3 a čas 10:00 minut. Pomocí číselníku nebo funkčního tlačítka rychlosti můžete zvolit rychlost od 3 do 9, zatímco stisknutím tlačítka funkce času můžete zvolit čas od 1:00 minut do 20:00 minut.

POUŽITÍ ROBOTA PRO VAŠE VLASTNÍ RECEPTY

Tato příručka obsahuje několik obecných praktických rad o specifikách práce s robotem, které mohou být užitečné při přípravě vlastních receptů. Abyste však dosáhli dokonalého výsledku a vyvinuli správný postup míchání, budete potřebovat vlastní pozorování a zkušenosti. Proces míchání byste měli kontrolovat a dokončit jej přesně tehdy, když je dosaženo konzistence požadované v receptu (např. „hladké a pružné těsto“).

TIPY NA VAŘENÍ

1. Ingredience skladované v chladničce, jako je máslo nebo vejce, musí před mixováním dosáhnout pokojové teploty. Proto byste měli tyto výrobky včas vyjmout z chladničky.
2. Abyste se vyhnuli vzhazování vaječných skořápek nebo zkažených vajec do mísy, je nejlepší je před přidáním zbytku produktů rozbít do samostatné nádoby.

3. Příliš dlouhé pečování může negativně ovlivnit konečný produkt. Sledujte dobu mixování uvedenou v receptu.
4. Změny teploty a struktury potravinářských výrobků (např. v důsledku kolísání okolní teploty) mohou zkrátit/prodloužit proces míchání a konečný výsledek míchání.
5. Vždy byste měli začít mixovat při nízkých rychlostech a postupně zvyšovat rychlost na požadovanou rychlost 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 lněné 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 vícesložkové hmoty (háček).
- 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 vícetahové 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, začněte 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 (použité elektrické nebo elektronické zařízení)

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Gerät längere Zeit nicht verwendet wurde, durchgeführt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben „ Kapitel.

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|---|---|
| 1. Befestigungssockel mit Kappe | 5. Antriebswelle mit Stift (Befestigungspunkt für Anbaugeräte) |
| 2. Schwenkbarer Kopf | 6. Spritzwasserschutz |
| 3. Geschwindigkeitsregler / Ein / Aus / Start / Pause / Stopp | 7. Schüssel mit Edelstahlgriff mit einem Fassungsvermögen von 6,5 l |
| 4. Bedienfeld mit Touch-Display | |

- | | |
|--|--|
| 8. Sockel mit Platz für Schüsselaufsatz | 18. Messer aus rostfreiem Stahl |
| 9. Kopfverriegelungshebel | 19. Sieb mit 3 mm Maschenweite |
| 10. Mixer mit Silikonoberfläche | 20. Stio mit einem Maschendurchmesser von 5 mm |
| 11. Mischer zum Schlagen leichter Massen | 21. Maschenweite 7 mm |
| 12. Mehrkomponenten-Mischer (Haken) | 22. Mahlkammermutter |
| 13. Schaufel | 23. Shredder-Gehäuse |
| 14. Mahlkammer | 24. Schieber für Aktenvernichter |
| 15. Tablett | 25. Großlochreibe |
| 16. Pusher mit Staufach | 26. Kleine Lochsäge |
| 17. Schnecke | 27. Reibe zum Schneiden |

VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

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

EINBAU VON ZUBEHÖR

SCHRITT 1 - ANBRINGEN DES SPRITZSCHUTZES

Lösen Sie den Neigekopf (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) richtig verriegelt ist - der Hebelarm (9) der Kopfverriegelung zeigt nach unten.

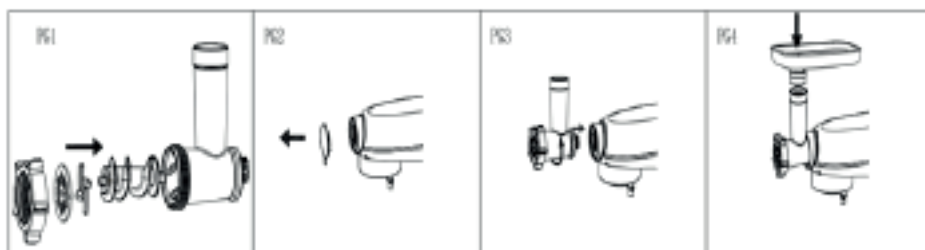
DEMONTAGE VON ZUBEHÖR

Das Zubehör kann entfernt werden, sobald der Neigekopf (2) angehoben wurde. Die Zubehöerteile werden aus ihren Verriegelungen gelöst, indem sie entgegen der Einbaurichtung 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.

MONTAGE UND VERWENDUNG VON ANBAUGERÄTEN

SCHLEIFAUFSATZ

1. Ziehen Sie am Roboterkopf (2) den Stecker der Befestigungsbuchse für den Mahl-/Zerkleinerungsaufsatz (1) ab.
2. Setzen Sie die Mahlkammer (14) so in den Aufnahmeschlitz (1), dass das Element, durch das die zu mahlenden Produkte eingeführt werden, um ca. 30° nach rechts geneigt ist, und drehen Sie das Element aufrecht, so dass der Riegel einrastet. Die Verriegelung funktioniert nur, wenn die Kammer richtig in der Fassung sitzt.
3. Setzen Sie die Schnecke (17) so in die Mahlkammer (14) ein, dass sich das Zahnrad der Schnecke in der Kammer befindet.
4. Montieren Sie das Messer (18) so auf das Ende der Schnecke (17), dass die Basis des Messers zur Innenseite der Mahlkammer (14) und die Messerschneiden zur Außenseite der Kammer zeigen.
5. Setzen Sie dann je nach gewünschtem Lochdurchmesser eines der Siebe (19), (20) oder (21) ein und schrauben Sie anschließend die Mahlkammermutter (22) auf die Kammer.
6. Setzen Sie den Einsatz (15) auf die Mahlkammer und fixieren Sie ihn.



7. Stellen Sie den Behälter unter den Auslass des Aufsatzes.
8. Schneiden Sie die zu verarbeitenden Produkte, z. B. Fleisch, in Stücke, damit sie leichter in die Mahlkammer (14) eingeführt werden können.
9. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an und nehmen Sie es in Betrieb. Wählen Sie das Automatikprogramm oder stellen Sie mit dem Drehknopf (3) die geeignete Geschwindigkeit ein.

(empfohlen zwischen 3 und 9), legen Sie dann die Produkte in die obere Öffnung der Mahlkammer und drücken Sie mit dem Stößel(16).

10. Die Demontage der Schleifvorrichtung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie die beschriebene Montage.

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

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

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

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

SCHREDDERAUFSATZ

1. Ziehen Sie am Roboterkopf (2) den Stecker der Befestigungsbuchse für den Mahl-/Zerkleinerungsaufsatz (1) ab.
2. Setzen Sie eine geeignete Reibe (25), (26) oder (27) mit dem Boden zur Mitte des Zerkleinerungsgehäuses (24) in das Zerkleinerungsgehäuse (23) ein.



3. Stellen Sie den Behälter unter den Auslass des Aufsatzes.
4. Schneiden Sie die Produkte in kleinere Stücke, so dass sie bequem in das Fach des Schredders passen.
5. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an und nehmen Sie es in Betrieb. Wählen Sie das Automatikprogramm oder wählen Sie mit dem Drehknopf (3) die geeignete Geschwindigkeit (empfohlen zwischen 3 und 9), legen Sie dann die Produkte in die obere Öffnung der Zerkleinerungskammer und drücken Sie mit dem Schieber(24).
6. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit aus, trennen Sie es von der Stromquelle und zerlegen Sie den Zerkleinerer auf die gleiche Weise wie die Mahlkammer. Waschen Sie alle Teile des Häckslers.

HINWEIS! Die Sägeblätter sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig!

ACHTUNG! Zerdrücken Sie keine Früchte mit Kernen.

HINWEIS! Die maximale Betriebszeit des Häckslers beträgt 5 Minuten. Nach dieser Zeit sollte das Gerät mindestens 15 Minuten lang abkühlen.

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.

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

Trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit vom Stromnetz.

VERWENDUNG 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.
Schleifaufsatz (14)	Zum Zerkleinern von Fleisch, gekochtem Geflügel, Schweine- und Rindfleisch, gekochter Leber und gekochtem Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackfleisch, rohe Leber, Fleisch und Fett für Pasteten, Schweinefleisch für Tagine.
Schredder-Aufsatz (23)	Zum Schneiden und Zerkleinern von Gemüse und Obst.

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

ACHTUNG! Bitte beachten Sie bei der Verwendung der benutzerdefinierten Einstellungen, dass die Betriebszeit der Maschine, insbesondere bei schweren Massen, die mit dem Hakenrührwerk (12) geknetet werden, 5 Minuten Dauerbetrieb nicht überschreiten sollte. Nach dieser Zeit sollte das Gerät mindestens 15 Minuten lang abkühlen.

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 ZUM BETRIEB DES ROBOTERS

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 sowie den Mahl- und Zerkleinerungsaufsatz 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.

HINWEIS! Waschen Sie den leichten Schneebesen (11), den mit Silikon beschichteten Rührer (10), den Haken (12) und die Zerkleinerungsaufsätze nicht in der Spülmaschine - sie können beschädigt werden.

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN DES BEDIENFELDS

Der Planetenroboter verfügt über automatisch einstellbare Funktionen.

Funktion	Symbol anzeigen	Geschwindigkeit	Temperatur	Zeit
Challah-Rezept		1 – 5	38°C	72:00 min.
Geschwindigkeit		1 – 11	-	-
Zeit		-	-	1:00 - 99:59 min.
Benutzerdefinierte 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 Zerkleinerungsvorrichtung		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.

BENUTZERDEFINIERT 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.

MEHRKOMPONENTEN-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.

MISCHER MIT SILIKON-OBERFLÄCHE

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 Sie die Funktionstaste für leichte Schneebesens drücken, zeigt das Display die Standardgeschwindigkeit 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.

FLEISCHWOLF UND SCHREDDERAUFSATZ

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.

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.

- 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.
- Zu langes Schlagen kann sich negativ auf das Endprodukt auswirken. Achten Sie auf die im Rezept angegebene Mixdauer.
- 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.
- 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



- 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.
- 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.

VORBEREITUNG:

- Leinsamen 12 Stunden lang in Wasser einweichen.
- Montieren Sie das Rührwerk für Mehrkomponentenmassen (Haken).
- Brotmehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Milchpulver und Wasser in eine Schüssel geben.
- 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.

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.*

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



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

OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

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

- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad teadmised või kogemused seda tüüpi seadmete kasutamisest, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seotud riske.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja kaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi teha puhastus- ja hooldustöid.
- Hoidke lastel silma peal, et nad ei mängiks seadmete/seadmetega.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne paigaldamist, demonteerimist või puhastamist.
- Enne seadme vahetamist või enne liikuvate osade lähenemist seadme kasutamise ajal lülitage seade välja.
- Ärge ühendage pistikut 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. Hukkusisoh!**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|---|---|
| 1. Pistikupesaga lisaseadmete paigaldamiseks | 14. Lihvimiskamber |
| 2. Kallutatud pea | 15. Salv |
| 3. Kiiruse reguleerimise nupp / Sees / Väljas / Start / Paus / Stop | 16. Panipaigaga tõukur |
| 4. Puutekraaniga juhtpaneel | 17. Tigu |
| 5. Veovõll koos tihvtiga (manuse kinnituskoh) | 18. Roostevabast terasest nuga |
| 6. Pritsmekaitse | 19. Sõel, mille võrgusilma läbimõõt on 3 mm |
| 7. Roostevabast terasest käepidemega kauss, mahutavus 6,5 l | 20. Stio, mille võrgusilma läbimõõt on 5 mm |
| 8. Alus ruumiga kausi kinnitamiseks | 21. Sõel silma läbimõõduga 7 mm |
| 9. Pea lukustushoob | 22. Lihvimiskambri mutter |
| 10. Silikoonviimistlusega segisti | 23. Purustaja korpus |
| 11. Mikser heledate masside vahustamiseks | 24. Viilutaja tõukur |
| 12. Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks) | 25. Suurte aukudega riiv |
| 13. Õlg | 26. Väikeste aukudega riiv |
| | 27. Riiv viiludeks lõikamiseks |

ETTEVALMISTUS TÖÖKS – ÜLDMÄRKUSED

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

TARVIKUTE PAIGALDAMINE

1. SAMM – PIRUSTUSKAITSE PAIGALDAMINE

Vabastage kallutuspea (2), keerates pea lukustushooba (9) päripäeva, seejärel tõstke kallutuspea ettevaatlikult, kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Kui lukk on sisse lülitatud, on pealuku hoob (9) suunatud allapoole. Lükake pritsmekaitse (6) korpuse servale, mis katab veovõlli tihvtiga (5). Veenduge, et auk kunsti lisamiseks. toiduained olid suunatud väljapoole, nii et kallutatav pea (2) ei takistanud juurdepääsu avausele.

2. SAMM – KAUSI KOOSTAMINE

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

3. SAMM – SEGISTIDE KINNITAMINE

Mikserite paigaldamisel tuleks kallutuspea (2) hõlpsamaks juurdepääsuks üles tõsta. Asetage (kuni tunnete takistust) üks kolmest spetsiaalsest segistist (10, 11, 12) veovõlli tihvtile (5). Veenduge, et tihvti splini sobiks segisti kinnitusavasse. Seejärel keerake mikserit vastupäeva, kuni sakk lukustub vastu mikseri kinnitusava serva.



4. SAMM – SEADME PAIGALDAMINE

Pärast segistite (10, 11, 12) kinnitamist on seade töövalmis. Pöörake pea lukustushooba (9) päripäeva ja langetage õrnalt kallutuspead (2), kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea (2) on korralikult lukustatud – pea lukustushoova hoob (9) on suunatud alla.

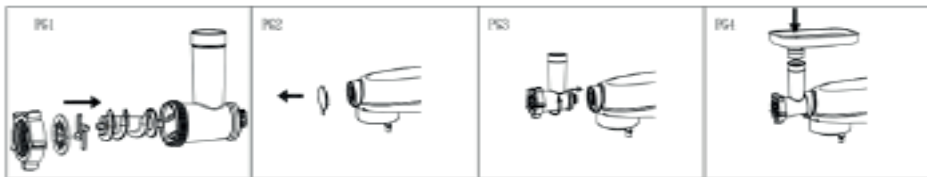
TARVIKUDELE EEMALDAMINE

Saate alustada tarvikute lahtivõtmist pärast kallutuspea (2) tõstmist. Tarvikud vabastatakse riivide küljest, keerates neid paigaldussuunale vastupidises suunas. Enne mikserite (10, 11, 12) keeramist tuleb need esmalt lukust vabastada, st lükata mikser sügavamale veovõlli tihvtile, kuni tunned vastupanu. Pritsmekaitse (6) tuleb eemaldada pärast segistite (10, 11, 12) demonteerimist.

LISASEADMETE PAIGALDAMINE JA KASUTAMINE

LIHVIMISKINNITUS

1. Eemaldage pistik robotiipa (2) lihvimis-/purustustarviku (1) kinnituspesast.
2. Asetage jahvatuskamber (14) lisaseadme kinnituspilusse (1) nii, et element, mille kaudu jahvatatavad tooted sisestatakse, on vertikaalselt umbes 30° kallutatud paremale, seejärel pöörake elementi vertikaalselt nii, et et riiv aktiveerub. Lukk töötab ainult siis, kui kamber on korralikult pessa asetatud.
3. Paigaldage kruvi (17) lihvimiskambrisse (14) nii, et kruvi hammasratas oleks kambri sees.
4. Kruvi (17) otsa paigaldage nuga (18) nii, et noa alus oleks suunatud jahvatuskambriga (14) sisemuse poole ja noa tera kambri välisküljele poole.
5. Seejärel asetage üks söeladest (19), (20) või (21) olenevalt augu soovitud läbimõõdust ja seejärel keerake jahvatuskambriga mutter (22) kambri külge.
6. Asetage alus (15) jahvatuskambrile ja kinnitage see oma kohale.



7. Asetage anum lisaseadme tila alla.
8. Lõika töödeldud tooted, nt liha, väikesteks tükkideks tükkideks, et oleks lihtsam sisestada lihvimiskamber (14).
9. Ühendage seade toiteallikaga ja lülitage see sisse. Valige automaatprogramm või kasutage nuppu (3), et valida sobiv kiirus (soovitatav vahemikus 3 kuni 9), seejärel asetage tooted jahvatuskambrile avasse ja lükake tõukurid (16).
10. Lihvimisseadme lahtivõtmine toimub kirjeldatud koostuga vastupidises järjekorras.

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

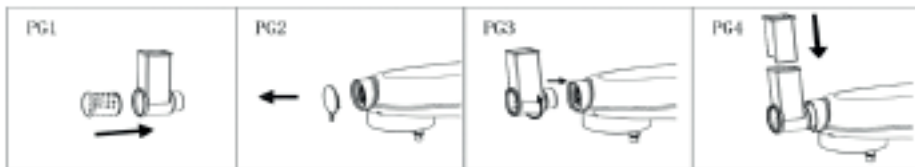
TÄHELEPANU! Seadme kinnikiilumise vältimiseks ärge laske sellel töötada liigse koormuse all.

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

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

VIILUTAMINE MANUS

1. Eemaldage pistik robotiipa (2) lihvimis-/purustustarviku (1) kinnituspesast.
2. Paigaldage purustaja korpusesse (23) vastav riiv (25), (26) või (27) nii, et põhi on suunatud purustaja korpuse (24) keskele.



3. Asetage anum lisaseadme tila alla.
4. Lõika tooted väiksemateks tükkideks, et need mahuksid mugavalt purustaja kambrisse.
5. Ühendage seade toiteallikaga ja lülitage see sisse. Valige automaatprogramm või kasutage nuppu (3), et valida sobiv kiirus (soovitav vahemikus 3 kuni 9), seejärel asetage tooted purustaja kambrülemisse avasse ja lükake tõukuridm (24).
6. Pärast töö lõpetamist lülitage seade välja, ühendage see vooluvõrgust lahti ja demonteerige purustaja samamoodi nagu jahvatuskamber. Peske kõik viilutaja osad.

TÄHELEPANU! Riivide terad on väga teravad. Ole ettevaatlik!

TÄHELEPANU! Ärge purustage puuvilju seemnetega.

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

SEADMEGA TÖÖTAMINE

Pöörake pea lukustushooba (9) päripäeva ja langetage õrnalt kallutuspead (2), kuni kuulete klõpsatust (lukustusheli). Veenduge, et kallutuspea oleks korralikult lukustatud – pea lukustushoova hoob (9) on suunatud alla. Seejärel asetage toit kaussi (7) läbi pritsmekaitse (6) augu, ühendage seade vooluvõrku ja seadke kiiruse reguleerimisnupu (3) abil soovitud kiirus.

Asetage toit kaussi (7) läbi pritsmekaitse (6) avause, ühendage seade vooluvõrku. Juhtpaneel lülitub sisse. Valige oma eelistatud funktsioon (vt peatükki "Juhtpaneeli funktsioonide kirjeldus")

Juhtpaneeli valgustamiseks vajutage või keerake reguleerimisnuppu (3). Nuppu keerates saate valida funktsiooni, kiirust või reguleerida tööaega. Praegusest töörežiimist väljumiseks vajutage reguleerimisnuppu ja hoidke seda all. Seade lülitub ooterežiimi. Taaskäivitamiseks vajutage korraks reguleerimisnuppu.

TÄHELEPANU! Planeediroboti töötamise ajal ärge keerake pealuku hooba (9)!

Pärast töö lõpetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

SEADME KASUTAMINE

ÜKSIKUTE TARVIKUTE KASUTAMINE

Silikonviimistlusega segisti (10)	Kerge ja raskemate masside segamiseks, näiteks: tainas, muretainas, hakkliha ja kala, või- ja pudingkreemid, juustumassid, kartulipüree ja muud köögiviljad, koogipõhjad, lahtised koogi koostisosad.
Mikser kerge masside vahustamiseks (11)	Toodete vahustamiseks, mis peavad olema hästi õhustatud, näiteks: munad, munavalged, rullbiskviidid, vahukoor, beseed, kreemid, majonees.
Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks) (12)	Taigna, eriti pärmitaigna valmistamiseks ja sõtkumiseks, näiteks: leib, rullid, babkad, pannkoogid, pitsa, choux saia, pasta, faworki.
Lihvimistarvik (14)	Liha, keedetud linnuliha, sealiha, veiseliha, keedetud maksa, keedetud kala jahvatamiseks suppide jaoks; toores sea- ja veiseliha kotlettideks, toores maks, liha ja peekon vorstipasteeks, sealihali lihaks.
Purustustarvik (23)	Köögi- ja puuviljade lõikamiseks ja riivimiseks.

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

TÄHELEPANU! Enda seadistusi kasutades pidage meeles, et seadme tööaeg, eriti konksmikseriga (12) sõtkutud raskete masside puhul, ei tohiks ületada 5 minutit. pidev töö. Selle aja möödudes tuleb lasta seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda.

MANUSTE PLANEETIDE LIIKUMINE

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

MÄRKUSED ROBOTI KASUTAMISE KOHTA

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Ühendage seade toiteallikast lahti.
2. Pikaajalisel kasutamisel võib kallutuspea (2) kuumeneda. Enne töö alustamist oodake, kuni seade jahtub.
3. Puhastage seadme korpust niiske lapiga.
4. Puhastage segisteid (10, 11, 12) ja spaatlit, samuti jahvatus- ja hakkimisotsakut voolava vee all, lisades pesuainet.







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

TÄHELEPANU! Kergeks vahustamiseks mõeldud mikserit (11), silikoonviimistlusega mikserit (10), konksu (12) ning veski ja purustaja kinnitust ei tohi pesta nõudepesumasinas – see võib neid kahjustada.

JUHTPANEELI FUNKTSIOONIDE KIRJELDUS

Planeedirobotil on automaatsed ja reguleeritavad funktsioonid.

Funktsioon	Ekraanil olev ikoon	Kiirus	Temperatuur	Aeg
Challah retsept		1 – 5	38°C	72:00 minutit
Kiirus		1 – 11	-	-
Aeg		-	-	1:00 – 99:59 min.

Enda seaded		1 – 11	-	1:00 – 99:59 min.
Mikser mitmekomponentsete masside jaoks (konks)		1 – 4	-	1:00 – 20:00 min.
Silikonviimistlusega segisti		4 – 9	-	1:00 – 10:00 min.
Mikser heledate masside vahustamiseks		9 – 11	-	1:00 – 20:00 min.
Eelsoojendus "F"		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 min.
Lihvimiskinnitus Purustuskinnitus		3 – 9	-	1:00 – 20:00 min.

SISSEHITATUD CHALLAH RETSEPT

- Vajutage juhtpaneelil käsitsi funktsiooni nuppu. Vaikimisi kuvatakse veerg aeg/kogus: kogus 400 g (kiirus 5, kogus vilgub praeguse koguse puhul). Nuppu keerates saate reguleerida kogust 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g peale. Samal ajal muutub ka kiirus vastavalt valitud kogusele (400g/5, 600g/5, 800g/5, 1000g/4, 1200g/4). Ooterežiimis hämardub juhtpaneel 10 minuti jooksul 30%-ni, töö jätkamiseks vajutage mis tahes nuppu. Kui 30 min jooksul, kui me ühtegi funktsiooni ei vali, lülitub seade automaatselt välja. Seadme ooterežiimi äratamiseks vajutage nuppu.
- Kui olete koguse valinud, vajutage valimishuppu, et määrata kogus, mida soovite retsepti jaoks sisestada. Kõik ekraaninupud on täielikult valgustatud, välja arvatud „Get Ready” ja „Lisa järjest” (selle aja jooksul „Get Ready” vilgub ja „Lisa järjest” ei kuvata). Programmi kinnitamiseks vajutage valimishuppu. Seejärel järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid (koostisosade nupud vilguvad sünkroonselt, lisage koostisosad ükshaaval: jahu, munad, vesi, suhkur, sool, pärm).
- Pärast näidatud koostisosade lisamist vastavalt kogusele vajutage kinnitamiseks valimishuppu.
- Pärast 3-minutilist töötamist seade peatub ja teavitab teid või lisamisest. Lisa või ja vajuta segamise jätkamiseks nuppu.
- Pärast 12-minutilist töötamist toimub kuumutamine (kääritamine) automaatselt. Vaikimisi on kütteaeg 60 minutit (maksimaalseks ajaks saab määrata 99 minutit ja 59 sekundit), temperatuur on 38°C. Kütteaega ja temperatuuri saab protsessi käigus reguleerida.

KIIRUSE SEADED

Kiirust saab seadistada või korrigeerida reguleerimisnupu või kiiruse funktsiooninupu abil. Saadaval kiirusvahemik 1 kuni 11.

TÖÖAJA SEADISTUS

Tööaja määramiseks või korrigeerimiseks vajutage aja funktsiooni nuppu ja seejärel kasutage nuppu, et määrata vajalik aeg. Saadaval vahemikus 1 minut kuni 99:59 minutit.

ENDA SEADED

Pärast funktsiooninupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaikekiirus 1 ja kellaeg 00:00. Kiirvalimise või funktsiooninupu abil saate valida kiiruse vahemikus 1 kuni 11 ning aja funktsiooninupule vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 99:59 minutit.

MIKSER MITMEKOMPONENTSETE MASSIDE JAOKS (KONKS)

Pärast konksu funktsiooninupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 3 ja aeg 12:00 minutit. Kiirvaliku või funktsiooninupu abil saate valida kiiruse vahemikus 1 kuni 4 ning aja funktsiooninuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 20:00 minutit.

SILIKOONVIIMISTLUSEGA SEGISTI

Pärast silikoonviimistlusega segisti funktsiooninupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 4 ja aeg 10:00 minutit. Kiirvaliku või funktsiooninupu abil saate valida kiiruse vahemikus 4 kuni 9, kellaaja funktsiooninupule vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 minutit kuni 20:00 minutit.

MIKSER HELEDATE MASSIDE VAHUSTAMISEKS

Pärast kergete masside vahustamiseks mõeldud mikseri funktsiooninupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 9 ja aeg 6:00 minutit. Kiirvaliku või funktsiooninupu abil saate valida kiiruse vahemikus 9 kuni 11, ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida aja vahemikus 1:00 kuni 10:00 minutit.

KÜTTESEADE (KÄÄRITAMINE)

Pärast kuumutamise (kääritamise) funktsiooninupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaiketemperatuur 38°C ja aeg 60:00 minutit. Nupu abil saab valida temperatuuri vahemikus 25-45°C ning ajafunktsiooni nuppu vajutades saab valida kellaega vahemikus 30:00 minutit kuni 99:59 minutit.

LIHVIMIS- JA HAKKIMISTARVIK

Pärast veski funktsiooninupu vajutamist kuvatakse ekraanil vaikimisi kiirus 3 ja aeg 10:00 minutit. Kiirvalimise või funktsiooninupu abil saate valida kiiruse vahemikus 3 kuni 9 ning ajafunktsiooni nuppu vajutades saate valida kellaaja vahemikus 1:00 minutit kuni 20:00 minutit.

ROBOTI KASUTAMINE OMA RETSEPTIDE JÄRGI

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

KULINAARILISED NIPPID

1. Külmpapis säilitatavad koostisained, nagu või või munad, peavad enne segamist soojenema. Seetõttu peaksite sellised tooted külmpapist piisavalt varakult eemaldama.
2. Et vältida munakoorte või riknenud munade kaussi viskamist, on parem panna need enne ülejäänud toodete lisamist eraldi anumasse.

- Liiga pikk vahustamine võib lõpptoodet negatiivselt mõjutada. Palun järgige retseptis märgitud segamisaega.
- Toiduainete temperatuuri ja tekstuuri muutmine (nt ümbritseva õhu temperatuuri kõikumiste tõttu) võib lühendada/pikendada koostisainete segamise protsessi ja lõpptulemust.
- Alustage segamist alati madalal kiirusel ja suurendage järk-järgult kiirust teie retsepti jaoks vajaliku kiiruseni.

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

PREPARACIÓN:

- Remojar la linaza en agua durante 12 horas.
- Instale el agitador multicomponente (gancho).
- Ponga en un bol la harina de pan, la levadura seca, el azúcar, la sal, la leche en polvo, el agua.
- 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.
- 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.

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:

- Instale el agitador multicomponente (gancho).
- Coloque todos los ingredientes en un bol y mezcle a velocidad 1 - 3 hasta que se combinen.
- 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, utiliza 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 transféralas 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.*

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 koha 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.
- Place foodstuffs only with the dedicated pusher - do not put your hand into the chamber of the running appliance, do not place foodstuffs in the appliance with accessories not intended for this purpose, e.g. forks, spoons, etc.
- **NOTE! The cutting blades are very sharp, avoid touching them while emptying or cleaning the appliance - it may result in serious injury.**
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

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

DESCRIPTION OF THE DEVICE

- | | |
|---|---|
| 1. Attachment mounting socket with cap | 8. Base with space to attach the bowl |
| 2. Tilt head | 9. Head lock lever |
| 3. Speed control knob / On / Off / Start / Pause / Stop | 10. Mixer with silicone finish |
| 4. Control panel with touch screen display | 11. Mixer for whipping lightweight masses |
| 5. Drive shaft with pin (attachment location for attachments) | 12. Mixer for multi-component masses (hook) |
| 6. Splash guard | 13. Vane |
| 7. Bowl with stainless steel handle with a capacity of 6.5 l | 14. Grinding chamber |
| | 15. Tacka |
| | 16. Pusher with storage compartment |
| | 17. Snail |

- | | |
|--|----------------------------|
| 18. Stainless steel knife | 23. Shredder housing |
| 19. Sieve with a mesh diameter of 3 mm | 24. Shredder pusher |
| 20. Stio with a mesh diameter of 5 mm | 25. Large bore grater |
| 21. A sieve with a mesh diameter of 7 mm | 26. Tarka with small holes |
| 22. Grinding chamber cap | 27. Slicing grater |

PREPARATION FOR WORK - GENERAL REMARKS

1. Unpack the device from the carton, remove any plastic bags, labels, Styrofoam fillers and shipping blocks.
2. Thoroughly wash all food-contact accessories of the robot before first use (see the „Cleaning and Maintenance” section).
3. Be sure to install / remove accessories (bowl, stirrers, etc.) only when the device is not connected to a power source.
4. Plug the power cord into an electrical outlet with a grounding pin.

INSTALLATION OF ACCESSORIES

STEP 1 - INSTALLING THE ANTI-GLARE SHIELD

Release the tilt head (2) by turning the head lock lever (9) clockwise, and then gently lift the tilt head until you hear a click (the sound of the lock snapping). When the lock is engaged, the arm of the head lock lever (9) will point downward. Slide the splash guard (6) over the edge of the housing that covers the drive shaft with the pin (5). Ensure that the hole used for adding foodstuffs faces outward, so that the tilting head (2) does not obstruct access to the hole.

STEP 2 - MONITORING THE BOWL

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

STEP 3 - MIXTURES ASSEMBLY

When installing mixers, the tilt head (2) should be raised for easier access. Attach (until you feel resistance) one of the three dedicated agitators (10, 11, 12) to the drive shaft pin (5). Make sure that the tab located on the pin goes into the mounting hole of the agitator. Then turn the agitator counterclockwise until the tab locks against the edge of the agitator mounting hole.



STEP 4 - ASSEMBLY OF THE DEVICE

After attaching the stirrers(10, 11, 12), the device is ready for operation. Turn the head lock lever (9) clockwise and gently lower the tilt head (2) until you hear a click (locking sound). Make sure that the tilt head (2) is properly locked - the arm of the head locking lever (9) will be pointing downwards.

DISMANTLING OF ACCESSORIES

Removal of accessories can be done after lifting the tilt head (2).

Release the accessory from the latches by twisting them in the opposite direction to the direction of installation. Agitators(10, 11, 12) must first be released from the locking mechanism before turning, i.e. push the agitator deeper on the drive shaft pin until resistance is felt. The splash guard (6) should be removed after removing the agitators(10, 11, 12).

INSTALLATION AND USE OF ATTACHMENTS

GRINDING ATTACHMENT

1. From the robot head (2), remove the cap of the grinding/shredding attachment mounting socket (1).
2. Place the grinding chamber (14) in the attachment mounting slot (1) in such a way that the element through which the products to be ground are inserted is tilted from vertical to the right by about 30°, then rotate the element to vertical so that the latch engages. The latch will only work if the chamber is properly seated in the socket.
3. Mount the auger (17) inside the grinding chamber (14) so that the auger gear is inside the chamber.
4. On the end of the auger (17), mount the knife (18) in such a way that the base of the knife faces the inside of the grinding chamber (14) and the knife blades face the outside of the chamber.
5. Then place one of the sieves (19), (20) or (21) depending on the desired diameter of the hole and then screw the grinding chamber nut (22) onto the chamber.
6. Place the tray (15) on the grinding chamber and fix it in position.



7. Place the container under the outlet of the attachment.
8. Cut the products to be processed, e.g. meat into pieces to make it easier to put it into grinding chamber (14).
9. Connect the device to a power source and start it up. Select the automatic program or use the knob (3) to select the appropriate speed (recommended between 3 and 9), then place the products in the upper opening of the grinding chamber and push with the pusher(16).
10. Disassembly of the grinding attachment is done in reverse order to the described assembly.

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

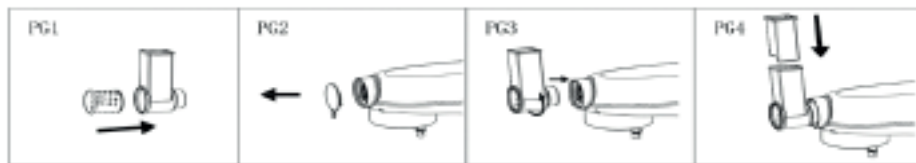
NOTE! To avoid jamming, do not allow the device to operate under excessive load.

NOTE! Do not use the device to grind bones and nuts, or to grind products with hard fibers.

UWAGA! If jamming and stopping occurs due to hard material inside the attachment, the device should be turned off and cleaned immediately.

SHREDDER ATTACHMENT

1. From the robot head (2), remove the cap of the grinding/shredding attachment mounting socket (1).
2. Install a suitable grater (25), (26) or (27) with the bottom towards the center of the shredder housing (23).



3. Place the container under the outlet of the attachment.
4. Cut the products into smaller pieces to fit comfortably in the chamber of the shredder.
5. Connect the device to a power source and start it up. Select the automatic program or use the knob (3) to select the appropriate speed (recommended between 3 and 9), then place the products in the upper opening of the shredder chamber and push with the pusher (24).
6. When you have finished working, turn off the device, unplug it from the power source and disassemble the shredder in the same way as the grinding chamber. Wash all parts of the shredder.

NOTE! The blades of the grater are very sharp. Be careful!

ATTENTION! Do not crush fruits with seeds.

NOTE! The maximum operating time of the device for the shredder is 5 minutes. After this time, the device should be left to cool, for a period of not less than 15 minutes.

WORKING WITH THE DEVICE

Turn the head lock lever (9) clockwise and gently lower the tilt head (2) until you hear a click (locking sound). Make sure that the tilt head is properly locked - the arm of the head locking lever (9) will be pointing downwards. Then place the foodstuffs in the bowl (7) through the opening located in the splash guard (6), connect the appliance to the power supply and set the desired operating speed with the speed control knob (3).

Place foodstuffs in the bowl (7) through the opening located in the splash guard (6), connect the device to the power supply. The control panel will turn on. Select the preferred function (see section "Description of Control Panel Functions")

Press or turn the adjustment knob (3) to highlight the control panel. By turning the knob, you can select the function, speed or adjust the running time. Press and hold the adjustment knob to end the current mode. The device will go into standby mode. To restart, briefly press the adjustment knob.

NOTE! While the planetary robot is running, do not turn the head lock lever (9)!

Unplug the device from the power source when you are done.

USE OF THE DEVICE

APPLICATION OF INDIVIDUAL ACCESSORIES

Mixer with silicone finish (10)	For mixing light and heavier masses, such as pastry, shortcrust pastry, ground meat and fish masses, butter and pudding creams, cheese masses, mashed potatoes and other vegetables, cake bottoms, loose dough ingredients.
Mixer for whipping lightweight masses (11)	For whipping products that need to be well aerated, such as eggs, egg whites, sponge cake, whipped cream, meringue, creams, mayonnaise.
Mixer for multi-component masses (hook) (12)	For kneading dough, especially yeast dough and kneading such as for: bread, rolls, muffins, pies, pizza, steamed dough, pasta, fava beans.
Grinding attachment (14)	For grinding meat, cooked poultry, pork, beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for minced chops, raw liver, meat and fat for pate sausage, pork for tagine.
Shredding attachment (23)	For slicing and grinding vegetables and fruits.

NOTE ! Do not leave knives, metal spoons or forks and other such items in the bowl while the machine is running.

NOTE! When using the custom settings, please note that the operating time of the machine, especially for heavy masses kneaded with the hook agitator (12), should not exceed 5 minutes of continuous operation. After this time, the device should be left to cool, for a period of not less than 15 minutes.

PLANETARY MOTION OF THE ATTACHMENTS

During the operation of the planetary robot, the agitator rotates in a compound motion: around its own axis and simultaneously around the perimeter of the bowl. As a result, during one full rotation, the mixer thoroughly works throughout the interior of the bowl resulting in shorter working time and greater mixing efficiency. For this reason, shorten the mixing time given in most recipes.

NOTES ON THE OPERATION OF THE ROBOT

The shape of the bowl and attachments is designed so that when the robot is running, there is no need to constantly scrape and push the ingredients that are on the walls of the bowl. During one blending cycle, you only need to clean the bowl walls once or twice. Unplug the robot before doing this!

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

CLEANING AND MAINTENANCE







1. Disconnect the device from the power source.
2. During prolonged operation, the tilting head (2) may become hot. Allow the device to cool down before proceeding.
3. Clean the housing of the device, using a damp cloth.
4. Clean the agitators (10, 11, 12) and the paddle, as well as the grinding attachment and the shredding attachment under running water with detergent.

It is recommended to clean the accessories immediately after working with the device. This will remove any lingering deposits, prevents residue from drying up, making washing more efficient and easier, and prevents the proliferation of bacteria.

NOTE! Do not wash in the dishwasher the stirrer for whipping light masses (11), the stirrer with silicone finish (10), the hook (12) and the grinding attachment and the shredding attachment-it risks damaging them.

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL FUNCTIONS

The planetary robot has automatic adjustable functions.

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.
Mixer for multi-component masses (hook)		1 – 4	-	1:00 - 20:00 min.
Mixer with silicone finish		4 – 9	-	1:00 - 10:00 min.
Mixer for whipping lightweight masses		9 – 11	-	1:00 - 20:00 min.
Heating "F"		-	25°C – 45°C	30:00 - 99:59 min.
Grinding attachment Shredding attachment		3 – 9	-	1:00 - 20:00 min.

BUILT-IN CHALLAH RECIPE

1. On the control panel, press the manual function button. The time / quantity column will be displayed by default: quantity 400 g (speed 5, quantity flashes for the current quantity). By turning the knob 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% in 10 min, press any button to resume operation. If no function is selected within 30 minutes, the device will automatically turn off. Press the knob to wake the device to standby mode.
2. After selecting the quantity, press the dial button to specify the quantity to be entered to make the recipe. All display buttons are fully illuminated except for „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 program. Then follow the instructions on the display (the ingredient buttons flash synchronously, add the ingredients one by one: flour, eggs, water, sugar, salt, yeast).

3. After adding the indicated ingredients according to the quantity, press the dial button to confirm.
4. After 3 minutes of operation, the device will stop and inform you that butter has been added. Add the butter and press the knob to continue mixing.
5. After 12 minutes of operation, the heating (fermentation) process will be carried out 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, the heating time and temperature can be adjusted.

SPEED SETTINGS

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

SETTING THE OPERATING TIME

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

CUSTOM SETTINGS

When the function button is pressed, the display will show the default speed 1 and the time 00:00. With the dial or speed function button, you can select the speed in the range of 1 to 11, while by pressing the time function button, you can select the time in the range of 1:00 minutes to 99:59 minutes.

MIXER FOR MULTI-COMPONENT MASSES (HOOK)

When the hook function button is pressed, the display will show the default speed 3 and the time 12:00 minutes. With the dial or the speed function button, you can select the speed from 1 to 4, while by pressing the time function button, you can select the time from 1:00 minutes to 20:00 minutes.

MIXER WITH SILIKON FINISH

After pressing the function button of the stirrer with silicone finish, the display will show the default speed 4 and the time 10:00 minutes. With the dial or the speed function button, you can select the speed from 4 to 9, while by pressing the time function button, you can select the time from 1:00 minutes to 20:00 minutes.

MIXER FOR WHIPPING LIGHTWEIGHT MASSES

When you press the function button of the lightweight whipping mixer, the display will show the default speed of 9 and the time of 6:00 minutes. With the dial or speed function button, you can select the speed in the range of 9 to 11, while by pressing the time function button, you can select the time in the range of 1:00 minutes to 10:00 minutes.

HEATING SETTING (FERMENTATION)

After pressing the heating (fermentation) function button, the display will show the default temperature of 38°C and the time of 60:00 minutes. With the dial, you can select the temperature in the range of 25-45°C, while by pressing the time function button, you can select the time in the range of 30:00 minutes to 99:59 minutes.

GRINDING ATTACHMENT AND SHREDDING ATTACHMENT

After pressing the function button of the grinding attachment, the display will show the default speed 3 and the time 10:00 minutes. With the dial or speed function button, you can select the speed from 3 to 9, while by pressing the time function button, you can select the time from 1:00 minutes to 20:00 minutes.

USING THE ROBOT FOR YOUR OWN RECIPES

This manual provides some general, practical advice on the specifics of working with the robot, which may come in handy when preparing your own recipes. However, your own observations and experiences will be necessary to achieve a perfect result and develop a suitable mixing procedure. Control the mixing process and finish it exactly when the consistency required by the recipe (e.g., "smooth and elastic dough") is reached.

COOKING TIPS

1. Ingredients that are stored in the refrigerator, such as butter or eggs, must come to room temperature before being blended. Therefore, take such products out of the refrigerator early enough.
2. To avoid dropping egg shells or spoiled eggs into the bowl, it is best to pound them into a separate container before adding the rest of the products.
3. Whisking for too long can adversely affect the final product. Keep an eye on the blending time specified in the recipe.
4. Changes in temperature, texture of food products (e.g., due to fluctuations in ambient temperature) can affect the shortening/extending of the mixing process of ingredients and the final result of mixing.
5. Always start blending at low speed and gradually increase the speed to that required for the recipe.

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
- ✓ 30g of sugar
- ✓ 5g 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: 1.05m



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.
- Coloque los alimentos sólo con el empujador previsto para ello - no introduzca la mano en la cámara del aparato en funcionamiento, no introduzca alimentos en el aparato con accesorios no previstos para ello, p. ej. tenedores, cucharas, etc.
- **COMENTARIO! Las cuchillas de corte son muy afiladas, evite el contacto físico al vaciar y limpiar la máquina, ya que puede lesionarse gravemente.**
- La limpieza del aparato, en particular de las partes en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado

durante mucho tiempo - el procedimiento se describe en el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

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

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

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

- | | |
|--|--|
| 12. Agitador para masas multicomponente (gancho) | 20. Stio con un diámetro de malla de 5 mm |
| 13. Omóplato | 21. Tamiz con un diámetro de malla de 7 mm |
| 14. Cámara de molienda | 22. Tuerca de la cámara de molienda |
| 15. Bandeja | 23. Carcasa de la trituradora |
| 16. Empujador con compartimento portaobjetos | 24. Empujador de trituradora |
| 17. Caracol | 25. Rallador de orificio grande |
| 18. Cuchillo de acero inoxidable | 26. Rallador de orificio pequeño |
| 19. Tamiz con un diámetro de malla de 3 mm | 27. Rallador para rebanar |

PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO – CONSIDERACIONES GENERALES

1. Desembale el dispositivo de la caja de cartón, retire las bolsas de plástico, las etiquetas, los rellenos de poliestireno y las obstrucciones de transporte.
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.



PASO 4 - 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

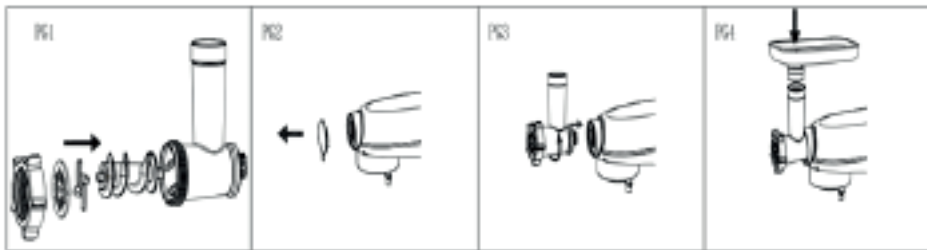
Los accesorios se pueden quitar levantando el cabezal giratorio (2).

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).

MONTAJE Y USO DE ACCESORIOS

ACCESORIO DE MOLINILLO

1. Retire la tapa de la toma de montaje del accesorio de molienda/trituración (1) del cabezal del robot (2).
2. Coloque la cámara de molienda (14) en el casquillo de fijación (1) de tal manera que el elemento a través del cual se insertan los productos a moler se incline desde el lado vertical hacia la derecha unos 30°, luego gire el elemento verticalmente para que el pestillo accione. El pestillo solo funcionará cuando la cámara esté correctamente asentada en el zócalo.
3. Instale el sinfín (17) dentro de la cámara de molienda (14) de modo que el engranaje del sinfín quede dentro de la cámara.
4. Al final de la barrena (17), instale la cuchilla (18) de modo que la base de la cuchilla quede orientada hacia el interior de la cámara de molienda (14) y las hojas de la cuchilla hacia el exterior de la cámara.
5. A continuación, coloque uno de los tamices (19), (20) o (21) según el diámetro del orificio deseado y, a continuación, atornille la tuerca de la cámara de molienda (22) en la cámara.
6. Coloque la bandeja (15) en la cámara de molienda y asegúrela en su posición.



7. Coloque el recipiente debajo de la salida del accesorio.
8. Cortar los productos procesados, por ejemplo, la carne, en trozos para facilitar su introducción en la cámara de molienda (14).
9. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación y enciéndalo. Seleccione el programa automático o utilice la perilla (3) para seleccionar la velocidad adecuada (recomendada entre 3 y

9), luego coloque los productos en la abertura superior de la cámara de molienda y empuje los empujadoresm (16).

10. El desmontaje del accesorio de molienda se realiza en el orden inverso al del montaje descrito.

¡COMENTARIO! El tiempo máximo de funcionamiento del dispositivo para el accesorio de la amoladora es de 5 minutos. Después de este tiempo, se debe dejar enfriar el aparato durante al menos 15 minutos.

¡COMENTARIO! Para evitar atascos, no permita que funcione con una carga excesiva.

¡COMENTARIO! No utilice el aparato para triturar huesos y nueces ni para moler productos de fibra dura.

¡COMENTARIO! Si la máquina se atasca y se detiene debido a material duro dentro del implemento, apague y limpie la máquina inmediatamente.

ACCESORIO DE TRITURACIÓN

1. Retire la tapa de la toma de montaje del accesorio de molienda/trituración (1) del cabezal del robot (2).
2. En la carcasa de la trituradora (23), instale el rallador apropiado (25), (26) o (27) con la parte inferior de la carcasa de la trituradora (24).



3. Coloque el recipiente debajo de la salida del accesorio.
4. Corta los productos en trozos más pequeños para que quepan cómodamente en la cámara de la trituradora.
5. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación y enciéndalo. Seleccione el programa automático o utilice el pomo (3) para seleccionar la velocidad adecuada (recomendada entre 3 y 9), luego coloque los productos en la abertura superior de la cámara de la trituradora y empuje los taqués (24).
6. Una vez finalizado el trabajo, apague la máquina, desconéctela de la fuente de alimentación y desmonte la trituradora de la misma manera que la cámara de molienda. Lave todas las partes de la trituradora.

¡COMENTARIO! Las cuchillas del rallador son muy afiladas. ¡Ten cuidado!

¡COMENTARIO! No triture la fruta con las semillas.

¡COMENTARIO! El tiempo máximo de funcionamiento del dispositivo para la trituradora es de 5 minutos. Después de este tiempo, se debe dejar enfriar el aparato durante al menos 15 minutos.

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

duras (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. **iCOMENTARIO! 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.
Accesorio de amoladora (14)	Para picar carne, aves cocidas, cerdo, ternera, hígado hervido, pescado hervido para sopas; carne cruda de cerdo y ternera para chuletas picadas, hígado crudo, carne y tocino para paté de salchicha, carne de cerdo para la etiqueta.
Accesorio de trituración (23)	Para cortar y rallar verduras y frutas.

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

iCOMENTARIO! Cuando utilice sus propios ajustes, tenga en cuenta que el tiempo de funcionamiento del dispositivo, especialmente en el caso de masas pesadas amasadas con el mezclador de gancho (12), no debe exceder los 5 minutos. funcionamiento continuo. Después de este tiempo, se debe dejar enfriar el aparato 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 ROBOT

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, así como el accesorio de molinillo y el accesorio de trituradora 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.

¡COMENTARIO! No lave el agitador de batido (11), el agitador de silicona (10), el gancho (12) y el accesorio del molinillo y el accesorio de la trituradora 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 a.m. – 8:00 p.m.
Agitador con acabado de silicona		4 – 9	-	1:00 – 10:00 min.
Agitador para batir masas ligeras		9 – 11	-	1:00 a.m. – 8:00 p.m.

Pre calentamiento "F"		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 min.
Accesorio de molinillo Accesorio de trituración		3 – 9	-	1:00 a.m. – 8:00 p.m.

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 SILICON

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 Y ACCESORIO DE TRITURADORA

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.

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/extendir 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.

SOOVITATAVAD SEADED ÜKSIKUTE TARVIKUTE KOHTA 1,5 KG KOOSTISOSADE JAOKS

aksessuaarid	kiirus	Aeg (min.)	Maksimaalne toodete kogus kausis	Töö kirjeldus
Mikser mitmekomponendiliste 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.
Silikonviimistlusega 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 piitsutamiseks (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 pärm
- ✓ 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, kuivpärm, suhkur, sool, piimapulber, vesi.
- 4) Sõtku kiirusel 1–3, kuni koostisosad on segunenud, seejärel lisa või ja jätkka taigna sõtkumist 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, küpsutage 20 minutit. Pärast ahjust eemaldamist laske jahtuda.

PRANTSUSE LEIB

- ✓ 250 g nisujahu
- ✓ 50 g rukkijahu
- ✓ 150 g vett
- ✓ 10 g suhkrut
- ✓ 4 g kuiva pärm
- ✓ 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 kujuks, 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 kaussist 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 käsnkook 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 kaussi 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.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le «NETTOYAGE ET ENTRETIEN» chapitre.

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| 1. Douille pour le montage des accessoires avec prise | 5. Arbre de transmission avec goupille (point de fixation) |
| 2. Tête inclinable | 6. pare-éclaboussures |
| 3. Bouton de réglage de la vitesse/On/Off/Start/Pause/Stop | 7. Bol en acier inoxydable de 6,5 L avec poignée |
| 4. Panneau de commande avec écran tactile | 8. Base avec emplacement pour fixer le bol |

- | | |
|---|--|
| 9. Levier de verrouillage de la tête | 19. Tamis avec un diamètre de maille de 3 mm |
| 10. Agitateur avec finition en silicone | 20. Stio avec un diamètre de maille de 5 mm |
| 11. Agitateur pour fouetter des masses légères | 21. Diamètre de maille 7 mm |
| 12. Mélangeur pour masses multicomposants (crochet) | 22. écrou de chambre de broyage |
| 13. Spatule | 23. Boîtier de déchiquteuse |
| 14. Chambre de broyage | 24. Déchiquteuse et poussoir |
| 15. Plateau | 25. Râpe à grands trous |
| 16. Poussoir avec rangement | 26. Râpe à petits trous |
| 17. Escargot | 27. Râpe pour trancher |
| 18. Couteau en acier inoxydable | |

PRÉPARATION AU TRAVAIL – REMARQUES GÉNÉRALES

- Déballez l'appareil du carton, retirez tous les sacs en plastique, les étiquettes, les matériaux de remplissage en polystyrène et les verrous de transport.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement tous les accessoires du robot qui entrent en contact avec les aliments (voir la section « Nettoyage et entretien »).
- Veillez noter que le montage/démontage des accessoires (bol, agitateurs, etc.) est effectué uniquement lorsque l'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation.
- Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique à l'aide d'une broche de mise à la terre.

INSTALLATION D'ACCESSOIRES

ÉTAPE 1 – INSTALLATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

Relâchez la tête inclinable (2) en tournant le levier de verrouillage de la tête (9) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez doucement la tête inclinable jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Lorsque le verrou est verrouillé, le bras du levier de verrouillage de la tête (9) est orienté vers le bas. Faites glisser le pare-éclaboussures (6) sur le bord du boîtier en protégeant l'arbre d'entraînement à l'aide d'une goupille (5). Assurez-vous que l'ouverture pour l'ajout de denrées alimentaires est orientée vers l'extérieur afin que la tête inclinable (2) n'obstrue pas l'accès à l'ouverture.

ÉTAPE 2 – ASSEMBLAGE DU BOL

Placez le bol (7) dans la base (8), puis faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre afin que les languettes du bol se bloquent contre les loquets situés dans la base (8).

ÉTAPE 3 – FIXATION DES MÉLANGEURS

Lors de l'installation des agitateurs, la tête inclinable (2) doit être relevée pour en faciliter l'accès. Fixez (pour créer une sensation de résistance) l'un des trois agitateurs dédiés (10, 11, 12) à la broche de l'arbre d'entraînement (5). Faites attention à ce que le drain situé sur la goupille pénètre dans le trou de montage du mélangeur.



Tournez ensuite l'agitateur dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la sortie soit bloquée contre le bord du trou de montage du mélangeur.

ÉTAPE 4 – ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

Après avoir fixé les agitateurs (10, 11, 12), le dispositif est prêt à fonctionner. Tournez le levier de verrouillage de la tête (9) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête inclinable (2) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête inclinable (2) est correctement verrouillée : le bras du levier de verrouillage de la tête (9) sera dirigé vers le bas.

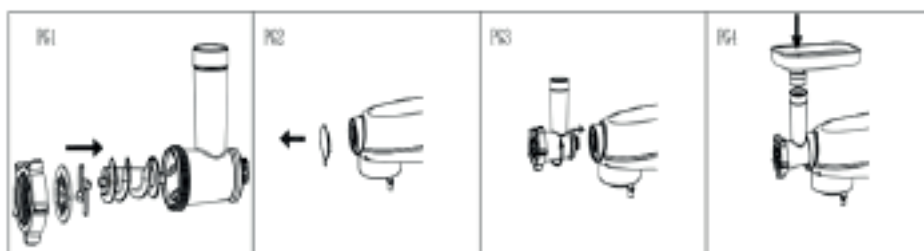
DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être démontés après avoir soulevé la tête inclinable (2). Nous libérons les accessoires des loquets en les tournant dans le sens opposé au sens d'installation. Les agitateurs (10, 11, 12) doivent d'abord être libérés du verrou avant de tourner, c'est-à-dire enfoncer l'agitateur plus profondément dans la broche de l'arbre d'entraînement jusqu'à ce qu'une résistance soit ressentie. Le pare-éclaboussures (6) doit être retiré après le démontage préalable des agitateurs (10, 11, 12).

INSTALLATION ET UTILISATION DES ACCESSOIRES

ACCESSOIRE GRIND

1. De la tête du robot (2), retirez le bouchon du siège de l'ensemble des accessoires d'extraction et de déchiquetage (1).
2. Placer la chambre de broyage (14) dans le support de fixation (1) de telle sorte que l'élément à travers lequel les produits à mouder sont introduits soit incliné de la verticale vers la droite d'environ 30°, puis tournez l'élément verticalement pour que le verrou fonctionne. Le loquet ne fonctionnera que si la chambre est correctement insérée dans la douille.
3. Installez la tarière (17) à l'intérieur de la chambre de broyage (14) de telle sorte que le pignon de la tarière se trouve à l'intérieur de la chambre.
4. À l'extrémité de la tarière (17), montez le couteau (18) de telle sorte que la base du couteau soit tournée vers l'intérieur de la chambre de broyage (14) et que les lames du couteau soient tournées vers l'extérieur de la chambre.
5. Placez ensuite l'un des tamis (19), (20) ou (21) en fonction du diamètre de trou souhaité, puis vissez l'écrou de la chambre de broyage (22) sur la chambre.
6. Placer le plateau (15) sur la chambre de broyage et le fixer dans la bonne position.



7. Placer le récipient sous la sortie de l'apéritif.

- Coupez les produits transformés, par exemple la viande, en morceaux pour faciliter leur insertion dans la chambre de broyage (14).
- Branchez l'appareil à une source d'alimentation et démarrez-le. Sélectionnez le programme automatique ou le cadran (3) pour sélectionner la vitesse appropriée (recommandée entre 3 et 9), puis placez les produits dans l'ouverture supérieure de la chambre de broyage et appuyez sur les poussoirs m (16).
- Le démontage de l'accessoire de la meuleuse s'effectue dans l'ordre inverse de l'assemblage décrit.

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

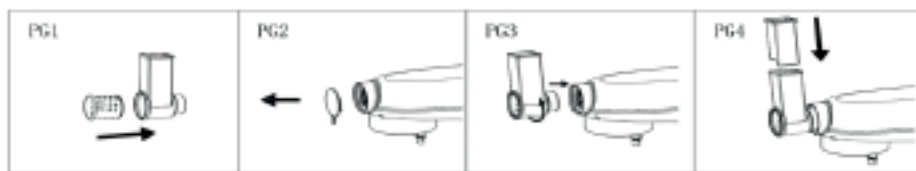
ATTENTION ! Pour éviter tout blocage de l'appareil, ne l'autorisez pas à fonctionner sous une charge excessive.

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

ATTENTION ! Si l'appareil est bloqué et arrêté à cause d'un matériau dur à l'intérieur de l'accessoire, l'appareil doit être éteint et nettoyé immédiatement.

ACCESSOIRE DE DÉCHIQUETAGE

- De la tête du robot (2), retirez le bouchon du siège de l'ensemble des accessoires d'extraction et de déchiquetage (1).
- Dans le boîtier du broyeur (23), montez une râpe appropriée (25), (26) ou (27) en plaçant le bas vers le centre du boîtier du broyeur (24).



- Placer le récipient sous la sortie de l'apéritif.
- Coupez les produits en petits morceaux de manière à ce qu'ils s'insèrent librement dans la chambre du broyeur.
- Branchez l'appareil à une source d'alimentation et démarrez-le. Sélectionnez le programme automatique ou le cadran (3) pour sélectionner la vitesse appropriée (recommandée entre 3 et 9), puis placez les produits dans l'ouverture supérieure de la chambre du hacheur et appuyez sur les poussoirs m (24).
- Une fois le travail terminé, éteignez l'appareil, débranchez-le de l'alimentation et démontez le broyeur de la même manière que la chambre de broyage. Lavez toutes les pièces de la déchiqueteuse.

ATTENTION ! Les lames des râpes sont très tranchantes. Fais attention !

ATTENTION ! N'écrasez pas les fruits avec des noyaux.

ATTENTION ! La durée de fonctionnement maximale de l'appareil pour le broyeur est de 5 minutes. Passé ce délai, l'appareil doit être laissé refroidir pendant au moins 15 min.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Tournez le levier de verrouillage de la tête (9) dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête inclinable (2) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (son de verrouillage). Assurez-vous que la tête inclinable est correctement verrouillée : le bras du levier de verrouillage de la tête (9) sera dirigé vers le bas. Placez ensuite les aliments dans le

bol (7) à travers le trou du pare-éclaboussures (6), connectez l'appareil au courant et réglez la vitesse de fonctionnement souhaitée à l'aide du bouton de commande de vitesse (3). Placez les aliments dans le bol (7) à travers le trou du pare-éclaboussures (6), puis branchez l'appareil au secteur. Le panneau de commande s'allume. Sélectionnez la fonction préférée (voir section « Description des fonctions du panneau de commande »)

Appuyez ou tournez le bouton de réglage (3) pour mettre en surbrillance le panneau de commande. En tournant le bouton, vous pouvez sélectionner la fonction, la vitesse ou régler la durée de fonctionnement. Pour mettre fin au mode de fonctionnement actuel, maintenez le bouton de réglage enfoncé. L'appareil va passer en mode veille. Pour redémarrer, vous devez appuyer brièvement sur le bouton de réglage.

ATTENTION ! Pendant le fonctionnement du robot planétaire, ne tournez pas le levier de verrouillage de la tête (9) !

À la fin des travaux, débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

UTILISATION D'ACCESSOIRES INDIVIDUELS

Agitateur avec finition en silicone (10)	Pour mélanger des masses légères et plus lourdes, telles que : pâte, pâte Brisée, pâtes de viande hachée et de poisson, crèmes au beurre et à crème anglaise, masses de fromage, purée de pommes de terre et autres légumes, bases de gâteaux, ingrédients pour gâteaux en vrac.
Mélangeur pour fouetter des masses légères (11)	Pour fouetter des produits qui doivent être bien aérés, tels que : œufs, blancs d'œufs, pâte à biscuits, crème fouettée, meringues, crèmes, mayonnaise.
Mélangeur pour masses multicomposants (crochet) (12)	Pour pétrir la pâte, en particulier la pâte à levure et le pétrissage comme pour : le pain, les petits pains, les bananes plantains, les tartes, les pizzas, la pâte cuite à la vapeur, les pâtes, les faveurs.
Accessoire pour meuleuse (14)	Pour hacher de la viande, de la viande de volaille bouillie, du porc, du bœuf, du foie bouilli, du poisson bouilli pour les soupes ; du porc et du bœuf crus pour les côtelettes hachées, du foie cru, de la viande et du saindoux pour le pâté de saucisse, de la viande de porc pour l'étiquette.
Accessoire de déchiquetage (23)	Pour couper et frotter les légumes et les fruits.

ATTENTION ! Ne laissez pas de couteaux, de cuillères ou de fourchettes en métal et d'autres objets similaires dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.

ATTENTION ! Lorsque vous utilisez vos propres réglages, veuillez noter que la durée de fonctionnement de l'appareil, en particulier dans le cas de masses lourdes malaxées avec un mélangeur à crochet (12), ne doit pas dépasser 5 minutes de fonctionnement continu. Passé ce délai, l'appareil doit être laissé refroidir pendant au moins 15 min.

MOUVEMENT PLANÉTAIRE DES PIÈCES JOINTES

Pendant le fonctionnement du robot planétaire, l'agitateur tourne selon un mouvement complexe : autour de son axe et simultanément autour de la circonférence du bol. Grâce à cela, pendant une rotation complète, l'agitateur fonctionne avec précision dans tout l'intérieur du bol, ce qui réduit le temps de travail et garantit une plus grande efficacité du mélange. Pour cette raison, le temps de mélange indiqué dans la plupart des recettes doit être réduit.

REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT DU ROBOT

La forme du bol et des accessoires est conçue de telle sorte que pendant le fonctionnement du robot, il n'est pas nécessaire de gratter et de pousser constamment les ingrédients situés sur les parois du bol. En un cycle de mélange, il suffit de nettoyer les parois du bol une ou deux fois. Avant de faire cela, vous devez déconnecter le robot de l'électricité ! En cours de fonctionnement, le robot peut chauffer. Avec une charge importante et un cycle de mélange long, le haut de la tête du robot peut être très chaud. C'est normal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN







1. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
2. En cas de fonctionnement prolongé, la tête inclinable (2) peut devenir chaude. Avant de commencer à travailler, il est nécessaire d'attendre que l'appareil refroidisse.
3. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyez les agitateurs (10, 11, 12), la palette, l'accessoire de broyage et l'accessoire de déchiquetage à l'eau courante en ajoutant du détergent.




Une fois l'utilisation de l'appareil terminée, il est recommandé de nettoyer immédiatement les accessoires. Cela éliminera les dépôts restants, empêchera les résidus de se dessécher, ce qui rendra le lavage plus efficace et plus facile et empêchera la reproduction des bactéries.

ATTENTION ! Ne passez pas au lave-vaisselle avec un mélangeur (11), un mélangeur avec finition en silicone (10), un crochet (12), un accessoire pour broyeur et un accessoire pour déchiqueteur, car cela pourrait les endommager.

DESCRIPTION DE LA FONCTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Le robot planétaire possède des fonctions automatiques avec possibilité de réglage.

Fonction	L'icône sur l'écran	vitesse	Température	temps
Recette de craie		1 - 5	38 °C	72 minutes
vitesse		1 - 11	-	-
temps		-	-	1 h 00 à 9 h 59 min
Réglages personnalisés		1 - 11	-	1 h 00 à 9 h 59 min
Mélangeur pour masses multicomposants (crochet)		1 - 4	-	De 1 h 00 à 20 h 00.
Agitateur avec finition en silicone		4 - 9	-	De 1 h 00 à 10 h 00

Agitateur pour fouetter des masses légères		9 – 11	-	De 1 h 00 à 20 h 00.
Chauffage « F »		-	25 °C À 45 °C	30 h 00 à 9 h 59 min
Accessoire Grind Accessoire de déchiquetage		3 – 9	-	De 1 h 00 à 20 h 00.

RECETTE DE CHALKA INTÉGRÉE

1. Sur le panneau de commande, appuyez sur la touche de fonction manuelle. La colonne temps/quantité sera affichée par défaut : quantité de 400 g (vitesse 5, la quantité clignote pour la quantité actuelle). En tournant le bouton, vous pouvez régler la quantité à 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Dans le 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 sera réduit à 30 % dans les 10 minutes, appuyez sur n'importe quel bouton pour reprendre le fonctionnement. Si vous ne sélectionnez aucune fonction dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur le bouton pour remettre l'appareil en mode veille.
2. Après avoir sélectionné la quantité, appuyez sur le bouton pour spécifier la quantité à saisir pour exécuter la recette. Tous les boutons d'affichage sont entièrement illuminés, à l'exception de « Get Ready » et « Ajouter en séquence » (à ce stade, « Get Ready » clignote et « Ajouter en séquence » ne s'affiche pas). Appuyez sur le bouton de numérotation pour approuver le programme. Suivez ensuite les commandes affichées (les boutons des ingrédients clignent de manière synchrone, ajoutez les ingrédients tour à tour : farine, œufs, eau, sucre, sel, levure).
3. Après avoir ajouté les ingrédients indiqués, en fonction de la quantité, appuyez sur le bouton pour confirmer.
4. Après 3 minutes de fonctionnement, l'appareil s'arrête et vous informe de l'ajout de beurre. Ajoutez le beurre et appuyez sur le bouton pour continuer à mélanger.
5. Après 12 minutes de fonctionnement, le processus de chauffage (fermentation) sera effectué automatiquement. Le temps de chauffage par défaut est de 60 minutes (le temps maximum peut être réglé sur 99 minutes et 59 secondes), la température est de 38 °C. Pendant le processus, le temps de chauffage et la température peuvent être ajustés.

RÉGLAGES DE VITESSE

La vitesse peut être réglée ou réglée à l'aide du bouton de réglage ou du bouton de fonction de vitesse. Plage de vitesse disponible de 1 à 11.

RÉGLAGE DU TEMPS DE TRAVAIL

Pour régler ou régler le temps de travail, appuyez sur le bouton de fonction horaire, puis utilisez le bouton pour régler le temps requis. La plage disponible va de 1 minute à 99:59 minutes.

RÉGLAGES PERSONNALISÉS

Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction, l'écran affiche la vitesse par défaut 1 et l'heure 00:00. À l'aide du bouton ou du bouton de fonction de vitesse, vous pouvez sélectionner la vitesse dans la plage de 1 à 11, tandis qu'en appuyant sur le bouton de fonction horaire, vous pouvez sélectionner l'heure comprise entre 1h00 minute et 99:59 minutes.

MÉLANGEUR POUR MASSES MULTICOMPOSANTS (CROCHET)

Lorsque le bouton de fonction crochet est enfoncé, l'écran affiche la vitesse par défaut 3 et la durée 12h00 minutes. À l'aide du bouton ou du bouton de fonction de vitesse, vous pouvez sélectionner la vitesse dans la plage de 1 à 4, tandis qu'en appuyant sur le bouton de fonction horaire, vous pouvez sélectionner l'heure comprise entre 1h00 minutes et 20h00 minutes.

AGITATEUR AVEC FINITION EN SILICONE

Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction du mélangeur avec finition en silicone, l'écran affiche la vitesse par défaut 4 et l'heure de 10h00 minutes. À l'aide du bouton rotatif ou du bouton de fonction de vitesse, vous pouvez sélectionner la vitesse dans la plage de 4 à 9, tandis qu'en appuyant sur le bouton de fonction horaire, vous pouvez sélectionner l'heure comprise entre 1h00 minutes et 20h00 minutes.

AGITATEUR POUR FOUETTER DES MASSES LÉGÈRES

Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction du mélangeur pour fouetter des masses légères, l'écran affiche la vitesse par défaut 9 et la durée de 6:00 minutes. À l'aide du bouton ou du bouton de fonction de vitesse, vous pouvez sélectionner la vitesse dans la plage de 9 à 11, tandis qu'en appuyant sur le bouton de fonction horaire, vous pouvez sélectionner l'heure dans la plage allant de 1h00 à 10h00 minutes.

RÉGLAGE DE CHAUFFAGE (FERMENTATION)

Après avoir appuyé sur le bouton de fonction de préchauffage (fermentation), l'écran affiche la température par défaut de 38 °C et une durée de 60 minutes. À l'aide du cadran, vous pouvez sélectionner la température dans la plage de 25 à 45 °C, tout en appuyant sur le bouton de fonction horaire, vous pouvez sélectionner l'heure comprise entre 30 minutes et 99 minutes 59 minutes.

ACCESSOIRE DE BROYAGE ET ACCESSOIRE DE DÉCHIQUETAGE

Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction de l'accessoire de la meuleuse, l'écran affiche la vitesse par défaut 3 et la durée de 10 h 00 minutes. À l'aide du bouton rotatif ou du bouton de fonction de vitesse, vous pouvez sélectionner la vitesse dans la plage de 3 à 9, tandis qu'en appuyant sur le bouton de fonction horaire, vous pouvez sélectionner l'heure comprise entre 1h00 minutes et 20h00 minutes.

UTILISER LE ROBOT POUR VOS PROPRES RECETTES

Ce manuel contient des conseils généraux et pratiques sur les spécificités de l'utilisation du robot, qui peuvent être utiles lors de la préparation de vos propres recettes. Cependant, vos propres observations et votre expérience seront nécessaires pour obtenir l'effet parfait et développer la bonne procédure de mélange. Il est nécessaire de contrôler le processus de mélange et de le terminer exactement lorsque la consistance requise dans la recette est atteinte (par exemple, « pâte lisse et élastique »).

CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients conservés au réfrigérateur, tels que le beurre ou les œufs, doivent atteindre la température ambiante avant d'être mélangés. Par conséquent, vous devez retirer ces produits du réfrigérateur à temps.

2. Pour éviter de jeter des coquilles d'œufs ou des œufs avariés dans le bol, il est préférable de les mettre dans un récipient séparé avant d'ajouter le reste des produits.
3. Un fouettage trop long peut avoir un effet négatif sur le produit final. Surveillez le temps de mélange indiqué dans la recette.
4. La modification de la température et de la texture des produits alimentaires (par exemple en raison de fluctuations de la température ambiante) peut avoir une incidence sur le raccourcissement ou l'allongement du processus de mélange des ingrédients et sur le résultat final du mélange.
5. Vous devez toujours commencer à mélanger à basse vitesse et augmenter progressivement la vitesse jusqu'à celle requise dans une recette particulière.

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



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.

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

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 émiettée 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
 - 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.

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.

BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

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

- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felszerelve.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.
- A készüléket használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy az ilyen típusú berendezések használatában ismeretekkel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek is, feltéve, hogy felügyeletet kapnak, vagy utasítást kapnak a berendezés biztonságos használatára, és megértik az ezzel járó kockázatokat.
- Gyermek nem 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 cserélné, 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, polisztírol stb.).
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játszanak. Fulladásveszély!**

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|---|
| 1. Aljzat kupakkal ellátott tartozékok rögzítéséhez | 7. Tál rozsdamentes fogantyúval, űrtartalom 6,5 l |
| 2. Dönthető fej | 8. Aljzat, ahol hely van egy tál rögzítéséhez |
| 3. Sebességszabályozó gomb / Be / Ki / Indítás / Szünet / Leállítás | 9. Fejrögzítő kar |
| 4. Kezelőpanel érintőképernyővel | 10. Keverő szilikon bevonattal |
| 5. Kardántengely csappal (a rögzítés helye) | 11. Keverő könnyű masszák felveréséhez |
| 6. Fröccsenés elleni védelem | 12. Keverő többkomponensű masszákhoz (kampós) |
| | 13. Váll |

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 14. Csiszoló kamra | 21. 7 mm-es hálóátmérőjű szita |
| 15. Tálca | 22. Köszörűkamra anya |
| 16. Tolótartó tárolórecesszel | 23. Aprítógép háza |
| 17. Csiga | 24. Nyomó a szeletelőhöz |
| 18. Rozsdamentes acél kés | 25. Reszelő nagy lyukakkal |
| 19. 3 mm-es hálóátmérőjű szita | 26. Reszelő kis lyukakkal |
| 20. Stio 5 mm-es hálóátmérővel | 27. Reszelő a szeletekre vágáshoz |

MUNKA ELŐKÉSZÍTÉS - ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

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

TARTOZÉKOK TELEPÍTÉSE

1. LÉPÉS - A SZÓRÁSVÉDELEM FELSZERELÉSE

Engedje el a billenőfejet (2) a fejrögzítő kart (9) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, majd óvatosan emelje fel a billenőfejet, amíg kattánást nem hall (reteszelő hang). Ha a zár be van kapcsolva, a fejreteszelő kar (9) lefelé néz. Csúsztassa a fröccsenésvédőt (6) a ház szélére, amely a hajtótengelyt a csappal (5) fedi. Győződjön meg arról, hogy a lyuk a művészet hozzáadásához. az élelmiszereket kifelé irányították úgy, hogy a billenőfej (2) ne akadályozza a nyíláshoz való hozzáférést.

2. LÉPÉS - A TÁL ÖSSZESZERELÉSE

Helyezze a tálát (7) a talpba (8), majd forgassa el a tálát (7) az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a tál fülei reteszelődnék az alapban (8) lévő reteszekkel.

3. LÉPÉS - A KEVERŐK RÖGZÍTÉSE

A keverők felszerelésekor a billenőfejet (2) fel kell emelni a könnyebb hozzáférés érdekében. Helyezze (amíg ellenállást nem érez) a három dedikált keverő (10, 11, 12) egyikét a hajtótengely csapjára (5). Győződjön meg arról, hogy a csapon lévő bordás illeszkedik a keverő rögzítőnyílásába. Ezután forgassa el a keverőt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a fül a keverő rögzítőnyílásának széléhez nem rögzül.



4. LÉPÉS - AZ ESZKÖZ TELEPÍTÉSE

A keverők (10, 11, 12) felszerelése után a készülék üzemkész. Forgassa el a fejrögzítő kart (9) az óramutató járásával megegyező irányba, és finoman engedje le a billenőfejet (2), amíg kattánást nem hall (reteszelő hang). Győződjön meg arról, hogy a billenőfej (2) megfelelően reteszelve van - a fejrögzítő kar (9) lefelé mutat.

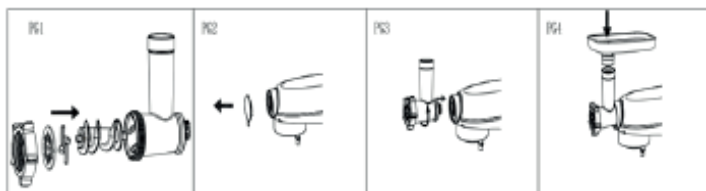
TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA

A tartozékok szétszerelését a billenőfej (2) felemelése után kezdheti meg. A tartozékokat a beszerelési iránnyal ellentétes irányba forgatva szabadítja ki a reteszekből. Mielőtt elfordítaná a keverőket (10, 11, 12), először ki kell oldani a reteszelésből, azaz a keverőt mélyebbre kell nyomni a hajtótengely csapjára, amíg ellenállást nem érez. A fröcs-csenésvédőt (6) a keverők (10, 11, 12) szétszerelése után el kell távolítani.

A MELLÉKLETEK FELSZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA

CSISZOLÓ TARTOZÉK

- Húzza ki a dugót a robotfej (2) csiszoló/aprító tartozékának (1) rögzítőaljzatából.
- Helyezze a csiszolókamrát (14) a rögzítő nyílásba (1) úgy, hogy az elem, amelyen keresztül az őrlőni kívánt termékeket behelyezzük, a függőlegestől kb. 30°-kal jobbra billenjen, majd fordítsa el az elemet függőlegesen úgy, hogy a retesz bekattan. A retesz csak akkor működik, ha a kamra megfelelően illeszkedik a nyílásba.
- Szerelje be a csavart (17) a csiszolókamrába (14) úgy, hogy a csavarkerék a kamrában legyen.
- A csavar (17) végére szerelje be a kést (18) úgy, hogy a kés alapja a csiszolókamra (14) belseje felé, a kés penge pedig a kamra külseje felé irányuljon.
- Ezután helyezze el az egyik szitát (19), (20) vagy (21) a kívánt lyukátmérőtől függően, majd csavarja rá az őrlőkamra anyáját (22) a kamrára.
- Helyezze a tálcát (15) az őrlőkamrára és rögzítse a helyére.



- Helyezzen egy edényt a tartozék kifolyócsője alá.
- Vágja apró darabokra a feldolgozott termékeket, például a húst darabokat, hogy könnyebb legyen behelyezni őrlőkamra (14).
- Csatlakoztassa a készüléket egy áramforráshoz, és kapcsolja be. Válassza ki az automatikus programot, vagy a gombbal (3) válassza ki a megfelelő sebességet (3 és 9 között javasolt), majd helyezze a termékeket az őrlőkamrafelső nyílásába, és nyomja meg a tolókarokatm (16).
- A csiszolószerelevény szétszerelése a leírt összeszereléssel fordított sorrendben történik.

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

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

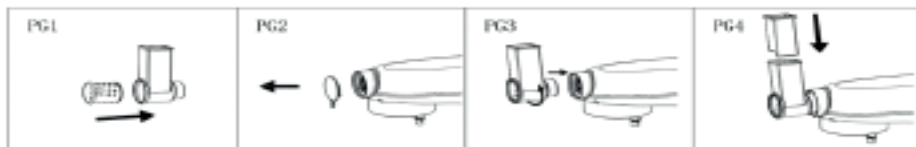
FIGYELEM! Ne használja a készüléket csontok és diófélék zúzására vagy kemény szálas termékek őrlésére.

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

SZELETELŐ MELLÉKLET

- Húzza ki a dugót a robotfej (2) csiszoló/aprító tartozékának (1) rögzítőaljzatából.

- Szerelje be az aprítógép házába (23) a megfelelő reszelőt (25), (26) vagy (27) úgy, hogy az alja az aprítógép házában (24) közepe felé nézzen.



- Helyezzen egy edényt a tartozék kifolyócsője alá.
- Vágja fel a terméket kisebb darabokra, hogy kényelmesen elférjenek az aprítókamrában.
- Csatlakoztassa a készüléket egy áramforráshoz, és kapcsolja be. Válassza ki az automatikus programot, vagy a gombbal (3) válassza ki a megfelelő sebességet (3 és 9 között javasolt), majd helyezze a terméket az aprítókamrafelső nyílásába, és nyomja meg a tolókarokat (24).
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket, válassza le az áramforrásról és szerelje szét az aprítógépet az őrlőkamrához hasonlóan. Mossa meg a szeletelő minden részét.

FIGYELEM! A reszelő pengéi nagyon élesek. Légy óvatos!

FIGYELEM! Ne törje össze a gyümölcsöt magokkal.

FIGYELEM! Az iratmegsemmisítő készülék maximális működési ideje 5 perc. Ezen idő letelte után a készüléket legalább 15 percig hagyni kell hűlni.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE

Forgassa el a fejrögztítő kart (9) az óramutató járásával megegyező irányba, és finoman engedje le a billenőfejet (2), amíg kattanást nem hall (reteszelő hang). Győződjön meg arról, hogy a billenőfej megfelelően reteszelve van - a fejrögztítő kar (9) lefelé mutat. Ezután helyezze az ételt a tálba (7) a fröccsenésvédőn (6) lévő lyukon keresztül, csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozó gombbal (3).

Helyezze be az ételt a tálba (7) a fröccsenésvédő (6) nyílásán keresztül, csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz. A vezérlőpanel bekapcsol. Válassza ki a kívánt funkciót (lásd a „Kezelőpanel funkcióinak leírása” fejezetet)

Nyomja meg vagy forgassa el a beállító gombot (3) a kezelőpanel megvilágításához. A gomb elforgatásával kiválaszthat egy funkciót, sebességet vagy beállíthatja a működési időt. Az aktuális üzemmódból való kilépéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a beállító gombot. A készülék készenléti módba lép. Az újraindításhoz nyomja meg röviden a beállító gombot.

FIGYELEM! Amíg a bolygórobot működik, ne forgassa el a fejrögztítő kart (9)!

A munka befejezése után válassza le a készüléket az áramforrásról.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

EGYEDI TARTOZÉKOK ALKALMAZÁSA

Keverő szilikon bevonattal (10)

Könnyű és nehezebb masszák keveréséhez, mint pl.: tészta, omlós tészta, darált hús és hal, vajos és pudingos krémekek, sajtmasszák, burgonyapüré és egyéb zöldségek, tortalapok, laza torta alapanyagok.

Keverő könnyű masszák felveréséhez (11)	Jól levegőztetett termékek felveréséhez, mint például: tojás, tojásfehérje, piskóta, tejszínhab, habcsók, krémek, majonéz.
Keverő többkomponensű masszákhoz (kampós) (12)	Tészta készítéséhez, különösen élesztős tésztákhoz és dagasztáshoz, mint például: kenyér, zsemle, babka, palacsinta, pizza, choux tészta, tészta, faworki.
Csiszoló tartozék (14)	Hús, főtt baromfi, sertés, marha, főtt máj, főtt hal őrlésére levesekhez; nyers sertés- és marhahús darált szeletekhez, nyers máj, hús és szalonna kolbáspástétomhoz, sertéshús húshoz.
Aprító tartozék (23)	Zöldségek és gyümölcsök vágásához és reszeléséhez.

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

FIGYELEM! A saját beállítások használatakor ne feledje, hogy a készülék működési ideje, különösen horog mixerrel (12) összegyúrt nehéz masszák esetén, nem haladhatja meg az 5 percet. folyamatos munkavégzés. Ezen idő letelte után a készüléket legalább 15 percig hagyni kell hűlni.

A MELLÉKLETEK BOLYGÓMOZGÁSA

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

MEGJEGYZÉSEK A ROBOT HASZNÁLATÁHOZ

A tál formáját és a tartozékokat úgy alakítottuk ki, hogy a robot működése közben ne kelljen folyamatosan kaparni, nyomkodni a hozzávalókat a tál falán. Egy keverési ciklus alatt csak egyszer vagy kétszer kell megtisztítani az edény falait. A művelet végrehajtása előtt válassza le a robotot az áramellátásról!

A robot működés közben felmelegedhet. Nagy terhelés és hosszú keverési ciklusok hatására a robotfej teteje nagyon felmelegedhet. Ez normális.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Hosszabb idejű használat során a billenőfej (2) felforrósodhat. A munka megkezdése előtt várja meg, amíg a készülék lehül.
- Tisztítsa meg a készülék házát nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a keverőket (10, 11, 12) és a spatulát, valamint az őrle- és aprítószerszámot folyó víz alatt, mosószer hozzáadásával.

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

FIGYELEM! Az enyhe habveréshez (11), a szilikon bevonatú keverőgépet (10), a kampót (12) és a darálót és aprítót nem szabad mosogatógépben mosni - ez károsíthatja őket.

A VEZÉRLŐPANEL FUNKCIÓINAK LEÍRÁSA

A bolygórobot automatikus és állítható funkciókkal rendelkezik.

Funkció	Ikon a kijelzőn	Sebesség	Hőfok	Idő
Challah recept		1 – 5	38°C	72:00 perc
Sebesség		1 – 11	-	-
Idő		-	-	1:00 – 99:59 perc
Saját beállítások		1 – 11	-	1:00 – 99:59 perc
Keverő többkomponensű masszákhoz (kampós)		1 – 4	-	1:00-20:00 perc.
Keverő szilikon bevonattal		4 – 9	-	1:00 – 10:00 perc.
Keverő könnyű masszák felveréséhez		9 – 11	-	1:00-20:00 perc.
"F" előmelegítés		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 perc
Csiszoló tartozék Aprító melléklet		3 – 9	-	1:00-20:00 perc.

BEÉPÍTETT CHALLA RECEPT

1. A kezelőpanelen nyomja meg a kézi funkció gombot. Alapértelmezésben az idő/mennyiség oszlop jelenik meg: mennyiség 400 g (5-ös sebesség, a mennyiség villog az aktuális mennyiségnél). A gomb elforgatásával a mennyiséget 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g értékre állíthatja. Ugyanakkor a sebesség is változik a kiválasztott mennyiségnek megfelelően (400g/5, 600g/5, 800g/5, 1000g/4, 1200g/4). Készenléti állapotban a vezérlőpanel 10 percen belül 30%-ra elsötétül. Nyomja meg bármelyik gombot a működés folytatásához. Ha 30 percen belül, ha nem választunk ki semmilyen funkciót, akkor a készülék automatikusan kikapcsol A gomb megnyomásával készenléti módba ébresztjük a készüléket.
2. Miután kiválasztotta a mennyiséget, nyomja meg a beállító gombot a recepthez beírni kívánt mennyiség meghatározásához. Minden kijelzőgomb teljesen meg van világítva, kivéve a „Get Ready” és a „Add in series” (ez idő alatt a „Get Ready” villog, és a „Add in series” felirat nem jelenik meg). Nyomja meg a tárcsa gombot a program megerősítéséhez. Ezután kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat (az összetevő gombok szinkronban villognak, egyesével add hozzá a hozzávalókat: liszt, tojás, víz, cukor, só, élesztő).
3. Miután hozzáadta a feltüntetett összetevőket a mennyiségnek megfelelően, nyomja meg a tárcsa gombot a megerősítéshez.
4. 3 perc működés után a készülék leáll, és értesíti a vaj hozzáadását. Adjunk hozzá vajat, és nyomjuk meg a gombot a keverés folytatásához.

5. 12 percnyi működés után a fűtési (erjesztési) folyamat automatikusan megtörténik. Az alapértelmezett fűtési idő 60 perc (a maximális idő 99 perc 59 másodperc), a hőmérséklet 38°C. A fűtési idő és a hőmérséklet a folyamat során állítható.

SEBESSÉG BEÁLLÍTÁSOK

A sebességet a beállító gombbal vagy a sebesség funkciógombbal lehet beállítani vagy korrigálni. Elérhető sebességtartomány 1-11.

MUNKAI DŐ BEÁLLÍTÁSA

A munkaidő beállításához vagy korrigálásához nyomja meg az idő funkció gombot, majd a tekerőgomb segítségével állítsa be a kívánt időt. Elérhető 1 perctől 99:59 percig.

SAJÁT BEÁLLÍTÁSOK

A funkciógomb megnyomása után a kijelzőn az alapértelmezett sebesség 1 és az idő 00:00 látható. A gyorstárcsázó vagy a funkciógomb segítségével 1-től 11-ig, az idő funkciógomb megnyomásával pedig 1:00 perctől 99:59 percig állítható az idő.

KEVERŐ TÖBBKOMPONENSŰ MASSZÁKHOZ (KAMPÓS)

A horog funkció gomb megnyomása után a kijelzőn az alapértelmezett sebesség 3 és az idő 12:00 perc jelenik meg. A gyorstárcsázó vagy a funkciógomb segítségével 1-től 4-ig, az idő funkciógomb megnyomásával pedig 1:00 perctől 20:00 percig állítható az idő.

KEVERŐ SZILIKON BEVONATTAL

A szilikon bevonatú mixer funkciógombjának megnyomása után a kijelzőn az alapértelmezett 4-es sebesség és egy 10:00 perces idő jelenik meg. A gyorstárcsázással vagy a funkciógombbal 4-től 9-ig, az idő funkciógomb megnyomásával pedig 1:00 perctől 20:00 percig állítható az idő.

KEVERŐ KÖNNYŰ MASSZÁK FELVERÉSÉHEZ

A könnyű tömegek felveréséhez a mixer funkciógombjának megnyomása után a kijelzőn az alapértelmezett sebesség 9 és az idő 6:00 perc jelenik meg. A gyorstárcsázással vagy a funkciógombbal 9-től 11-ig, míg az idő funkciógomb megnyomásával 1:00 perctől 10:00 percig állítható az idő.

FŰTÉSI BEÁLLÍTÁS (ERJEDÉS)

A melegítés (erjesztés) funkció gomb megnyomása után a kijelzőn az alapértelmezett 38°C hőmérséklet és a 60:00 perc időtartam látható. A tekerőgomb segítségével 25-45°C tartományban, az idő funkció gomb megnyomásával pedig 30:00 perc és 99:59 perc között választhatja ki az időt.

CSISZOLÓ ÉS APRÍTÓ TARTOZÉK

A daráló funkciógombjának megnyomása után a kijelzőn az alapértelmezett 3-as sebesség és az idő 10:00 perc jelenik meg. A gyorstárcsázó vagy a funkciógomb segítségével 3-tól 9-ig, az idő funkciógomb megnyomásával pedig 1:00 perc és 20:00 perc közötti időt választhat.

A ROBOT HASZNÁLATA SAJÁT RECEPTEKHEZ

Ez a kézikönyv néhány általános, gyakorlati tanácsot tartalmaz a robottal végzett munka sajátosságairól, amelyek hasznosak lehetnek saját receptek elkészítésekor. A tökéletes hatás eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kidolgozásához azonban saját megfigyeléseire és tapasztalataira lesz szükség. Figyelje a keverési folyamatot, és pontosan akkor állítsa le, amikor a receptben előírt állapot elérte (pl. „sima és rugalmas tészta”).

KULINÁRIS TIPPEK

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

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

TEKERECSEK LENMAGGAL

- ✓ 30 g lenmag
- ✓ 40 g víz
- ✓ 250 g kenyérliszt
- ✓ 3 g száraz élesztő
- ✓ 30 g cukrot
- ✓ 5 g só
- ✓ 10 g tejpor
- ✓ 150 g víz
- ✓ 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, tejport, 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 só



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 szesámolajjal, 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 paszternákot. 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 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 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 kedvező 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 folyós nem lesz.
- 3) Adjunk hozzá búza- és burgonyalisztet, sütőport és egy csipet só 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, süsse kb. 30 percig. Végül egy bottal ellenőrizze, hogy a piskóta sütő-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.
- Inserire gli alimenti solo con l'apposito spintore - non introdurre le mani nella camera dell'apparecchio in funzione, non inserire gli alimenti nell'apparecchio con accessori non destinati a questo scopo, ad esempio forchette, cucchiari, ecc.
- **ATTENZIONE: Le lame di taglio sono molto affilate, evita il contatto fisico durante lo svuotamento e la pulizia del dispositivo: potresti ferirti gravemente.**
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, immediatamente dopo la fine del lavoro o se la macchina non è stata utilizzata per un lungo periodo di tempo - la procedura è descritta nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".

- Non posizionare il dispositivo vicino ad altri apparecchi elettrici, bruciatori, stufe, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutti i componenti del dispositivo siano installati correttamente prima di iniziare il lavoro.
- Non posizionare il dispositivo su superfici calde.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di tali dispositivi, a condizione che siano supervisionati o istruiti su come utilizzare i dispositivi in modo sicuro e comprendere i rischi connessi.
- I bambini non possono svolgere attività di pulizia e manutenzione.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione ai bambini in modo che non giochino con l'attrezzatura / dispositivo.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Spegnerlo 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!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|---|---|
| 1. Tvirtinimo lizdas su galiniu dangtelium | 9. Galvos užrakto svirtis |
| 2. Pakreipkite galvą | 10. Maišytuvas su silikono apdaila |
| 3. Greičio valdymo rankenėlė /
ijungimas / išjungimas / paleidimas /
pristabdymas / sustabdymas | 11. Maišytuvas lengvoms masėms plakti |
| 4. Valdymo pultas su jutikliniu ekranu | 12. Daugiakomponentės masės maišiklis
(kablys) |
| 5. Pavaros velenas su kaiščiu (tvirtinimo
vieta) | 13. Pečių ašmenys |
| 6. Apsauga nuo pūrslių | 14. Šlifavimo kamera |
| 7. Dubuo su nerūdijančio plieno ranke-
na, kurio talpa 6,5 l | 15. Dėklas |
| 8. Pagrindas su vieta dubeniui pritvirtinti | 16. Stūmikas su daiktadėže |
| | 17. Sraigė |
| | 18. Nerūdijančio plieno peilis |
| | 19. Sietas, kurio akučių skersmuo 3 mm |

- | | |
|--|-----------------------------|
| 20. Stio, kurio akių skersmuo yra 5 mm | 24. Smulkintuvo stūmikas |
| 21. Sietas, kurio akučių skersmuo 7 mm | 25. Didelių skylių trintuvė |
| 22. Šlifavimo kameros veržlė | 26. Mažų skylių trintuvė |
| 23. Smulkintuvo korpusas | 27. Tarka pjaustymui |

PASIRENGIMAS DARBUI – BENDROSIOS PASTABOS

1. Išpakuokite prietaisą iš kartoninės dėžutės, išimkite plastikinius maišelius, etiketes, polistireno užpildus ir transportavimo užsikimšimus.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite visus roboto priedus, kurie liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
3. Nepamirškite sumontuoti / išimti priedų (dubenėlio, maišiklių ir kt.) tik tada, kai prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
4. Įkiškite maitinimo laidą į elektros lizdą su įžeminimo kaiščiu.

PRIEDŲ SURINKIMAS

1 VEIKSMAS – ĮDIKITE APSAUGĄ NUO PURSLŲ

Atleiskite pakreipimo galvutę (2) sukdami galvos užrakto svirtį (9) pagal laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite pakreipimo galvutę, kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsą). Įjungus užraktą, galvos užrakto svirties svirtis (9) bus nukreipta žemyn. Apsauga nuo purslų (6) stumiamą per korpuso kraštą, dengiantį varančiąjį veleną kaiščiu (5). Įsitinkinkite, kad anga maisto produktams pridėti yra nukreipta į išorę, kad pakreipimo galvutė (2) netrukdytų patekti į angą.

2 ŽINGSNIS - DUBENĖLIO SURINKIMAS

Įdėkite dubenį (7) į pagrindą (8), tada pasukite dubenį (7) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubens skirtukai užsifikuotų prie pagrindo sklėsčių (8).

3 ŽINGSNIS - MAIŠYTUVŲ PRITVIRTINIMAS

Montuojant maišytuvus, pakreipimo galvutė (2) turi būti pakelta, kad būtų lengviau pasiekti. Pritvirtinkite (kol pajusite pasipriešinimą) vieną iš trijų specialių maišytuvų (10, 11, 12) ant pavaros veleno kaiščio (5). Įsitinkinkite, kad kaiščio linija atsitrenkia į maišytuvo tvirtinimo angą. Tada sukite maišytuvą prieš laikrodžio rodyklę, kol spline užsifikuos prie maišytuvo tvirtinimo angos krašto.



4 ŽINGSNIS - PRIETAISO SURINKIMAS

Prijungus maišytuvus (10, 11, 12), prietaisas yra paruoštas darbui. Pasukite galvos užrakto svirtį (9) pagal laikrodžio rodyklę ir švelniai nuleiskite pakreipimo galvutę (2), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsas). Įsitinkinkite, kad pakreipimo galvutė (2) yra tinkamai užrakinta – galvos užrakto svirties svirtis (9) bus nukreipta žemyn.

PRIEDŲ PAŠALINIMAS

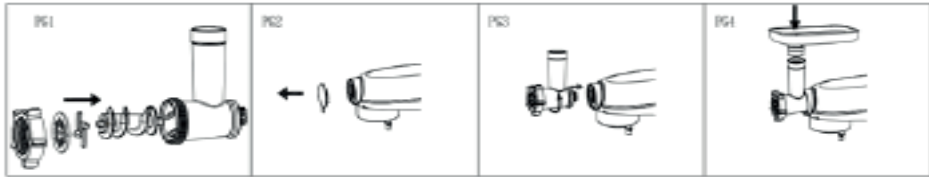
Priedus galima nuimti pakeliant pasukamą galvutę (2). Priedai atleidžiami nuo sklėsčių, sukant juos priešinga kryptimi nei montavimo kryptis. Prieš pasukdami maišytuvus (10, 11, 12) pirmiausia reikia atleisti nuo užrakto, t. Y. Stumkite

maišytuvą giliau ant pavaros veleno kaiščio, kol atsiras pasipriešinimo jausmas. Išmontavus maišytuvus, pusrų apsauga (6) turi būti nuimta (10, 11, 12).

PRIEDŲ SURINKIMAS IR NAUDOJIMAS

ŠLIFUOKLIO TVIRTINIMAS

1. Nuo roboto galvutės (2) nuimkite šlifavimo / smulkinimo įtaiso (1) tvirtinimo lizdo dangtelį.
2. Šlifavimo kamera (14) į tvirtinimo lizdą (1) įdedama taip, kad elementas, per kurį įkišami įžeminami produktai, iš vertikalios pusės į dešinę būtų pakreiptas maždaug 30°, tada elementas pasukamas vertikaliai, kad skląstis įsijungtų. Skląstis veiks tik tada, kai kamera bus tinkamai įdėta į lizdą.
3. Sraigtas (17) sumontuojamas šlifavimo kameros viduje (14) taip, kad sraigto pavara būtų kameros viduje.
4. Sraigto (17) gale peilis (18) sumontuojamas taip, kad peilio pagrindas būtų nukreiptas į šlifavimo kameros vidų (14), o peilio ašmenys būtų nukreipti į kameros išorę.
5. Tada vienas iš sietų (19), (20) arba (21), atsižvelgiant į norimą skylės skersmenį, tada prisukama šlifavimo kameros veržlė (22) prie kameros.
6. Padėkite dėklą (15) ant šlifavimo kameros ir pritvirtinkite.



7. Padėkite indą po tvirtinimo angą.
8. Perdirbtus produktus, pvz., mėsą, supjaustykite gabalėliais, kad juos būtų lengviau įdėti į malimo kamerą (14).
9. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio ir paleiskite. Pasirinkite automatinę programą arba naudokite rankenėlę (3), kad pasirinktumėte tinkamą greitį (rekomenduojama nuo 3 iki 9), tada įdėkite produktus į viršutinę šlifavimo kameros angą ir stumkite stūmiklius (16).
10. Šlifavimo įtaiso išmontavimas atliekamas atvirkštine aprašyto mazgo tvarka.

PASTABA! Maksimalus šlifuoklio tvirtinimo įtaiso veikimo laikas yra 5 minutės. Praėjus šiam laikui, prietaisą reikia palikti atvėsti mažiausiai 15 minučių.

PASTABA! Kad išvengtumėte įstrigimo, neleiskite jam veikti esant per didelei apkrovai.

PASTABA! Nenaudokite prietaiso kaulams ir riešutams sutraiškyti ar kieto pluošto produktams sumalti.

PASTABA! Jei mašina užstringa ir sustoja dėl kietos medžiagos tvirtinimo elemento viduje, nedelsdami išjunkite ir išvalykite mašiną.

SMULKINIMO PRIEDAS

1. Nuo roboto galvutės (2) nuimkite šlifavimo / smulkinimo įtaiso (1) tvirtinimo lizdo dangtelį.
2. Smulkintuvo korpuse (23) įdėkite atitinkamą trintuvę (25), (26) arba (27) su smulkintuvo korpuso dugnu (24).



3. Padėkite indą po tvirtinimo angą.
4. Iškirpkite produktus į mažesnius gabalus, kad jie patogiai tilptų į smulkintuvo kamerą.
5. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio ir paleiskite. Pasirinkite automatinę programą arba naudokite rankenėlę (3), kad pasirinktumėte tinkamą greitį (rekomenduojama nuo 3 iki 9), tada įdėkite produktus į viršutinę smulkintuvo kameros angą ir paspauskite čiaupusm (24).
6. Kai darbas bus atliktas, išjunkite mašiną, atjunkite ją nuo maitinimo šaltinio ir išardykite smulkintuvą taip pat, kaip ir šlifavimo kamerą. Nuplaukite visas smulkintuvo dalis.

PASTABA! Trintuvo peiliai yra labai aštrūs. Būk atsargus!

PASTABA! Negalima sutraiškyti vaisių su sėklomis.

PASTABA! Maksimalus smulkintuvo prietaiso veikimo laikas yra 5 minutės. Praėjus šiam laikui, prietaisą reikia palikti atvėsti mažiausiai 15 minučių.

DARBAS SU ĮRENGINIU

Pasukite galvos užrakto svirtį (9) pagal laikrodžio rodyklę ir švelniai nuleiskite pakreipimo galvutę (2), kol išgirsite spragtelėjimą (fiksavimo garsas). Įsitikinkite, kad pakreipimo galvutė yra tinkamai užrakinta - galvos užrakto svirties svirtis (9) bus nukreipta žemyn. Tada įdėkite maisto produktus į dubenį (7) per skylę, esančią pusrū apsaugoje (6), prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio ir greičio reguliavimo rankenėle nustatykite norimą greitį (3).

Įdėkite maisto produktus į dubenį (7) per skylę, esančią pusrū apsaugoje (6), prijunkite prietaisą prie elektros. Įsijungs valdymo pultas. Pasirinkite pageidaujamą funkciją (žr. skyrių „Valdymo skydo funkcijų aprašymas“)

Paspauskite arba pasukite reguliavimo rankenėlę (3), kad paryškintumėte valdymo skyde. Į. Pasukę rankenėlę galite pasirinkti funkciją, greitį arba reguliuoti veikimo laiką. Norėdami baigti dabartinį darbo režimą, paspauskite ir palaikykite reguliavimo rankenėlę. Įrenginys pereis į budėjimo režimą. Norėdami paleisti iš naujo, trumpai paspauskite reguliavimo rankenėlę.

PASTABA! Kai planetinis robotas veikia, nesukite galvos užrakto svirties (9)!

Baigę darbą, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

ATSKIRŲ PRIEDŲ TAIKYMAS

Maišyklė su silikone apdaila (10)	Lengvoms ir sunkesnėms masėms maišyti, tokioms kaip: tešla, tešlos pyragas, maltos mėsos ir žuvies masės, sviesto ir varškės kremai, sūrio masės, bulvių košė ir kitos daržovės, pyragų pagrindai, birūs pyrago ingredientai.
Maišyklė lengvoms masėms plakti (11)	Plakti produktus, kuriuos reikia gerai aeruoti, pavyzdžiui: kiaušinius, kiaušinių baltymus, biskvitą, plaktą grietinėlę, morkas, kremus, majonezą.
Daugiakomponentė maišyklė (kablys) (12)	Tešlos, ypač mielių tešlos, minkymui ir minkymui, pavyzdžiui: duonai, ritiniams, svarų pyragams, pyragams, picai, choux pyragams, makaronams, faworki.
Malūnėlio tvirtinimas (14)	Mėsos, virtos paukštienos, kiaulienos, jautienos, virtų kepenų, virtų žuvų sriuboms malimui; Žalia kiauliena ir jautiena maltiems kotletams, žalios kepenys, mėsa ir šoninė pašteto dešrai, kiaulienos mėsa etiketei.
Smulkinimo priedas (23)	Daržovių ir vaisių pjaustymui ir tarkavimui.

PASTABA! Nepalikite peilių, metalinių šaukštų, šakučių ar kitų panašių daiktų į dubenį, kol prietaisas veikia.

PASTABA! Naudodamiesi savo nustatymais, atkreipkite dėmesį, kad prietaiso veikimo laikas, ypač esant didelėms masėms, sumaišytoms su kablo maišytuvu (12), neturėtų viršyti 5 minučių. Nuolatinis veikimas. Praėjus šiam laikui, prietaisą reikia palikti atvėsti mažiausiai 15 minučių.

PLANETINIS „SNAPPERS“ JUDĖJIMAS

Planetinio roboto veikimo metu maišytuvus sukasi sudėtingu judesiu: aplink savo ašį ir tuo pačiu metu aplink dubens perimetrą. Dėl to vieno pilno sukimosi metu maišytuvus veikia tiksliai visame dubens viduje, o tai sutrumpina darbo laiką ir užtikrina didesnę maišymo efektyvumą. Dėl šios priežasties turėtumėte sutrumpinti maišymo laiką, nurodytą daugumoje receptų.

PASTABOS APIE ROBOTO VEIKIMĄ

Dubenėlio ir priedų forma buvo suprojektuota taip, kad roboto veikimo metu nereikėtų nuolat grandyti ir stumti ingredientų ant dubens sienelių. Per vieną maišymo ciklą pakanka vieną ar du kartus išvalyti dubens sienas. Prieš tai darydami, atjunkite robotą! Veikimo metu robotas gali įkaisti. Esant didelei apkrovai ir ilgam maišymo ciklui, roboto galvutės viršus gali būti labai šiltas. Tai normalu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
2. Ilgalaikio veikimo metu pakreipimo galvutė (2) gali įkaisti. Prieš pradėdami darbą, leiskite prietaisui atvėsti.
3. Prietaiso išorę nuvalykite drėgnu skudurėliu.
4. Maišytuvai (10, 11, 12) ir mentelė, taip pat malūnėlio ir smulkintuvo priedai valomi po tekančiu vandeniu ir plovikliu.






Kai baigsite prietaisą, rekomenduojama nedelsiant išvalyti priedus. Tai pašalins visas likusias nuosėdas, neleis likučiams išdžiūti, todėl valymas bus efektyvesnis ir lengvesnis, ir apsaugo nuo bakterijų dauginimosi.

PASTABA! Neplaukite plakimo maišiklio (11), silikoninės maišyklės (10), kablo (12) ir malūnėlio tvirtinimo bei smulkintuvo tvirtinimo prie indaplovės, nes tai gali juos sugadinti.

VALDYMO PULTO FUNKCIJŲ APRAŠYMAS

Planetinis robotas turi automatines funkcijas, kurias galima reguliuoti.

Funkcija	Piktograma ekrane	Greitis	Temperatūra	Laikas
Challah receptas		1 – 5	38 °C	72:00 min.
Greitis		1 – 11	-	-
Laikas		-	-	1:00 – 99:59 min.
Pasirinktiniai nustatymai		1 – 11	-	1:00 – 99:59 min.

Daugiakomponentės masės maišiklis (kablys)		1 – 4	-	13.00–20.00 val.
Maišytuvas su silikono apdaila		4 – 9	-	1:00 – 10:00 min.
Maišytuvas lengvoms masėms plakti		9 – 11	-	13.00–20.00 val.
Pašildymas "F"		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 min.
Šlifuklio tvirtinimas Smulkinimo priedas		3 – 9	-	13.00–20.00 val.

INTEGRUOTAS CHALLAH RECEPTAS

1. Valdymo skydelyje paspauskite rankinio funkcijos mygtuką. Pagal numatytuosius nustatymus bus rodomas stulpelis laikas / kiekis: 400 g kiekis (greitis 5, kiekis mirksi dabartiniam kiekiui). Pasukdami rankenėlę, galite reguliuoti kiekį iki 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Tuo pačiu greitis taip pat keičiasi priklausomai nuo pasirinkto kiekio (400g/5, 600g/5, 800g/5, 1000g/4, 1200g/4). Budėjimo būsenoje valdymo pultas bus pritemdytas iki 30% per 10 minučių., paspauskite bet kurį mygtuką, kad tęstumėte darbą. Jei per 30 min. Mes nepasirenkame jokios funkcijos, įrenginys automatiškai išsijungs. Paspauskite rankenėlę, kad pažadintumėte įrenginį į budėjimo režimą.
2. Pasirinkę kiekį, paspauskite rinkimo mygtuką, kad nustatytumėte kiekį, kurį reikia įvesti norint sukurti receptą. Visi ekrano mygtukai yra visiškai apšviesti, išskyrus „Pasiruošti“ ir „Pridėti iš eilės“ (per šį laiką mirksi „Pasiruošti“, o „Pridėti iš eilės“ nerodoma). Paspauskite rankenėlės mygtuką, kad patvirtintumėte programą. Tada vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas (ingredientų mygtukai mirksi sinchroniškai, įpilkite ingredientų po vieną: miltų, kiaušinių, vandens, cukraus, druskos, mielių).
3. Pridėję nurodytus ingredientus, atsižvelgdami į kiekį, paspauskite rankenėlės mygtuką, kad patvirtintumėte.
4. Po 3 minučių veikimo prietaisas sustos ir praneš, kad buvo pridėta sviesto. Įpilkite sviesto ir paspauskite ratuką, kad toliau maišytumėte.
5. Po 12 minučių veikimo šildymo (fermentacijos) procesas bus atliekamas automatiškai. Numatytasis kaitinimo laikas yra 60 minučių (maksimalus laikas gali būti nustatytas 99 minutės ir 59 sekundės), temperatūra yra 38 °C. Proceso metu galima reguliuoti pašildymo laiką ir temperatūrą.

GREIČIO NUSTATYMAI

Greitį galima nustatyti arba reguliuoti naudojant reguliavimo rankenėlę arba naudojant greičio funkcijos mygtuką. Galimas greitis svyruoja nuo 1 iki 11.

VYKDYMO LAIKO NUSTATYMAS

Norėdami nustatyti arba pataisyti veikimo laiką, paspauskite laiko funkcijos mygtuką ir ciferblatu nustatykite reikiamą laiką. Galimas diapazonas nuo 1 minutės iki 99:59 minučių.

PASIRINKTINIAI NUSTATYMAI

Paspaudus funkcijos mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 1 ir laikas 00:00. Naudodami rinkimo arba greičio funkcijos mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 1 iki 11, o

paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 99:59 minučių.

DAUGIAKOMPONENTĖS MASĖS MAIŠIKLIS (KABLYS)

Paspaudus kabljo funkcijos mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis greitis 3 ir laikas 12:00 minučių. Naudodami rinkimo arba greičio funkcijos mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 1 iki 4, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 20:00 minučių.

MAIŠYTUVAS SU SILICON APDAILA

Paspaudus silikono apdailos maišytuvo funkcijos mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis 4 greitis ir 10:00 minučių laikas. Naudodami ratuko arba greičio funkcijos mygtuką, galite pasirinkti greitį nuo 4 iki 9, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 20:00 minučių.

MAIŠYTUVAS LENGVOMS MASĖMS PLAKTI

Paspaudus šviesos plakimo maišytuvo funkcijos mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis 9 greitis ir 6:00 minučių laikas. Naudodami rinkimo arba greičio funkcijos mygtuką galite pasirinkti greitį nuo 9 iki 11, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 10:00 minučių.

PAŠILDYMO NUSTATYMAS (FERMENTACIJA)

Paspaudus kaitinimo (fermentacijos) funkcijos mygtuką, ekrane bus rodoma numatytoji 38 °C temperatūra ir 60:00 minučių laikas. Naudodami ratuką galite pasirinkti temperatūrą tarp 25–45 °C, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 30:00 minučių iki 99:59 minučių.

MALŪNĖLIO IR SMULKINTUVO PRIEDAS

Paspaudus šlifuko klio antraštės funkcijos mygtuką, ekrane bus rodomas numatytasis 3 greitis ir 10:00 minučių laikas. Naudodami rinkimo arba greičio funkcijos mygtuką, galite pasirinkti greitį nuo 3 iki 9, o paspausdami laiko funkcijos mygtuką galite pasirinkti laiką nuo 1:00 minučių iki 20:00 minučių.

ROBOTO NAUDOJIMAS SAVO RECEPTAMS

Šiame vadove pateikiami keli bendri, praktiniai patarimai apie darbo su robotu specifiką, kurie gali būti naudingi ruošiant savo receptus. Tačiau norint pasiekti tobulą rezultatą ir sukurti tinkamą maišymo procedūrą, jums reikės savo pastebėjimų ir patirties. Turėtumėte kontroliuoti maišymo procesą ir baigti jį tiksliai tada, kai pasiekama recepte reikalaujama konsistencija (pvz., „Lygi ir elastinga tešla“).

VIRIMO PATARIMAI

1. Šaldytuve laikomos sudedamosios dalys, tokios kaip sviestas ar kiaušiniai, turi sušilti iki kambario temperatūros, kad jas būtų galima maišyti. Todėl tokius produktus turėtumėte laiku išimti iš šaldytuvo.
2. Kad į dubenį nemėtytumėte kiaušinių lukštų ar sugedusių kiaušinių, prieš dedant likusius produktus, geriausia juos nulaužti į atskirą indą.
3. Per ilgą užspaudimą gali neigiamai paveikti galutinį produktą. Stebėkite recepte nurodytą maišymo laiką.

4. Maisto produktų temperatūros ir tekstūros pokyčiai (pvz., dėl aplinkos temperatūros svyravimų) gali sutrumpinti arba prailginti maišymo procesą ir galutinį maišymo rezultata.
5. Visada turėtumėte pradėti maišyti mažu greičiu ir palaipsniui didinti greitį iki reikiamo greičio jūsų receptui.

CONSIGLI DI CUCINA

1. Gli ingredienti che vengono conservati in frigorifero, come burro o uova, devono raggiungere la temperatura ambiente prima di essere miscelati. Pertanto, è necessario rimuovere tali prodotti dal frigorifero in tempo utile.
2. Per evitare di gettare gusci d'uovo o uova avariate nella ciotola, è meglio metterli in un contenitore separato prima di aggiungere il resto dei prodotti.
3. Una montatura troppo lunga può influire negativamente sul prodotto finale. Tieni d'occhio il tempo di miscelazione specificato nella ricetta.
4. La modifica della temperatura e della consistenza dei prodotti alimentari (ad esempio a causa delle fluttuazioni della temperatura ambiente) può influire sull'accorciamento/allungamento del processo di miscelazione degli ingredienti e sul risultato finale della miscelazione.
5. Dovresti sempre iniziare a mescolare a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità fino a quella richiesta in una particolare ricetta.

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:

- 1) Mettere in ammollo i semi di lino in acqua per 12 ore.
- 2) Installare l'agitatore multicomponente (gancio).
- 3) Mettere in una ciotola la farina di pane, il lievito secco, lo zucchero, il sale, il latte in polvere, l'acqua.
- 4) Impastare a velocità 1 - 3 fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungere il burro 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 cucchiaino 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.
- Įdėkite maisto produktus tik tam skirtu stūmikliu - nekiškite rankų į veikiančio prietaiso kamerą, nedėkite maisto produktų į prietaisą su tam neskirtais priedais, pvz., šakutėmis, šaukštais ir pan.
- **PASTABA: Pjaunantys ašmenys yra labai aštrūs, venkite fizinio kontakto ištuštindami arba valydami prietaisą – galima rimtai susižaloti.**
- Prietaisas, ypač dalys, tiesiogiai besiliečiančios su maistu, turėtų būti valomas prieš pirmąjį naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba, jei mašina ilgą laiką nebuvo naudojama – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Nedėkite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir kt.
- Prieš pradėdami darbą visada įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.

- Prietaisā gali naudoti žmonēs, 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!**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Piestiprinājuma montāžas līgзда ar vāciņu | 13. Lāpstiņas |
| 2. Grozāmā galva | 14. Slīpēšanas kamera |
| 3. Ātruma regulēšanas poga / Ieslēgts / Izslēgts / Start / Pauze / Stop | 15. Paplāte |
| 4. Vadības panelis ar skārienekrānu | 16. Stūmējs ar glabāšanas nodalījumu |
| 5. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma punkts piederumiem) | 17. Gliemežvāks |
| 6. Aizsargs pret šļakatām | 18. Nerūsējošā tērauda nazis |
| 7. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi un 6,5 l ietilpību | 19. 3 mm siets |
| 8. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai | 20. Stio ar acu diametru 5 mm |
| 9. Galvas bloķēšanas svira | 21. Linuma acs izmērs 7 mm |
| 10. Maisītājs ar silikona apdari | 22. Slīpēšanas kameras uzgrieznis |
| 11. Maisītājs vieglas masas blietēšanai | 23. Smalcinātāja korpusi |
| 12. Daudzkomponentu maisītājs (āķis) | 24. Smalcinātāja stūmējs |
| | 25. Lielā urbuma rīve |
| | 26. Mazais caurumu zāģis |
| | 27. Šķēlēšanas rīve |

SAGATAVOŠANĀS DARBAM - VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

1. Izsaiņojiet ierīci no kartona kastes, noņemiet visus plastmasas maišņus, etiķetes, polistirola pildvielas un transporta blokus.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visus robota piederumus, kas ir saskarē ar pārtiku (skat. nodaļu „Tīrīšana un apkope”).

3. Neaizmirstiet uzstādīt/noņemt piederumus (bļodu, maisītājus utt.) tikai tad, ja ierīce nav pieslēgta strāvas avotam.
4. Iespraudiet strāvas vadu elektrības kontaktligzdā ar zemējuma kontaktdakšu.

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

1. SOLIS - AIZSARGA PRET IZSMIDZINĀŠANU UZSTĀDĪŠANA

Atbloķējiet nolieces galviņu (2), pagriežot galviņas fiksēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja kustības virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet nolieces galviņu, līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Kad slēdzene ir ieslēgta, galvas slēdzenes sviras (9) svira ir vērsta uz leju. Novietojiet aizsargs pret šļakatām (6) virs korpasa malas, kas ar tapu (5) nosedz piedziņas vārpstu. Pārlicinieties, ka pārtikas produktu pievienošanas atvērums ir vērsts uz āru, lai nolokāmā galviņa (2) netraucētu piekļuvi atvērumsam.

2. SOLIS - BĻODAS MONITORĒŠANA

Ievietojiet bļodu (7) pamatnē (8), pēc tam pagrieziet bļodu (7) pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, lai bļodas ieliktnīši saslēgtos ar pamatnes (8) ieliktnīšiem.

3. SOLIS - MIKSŪRU LABOŠANA

Uzstādot maisītājus, nolieces galviņa (2) ir jāpaceļ, lai atvieglotu piekļuvi. Uzmontējiet (līdz pretestības sajūtai) vienu no trim speciālajiem maisītājiem (10, 11, 12) uz piedziņas vārpstas tapas (5). Pārlicinieties, ka tapas ieliktnis ir ievietots maisītāja montāžas atverē. Pēc tam pagrieziet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz cilpiņa fiksējas pret maisītāja montāžas atveres malu.



4. KĀRTA - IERĪCES MONTĀŽA

Kad maisītāji(10, 11, 12) ir pievienoti, ierīce ir gatava lietošanai. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (2), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārlicinieties, ka noliektā galviņa (2) ir pareizi nofiksēta - galviņas bloķēšanas sviras roku (9) novietojiet uz leju.

PIEDERUMU DEMONTĀŽA

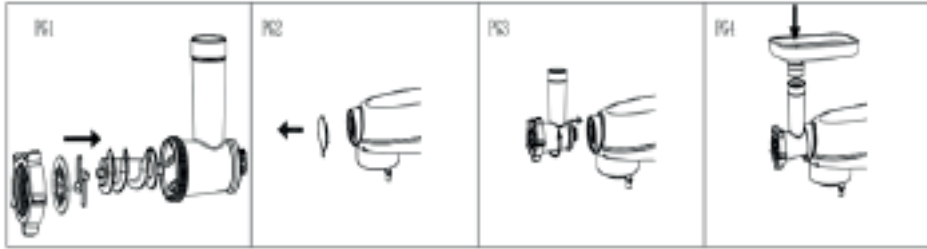
Piederumus var noņemt, tiklīdz ir pacelta noliektā galviņa (2). Palīgierīces atbrīvo no fiksatoriem, pagriežot tās pretējā virzienā, nekā tās ir uzstādītas. Pirms pagriešanas maisītāji(10, 11, 12) vispirms jāatbrīvo no bloķēšanas mehānisma, t. i., maisītājs jāstumj dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz jūtama pretestība. Pēc maisītāju (10, 11, 12) noņemšanas jānoņem aizsargs pret šļakatām (6).

PIEDERUMU MONTĀŽA UN IZMANTOŠANA

SLĪPĒŠANAS STIPRINĀJUMS

1. No robota galvas (2) noņemiet slīpēšanas/smalcināšanas piederumu montāžas kontaktdakšu (1).

2. Ievietojiet slīpēšanas kameru (14) stiprinājuma atverē (1) tā, lai elements, caur kuru tiek ievietoti slīpējamie produkti, būtu savērts pa labi par aptuveni 30°, pēc tam pagrieziet elementu vertikāli tā, lai fiksators ieslēgtos. Bloķētājs darbojas tikai tad, ja kamera ir pareizi ievietota līgzdā.
3. Ievietojiet šneku (17) slīpēšanas kamerā (14) tā, lai šneka zobrats atrastos kameras iekšpusē.
4. Uzlieciet nazi (18) uz skrūvgrieža (17) gala tā, lai naža pamatne būtu vērsta pret slīpēšanas kameras (14) iekšpusi, bet naža asmeņi - pret kameras ārpusi.
5. Pēc tam ievietojiet vienu no sietiem (19), (20) vai (21) atkarībā no vēlamā caurumu diametra un tad pieskrūvējiet slīpēšanas kameras uzgriezni (22) kamerai.
6. Uzlieciet paplāti (15) uz slīpēšanas kameras un nostipriniet to.



7. Novietojiet trauku zem stiprinājuma izejas.
8. Sagrieziet apstrādājamus produktus, piemēram, gaļu, gabaliņos, lai tos būtu vieglāk ievietot malšanas kamerā (14).
9. Pievienojiet ierīci strāvas avotam un iedarbiniet to. Izvēlieties automātisko programmu vai ar pogu (3) izvēlieties atbilstošu ātrumu (ieteicams no 3 līdz 9), pēc tam ievietojiet produktus malšanas kamerasaugšējā atverē un ar stūmēju(16) nospiediet.
10. Slīpēšanas ierīces demontāža tiek veikta pretējā secībā, nekā aprakstītā montāža.

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

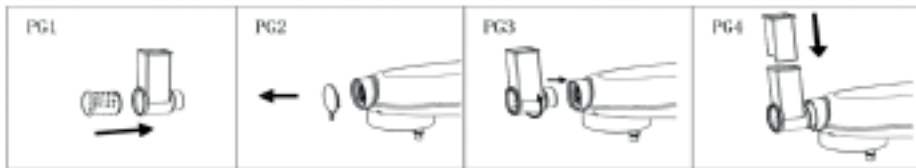
PIEZĪME! Lai izvairītos no aizķeršanās, neļaujiet ierīcei darboties ar pārmērīgu slodzi.

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

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

SMALCINĀTĀJA STIPRINĀJUMS

1. No robota galvas (2) noņemiet slīpēšanas/smalcināšanas piederumu montāžas kontaktdakšu (1).
2. Uzstādiet smalcinātāja korpusā (23) piemērotu rīvi (25), (26) vai (27) ar apakšējo daļu pret smalcinātāja korpusa (24) centru.



3. Novietojiet trauku zem stiprinājuma izejas.
4. Sagrieziet produktus mazākos gabaliņos, lai tie ērti ietilptu smalcinātāja nodalījumā.

- Pievienojiet ierīci strāvas avotam un iedarbiniet to. Izvēlieties automātisko programmu vai ar pagrieziena slēdzi (3) izvēlieties atbilstošu ātrumu (ieteicams no 3 līdz 9), pēc tam ievietojiet produktus smalcināšanas kamerasaugšējā atverē un nospiediet ar stūmēju(24).
- Kad esat pabeidzis darbu, izslēdziet ierīci, atvienojiet to no strāvas avota un demontējiet smalcinātāju tāpat kā smalcināšanas kameru. Nomazgājiet visas smalcinātāja daļas.

PIEZĪME! Zāga asmeņi ir ļoti asi. Esiet uzmanīgi!

UZMANĪBU! Nesasmalciniet augļus ar sēklām.

PIEZĪME! Maksimālais smalcinātāja darbības laiks ir 5 minūtes. Pēc šī laika ierīce jāatstāj atdzist ne mazāk kā 15 minūtes.

DARBS AR IERĪCI

Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (2), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārlicinieties, ka noliektā galva ir pareizi nofiksēta - galvas bloķēšanas sviras (9) svira būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus bļodā (7) caur atveri aizsargā pret šlakatām (6), pievienojiet ierīci elektrotīklam un ar ātruma regulēšanas pogu (3) iestatiet vēlamo ātrumu.

Ievietojiet pārtikas produktus bļodā (7) caur atveri aizsargā pret šlakatām (6), pievienojiet ierīci strāvas padevei. Vadības panelis ieslēgsies. Izvēlieties vēlamo funkciju (skatīt nodaļu "Vadības paneļa funkciju apraksts").

Nospiediet vai pagrieziet regulēšanas pogu (3), lai izceltu vadības paneli. Pagriežot riteni, varat izvēlēties funkciju, ātrumu vai regulēt darbības laiku. Nospiediet un turiet vadības pogu, lai pārtrauktu pašreizējo darbības režīmu. Ierīce pāriet gaidīšanas režīmā. Lai atsāktu darbu, īsi nospiediet vadības pogu.

PIEZĪME! Kad darbojas planetārais robots, nevērtojiet galvas bloķēšanas sviru (9)!

Pēc darba pabeigšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

IERĪCES LIETOŠANA

ATSEVIŠĶU PIEDERUMU PIEMĒROŠANA

Maisītājs ar silikona apdari (10)	Vieglu un smagāku masu, piemēram, mīklas izstrādājumu, plātsmaizes, maltas gaļas un zivju pastas, sviesta un pudiņu krēmu, siera masas, kartupeļu un citu dārzeņu biezeni, kūku pamatnes, mīklas sastāvdaļu maisīšanai.
Maisītājs vieglas masas saputošanai (11)	Produktu, kurus nepieciešams labi aerēt, piemēram, olu, olu baltumu, biskvīta, putukrējuma, bezē, krēmu, majonēzes, saputošanai.
Daudzkomponentu maisītājs (āķis) (12)	Mīklas mīcīšanai, īpaši rauga mīklai un mīcīšanai, piemēram, maizei, bulciņām, smalkmaizītēm, pīrāgiem, picām, tvaicētai mīklai, makaroniem, fava pupiņām.
Slipēšanas stiprinājums (14)	Gaļas, vārītas mājputnu, cūkgaļas, liellopu gaļas, vārītu aknu, vārītu zivju maļšanai zupām; jēlas cūkgaļas un liellopu gaļas maļšanai kotletēm, jēlu aknu, gaļas un tauku maltām desām, cūkgaļas taginam.
Smalcinātāja stiprinājums (23)	Dārzeņu un augļu griešanai šķēlēs un maļšanai.

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

UZMANĪBU! Lietojot pielāgotos iestatījumus, ņemiet vērā, ka mašīnas darbības laiks, īpaši smagu masu mīcīšanai ar āķa maisītāju (12), nedrīkst pārsniegt 5 minūtes nepārtrauktas darbības. Pēc šī laika ierīce jāatstāj atdzist ne mazāk kā 15 minūtes.

PIESTIPRINĀJUMU KUSTĪBA PA PLANĒTĀM

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

PIEZĪMES PAR ROBOTA DARBĪBU

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE






1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Ilgstošas darbības laikā nolieces galva (2) var sakarst. Pirms turpināt darbu, ļaujiet ierīcei atdzist.
3. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
4. Notīriet maisītājus (10, 11, 12) un lāpstīņu, kā arī smalcināšanas piederumu un smalcināšanas piederumu zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.

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

PIEZĪME! Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā vieglo putukrāsni (11), maisītāju (10) ar silikona apdari, āķi (12), kā arī malšanas un smalcināšanas piederumus - tos var sabojāt.

VADĪBAS PANEĻA FUNKCIJU APRAKSTS

Planetārajam robotam ir automātiski regulējamas funkcijas.

Funkcija	Displeja ikona	Ātrums	Temperatūra	Laiks
Challah recepte		1 – 5	38°C	72:00 min.
Ātrums		1 – 11	-	-
Laiks		-	-	1:00 - 99:59 min.
Pielāgotie iestatījumi		1 – 11	-	1:00 - 99:59 min.
Daudzkomponentu maisītājs (āķis)		1 – 4	-	1:00 - 20:00 min.

Maisītājs ar silikona apdari		4 – 9	-	1:00 - 10:00 min.
Maisītājs vieglas masas blietēšanai		9 – 11	-	1:00 - 20:00 min.
Apkure "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Slīpēšanas stiprinājums Smalcināšanas stiprinājums		3 – 9	-	1:00 - 20:00 min.

IEBŪVĒTA CHALLAH RECEPTĒ

- Vadības panelī nospiediet manuālās funkcijas pogu. Pēc noklusējuma tiek parādīta slejā laiks/daudzums: daudzums 400 g (ātrums 5, daudzums mirgo pašreizējam daudzumam). Pagriežot ciparnīcu, var regulēt daudzumu 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Vienlaikus ātrums mainās atkarībā no izvēlēta daudzuma (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). Gaidīšanas režīmā vadības panelis 10 min laikā tiks aptumšots līdz 30 %, lai atsāktu darbību, nospiediet jebkuru pogu. Ja 30 min. laikā nav izvēlēta neviena funkcija, ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet ciparnīcu, lai modinātu ierīci gaidīšanas režīmā.
- Kad daudzums ir izvēlēts, nospiediet ciparnīcas pogu, lai norādītu daudzumu, kas jāievada, lai pagatavotu recepti. Visas displeja pogas ir pilnībā ieslēgtas, izņemot pogas „Get Ready” un „Add in sequence” (šajā laikā „Get Ready” mirgo, bet „Add in sequence” netiek rādīta). Nospiediet ciparnīcas pogu, lai apstiprinātu programmu. Pēc tam izpildiet displejā redzamos norādījumus (sastāvdaļu pogas mirgo sinhroni, pievienojiet sastāvdaļas vienu pēc otras: miltus, olas, ūdeni, cukuru, sāli, raugu).
- Kad esat pievienojis norādītās sastāvdaļas atbilstoši daudzumam, nospiediet ciparnīcas pogu, lai apstiprinātu.
- Pēc 3 darbības minūtēm ierīce apstāties un paziņos, ka sviests ir pievienots. Pievienojiet sviestu un nospiediet slēdzi, lai turpinātu maisīšanu.
- Pēc 12 darbības minūtēm sildīšanas (fermentācijas) process notiks automātiski. Noklusējuma sildīšanas laiks ir 60 minūtes (maksimālo laiku var iestatīt uz 99 minūtēm un 59 sekundēm), temperatūra ir 38°C. Procesa laikā var regulēt sildīšanas laiku un temperatūru.

ĀTRUMA IESTATĪJUMI

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

DARBĪBAS LAIKA IESTATĪŠANA

Lai iestatītu vai pielāgotu darbības laiku, nospiediet laika funkcijas pogu un pēc tam ar ciparnīcu iestatiet vajadzīgo laiku. Pieejams diapazons no 1 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

PIELĀGOTIE IESTATĪJUMI

Nospiežot funkciju taustiņu, displejā parādīsies noklusējuma ātrums 1 un laiks 00:00. Izmantojot pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu, ātrumu var izvēlēties no 1 līdz 11, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var izvēlēties no 1:00 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

DAUDZKOMPONENTU MAISĪTĀJS (ĀKIS)

Kad ir nospiesta āķa funkcijas poga, displejā tiek parādīts noklusējuma ātrums 3 un laiks 12:00 minūtes. Ar pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu var izvēlēties ātrumu no 1 līdz 4, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var izvēlēties no 1:00 minūtes līdz 20:00 minūtēm.

MAISĪTĀJS AR SILIKON APDARI

Kad tiek nospiesta silikona gatavošanas maisītāja funkcijas poga, displejā tiek parādīts noklusējuma ātrums 4 un laiks 10:00 minūtes. Ar pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu var izvēlēties ātrumu no 4 līdz 9, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, var izvēlēties laiku no 1:00 minūtes līdz 20:00 minūtēm.

MAISĪTĀJS VIEGLAS MASAS BLIETĒŠANAI

Kad tiek nospiesta vieglās putukrāsas funkcijas poga, displejā tiek parādīts noklusējuma ātrums 9 un laiks 6:00 minūtes. Izmantojot pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu, ātrumu var izvēlēties no 9 līdz 11, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var izvēlēties no 1:00 minūtes līdz 10:00 minūtēm.

PIEKŠSILDĪŠANAS IESTATĪJUMS (FERMENTĀCIJAA)

Nospiežot karstuma (fermentācijas) funkcijas pogu, displejā tiek rādīta noklusējuma temperatūra 38°C un laiks 60:00 minūtes. Izmantojot ciparnīcu, temperatūru var iestatīt no 25-45 °C, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var iestatīt no 30:00 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

SMALCINĀTĀJA UN SMALCINĀTĀJA UZLIKA

Nospiežot slīpēšanas uzgaļa funkciju pogu, displejā parādīsies noklusējuma ātrums 3 un laiks 10:00 minūtes. Ar pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu var izvēlēties ātrumu no 3 līdz 9, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, var izvēlēties laiku no 1:00 minūtes līdz 20:00 minūtēm.

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

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

KULINĀRIJAS PADOMI

1. Sastāvdaļām, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms sajaukšanas ir jāsasniedz istabas temperatūra. Tāpēc ir svarīgi šādus produktus no ledusskapja izņemt pietiekami agri.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai sabojātu olu iekrišanas bļodā, vislabāk tās pirms pārējo produktu pievienošanas iebert atsevišķā traukā.
3. Pārāk ilga putošana var nelabvēlīgi ietekmēt galaproduktu. Sekojiet līdzi receptē norādītajam maisīšanas laikam.

4. Temperatūras, pārtikas produktu tekstūras izmaiņas (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību dēļ) var ietekmēt sastāvdaļu sajaukšanas procesa saīsināšanos/izpildzināšanos un galīgo sajaukšanas rezultātu.
5. Vienmēr sāciet blenderēšanu ar mazu ātrumu un pakāpeniski palieliniet ātrumu līdz receptē noteiktajam.

SIŪLOMI ATSKIRĀ PRIEDŪ NUSTATĪMAI 1,5 KG INGREDIENTŪ

Priedai	GREĪTIS	Lai- kas (min.)	Didžāusias produktŪ kiekis dubenyje	Darbo aprašymas
Maišytuvās keliŪ komponentŪ masēs (kabliukas) (12)	1 - 4	3 - 5	1000 g miltŪ + 538 g vandens	1 greitis 30 sek., 2 greitis 30 sek. tada 3 greitis nuo 2 iki 4 min.
Maišytuvās su silikono apdaila (10)	5 - 9	3 - 10	660 g miltŪ + 840 g vandens	2 greitis 20 sek., 4 greitis 2 min. 40 sek.
Maišytuvās lengvoms masēs plakti (11)	9 - 11	3 - 10	3 kiaušiniŪ baltymai (mažāusias)	greitis 10 3 min.

RECEPTAI

SĒMENŪ SUKTINUKAI

- ✓ 30 g sēmenŪ
- ✓ 40 g vandens
- ✓ 250 g duonos miltŪ
- ✓ 3 g sausŪ mieliŪ
- ✓ 30 g cukraus
- ✓ 5 g druskos
- ✓ 10 g pienu milteliŪ
- ✓ 150 g vandens
- ✓ 20 g minksto sviesto
- ✓ 1 kiaušinis



ritinēlius. Bandeles uŷdenkite audiniu ir palikite šiltoje vietoje 1 valandai pakilti.

6) Aptepkite 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 kvietiniŪ miltŪ
- ✓ 50 g ruginiŪ miltŪ
- ✓ 150 g vandens
- ✓ 10 g cukraus
- ✓ 4 g sausŪ mieliŪ
- ✓ 3 g druskos



PARUOŠIMAS

- 1) Sēmenis pamirkykite vandenyje 12 valandŪ.
- 2) Sumontuokite maišytuvā keliŪ komponentŪ masēs (kabliukas).
- 3) Į dubenį suberkite duonos miltus, sausas mieles, cukrŪ, druskā, pienu miltelius ir vandenį.
- 4) Minkykite 1–3 greičiu, kol ingredientai susijungs, tada supilkite sviestā ir toliau minkykite tešlā iki vientisos masės. Tada suberkite sēmenis ir toliau minkykite.
- 5) Sustabdykite robotā, uŷdenkite dubenį audiniu ir palikite tešlā pakilti. Nustatykite šildymo (fermentavimo) funkcijā į 38°C 30 minučių. Praėjus šiam laikui, dar kartā gerai išminkykite tešlā, išimkite jā iš dubens ir suformuokite 6

PARUOŠIMAS

- 1) Sumontuokite maišytuvā keliŪ komponentŪ masēs (kabliukas).
- 2) Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite 1–3 greičiu, kol susimaišys.
- 3) Sustabdykite robotā, uŷdenkite dubenį audiniu ir palikite tešlā pakilti. Nustatykite kaitinimo (fermentavimo) funkcijā į 30°C 30 minučių. Praėjus šiam laikui, tešlā dar kartā gerai išminkykite.
- 4) Išimkite tešlā iš dubens ir iškočiokite į ovalo formā, tada susukite į ritinį. Duonā dėkite į ap-

atinę skardą, uždenkite audiniu ir palikite šiltoje vietoje apie 1 val., kad pakiltų.

5) Duonos paviršių ištepkite sezamu 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 aptepkite 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-apačioje 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.

PLAKDAMI KIAUŠINIŲ BALTYMUS

- ✓ 2 kiaušiniai
- ✓ žiupsnelis druskos



PARUOŠIMAS

- 1) Kiaušinių baltymus sudėkite į dubenį, įberkite žiupsnelį druskos.
- 2) Plakite didžiausiu greičiu 11, valdydami plakimo laipsnį.

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 būtinės 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.
- Ievietojiet pārtikas produktus tikai ar šim nolūkam paredzēto stūmēju - neievietojiet rokas darbojošās ierīces kamerā, neievietojiet pārtikas produktus ierīcē ar šim nolūkam neparedzētiem piederumiem, piemēram, dakšiņām, karotēm utt.
- **PIEZĪME! Griešanas asmeņi ir ļoti asi, iztukšojot un tīrot mašīnu, izvairieties no fiziska kontakta – jūs varat nopietni savainot sevi.**
- Ierīces, jo īpaši to daļu, kas atrodas tiešā saskarē ar pārtiku, tīrīšana jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, tūlīt pēc darba beigām vai, ja ierīce netiek lietota ilgu laiku, procedūra aprakstīta sadaļā “TĪRĪŠANA UN APKOPE”.
- Nenovietojiet ierīci pie citām elektroierīcēm, degļiem, krāsnīm, krāsnīm utt.
- Vienmēr pirms darba uzsākšanas pārliedzinieties, ka visas ierīces sastāvdaļas ir pareizi uzstādītas.

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

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Piestiprinājuma montāžas ligzda ar vāciņu | 13. Lāpstīņas |
| 2. Grozāmā galva | 14. Slīpēšanas kamera |
| 3. Ātruma regulēšanas poga / Ieslēgts / Izslēgts / Start / Pauze / Stop | 15. Paplāte |
| 4. Vadības panelis ar skārienekrānu | 16. Stūmējs ar glabāšanas nodalījumu |
| 5. Piedziņas vārpsta ar tapu (stiprinājuma punkts piederumiem) | 17. Gliemežvāks |
| 6. Aizsargs pret šļakatām | 18. Nerūsējošā tērauda nazis |
| 7. Bļoda ar nerūsējošā tērauda rokturi un 6,5 l ietilpību | 19. 3 mm siets |
| 8. Bāze ar vietu bļodas piestiprināšanai | 20. Stio ar acu diametru 5 mm |
| 9. Galvas bloķēšanas svira | 21. Linuma acs izmērs 7 mm |
| 10. Maisītājs ar silikona apdari | 22. Slīpēšanas kameras uzgrieznis |
| 11. Maisītājs vieglas masas blietēšanai | 23. Smalcinātāja korpus |
| 12. Daudzkomponentu maisītājs (āķis) | 24. Smalcinātāja stūmējs |
| | 25. Lielā urbuma rīve |
| | 26. Mazais caurumu zāģis |
| | 27. Šķēlēšanas rīve |

SAGATAVOŠANĀS DARBAM - VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

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

PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

1. SOLIS - AIZSARGA PRET IZSMIDZINĀŠANU UZSTĀDĪŠANA

Atbloķējiet nolieces galviņu (2), pagriežot galviņas fiksēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja kustības virzienā, pēc tam uzmanīgi paceliet nolieces galviņu, līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Kad slēdzene ir ieslēgta, galvas slēdzenes sviras (9) svira ir vērsta uz leju. Novietojiet aizsargs pret šļakatām (6) virs korpusa malas, kas ar tapu (5) nosedz piedziņas vārpstu. Pārliecinieties, ka pārtikas produktu pievienošanas atvērums ir vērsts uz āru, lai nolokāmā galviņa (2) netraucētu piekļuvi atvērumsam.

2. SOLIS - BĻODAS MONITORĒŠANA

Ievietojiet bļodu (7) pamatnē (8), pēc tam pagrieziet bļodu (7) pulksteņrādītāja rādītāja kustības virzienā, lai bļodas ieliktnīši saslēgtos ar pamatnes (8) ieliktnīšiem.

3. SOLIS - MIKSŪRU LABOŠANA

Uzstādot maisītājus, nolieces galviņa (2) ir jāpacel, lai atvieglotu piekļuvi. Uzmontējiet (līdz pretestības sajūtai) vienu no trim speciālajiem maisītājiem (10, 11, 12) uz piedziņas vārpstas tapas (5). Pārliecinieties, ka tapas ieliktnis ir ievietots maisītāja montāžas atverē. Pēc tam pagrieziet maisītāju pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz cilpiņa fiksējas pret maisītāja montāžas atveres malu.



4. KĀRTA - IERĪCES MONTĀŽA

Kad maisītāji(10, 11, 12) ir pievienoti, ierīce ir gatava lietošanai. Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (2), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārliecinieties, ka noliektā galviņa (2) ir pareizi nofiksēta - galviņas bloķēšanas sviras roku (9) novietojiet uz leju.

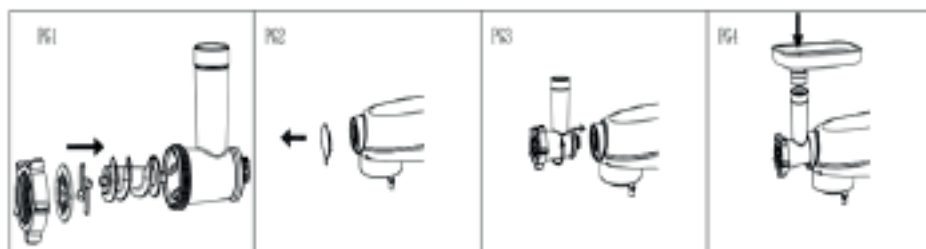
PIEDERUMU DEMONTĀŽA

Piederumus var noņemt, tiklīdz ir pacelta noliektā galviņa (2). Palīgierīces atbrīvo no fiksatoriem, pagriežot tās pretējā virzienā, nekā tās ir uzstādītas. Pirms pagriešanas maisītāji(10, 11, 12) vispirms jāatbrīvo no bloķēšanas mehānisma, t. i., maisītājs jāstumj dziļāk uz piedziņas vārpstas tapas, līdz jūtama pretestība. Pēc maisītāju (10, 11, 12) noņemšanas jānoņem aizsargs pret šļakatām (6).

PIEDERUMU MONTĀŽA UN IZMANTOŠANA

SLĪPĒŠANAS STIPRINĀJUMS

1. No robota galvas (2) noņemiet slīpēšanas/smalcināšanas piederumu montāžas kontaktdakšu (1).
2. Ievietojiet slīpēšanas kameru (14) stiprinājuma atverē (1) tā, lai elements, caur kuru tiek ievietoti slīpējamie produkti, būtu savērsts pa labi par aptuveni 30°, pēc tam pagrieziet elementu vertikāli tā, lai fiksators ieslēgtos. Bloķētājs darbojas tikai tad, ja kamera ir pareizi ievietota līgzdā.
3. Ievietojiet šneku (17) slīpēšanas kamerā (14) tā, lai šneka zobrats atrastos kameras iekšpusē.
4. Uzlieciet nazi (18) uz skrūvgrieža (17) gala tā, lai naža pamatne būtu vērsta pret slīpēšanas kameras (14) iekšpusi, bet naža asmeņi - pret kameras ārpusi.
5. Pēc tam ievietojiet vienu no sietiem (19), (20) vai (21) atkarībā no vēlamā caurumu diametra un tad pieskrūvējiet slīpēšanas kameras uzgriezni (22) kamerai.
6. Uzlieciet paplāti (15) uz slīpēšanas kameras un nostipriniet to.



7. Novietojiet trauku zem stiprinājuma izejas.
8. Sagriež apstrādājamus produktus, piemēram, gaļu, gabaliņos, lai tos būtu vieglāk ievietot malšanas kamerā (14).
9. Pievienojiet ierīci strāvas avotam un iedarbiniet to. Izvēlieties automātisko programmu vai ar pogu (3) izvēlieties atbilstošu ātrumu (ieteicams no 3 līdz 9), pēc tam ievietojiet produktus malšanas kamerasaugšējā atverē un ar stūmēju(16) nospiediet.
10. Slīpēšanas ierīces demontāža tiek veikta pretējā secībā, nekā aprakstītā montāža.

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

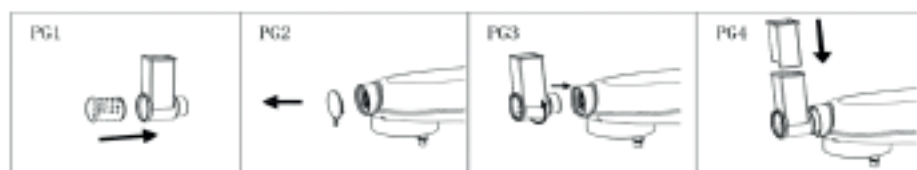
PIEZĪME! Lai izvairītos no aizķeršanās, neļaujiet ierīcei darboties ar pārmērīgu slodzi.

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

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

SMALCINĀTĀJA STIPRINĀJUMS

1. No robota galvas (2) noņemiet slīpēšanas/smalcināšanas piederumu montāžas kontaktdakšu (1).
2. Uzstādiet smalcinātāja korpusā (23) piemērotu rīvi (25), (26) vai (27) ar apakšējo daļu pret smalcinātāja korpusa (24) centru.



- Novietojiet trauku zem stiprinājuma izejas.
- Sagrieziet produktus mazākos gabaliņos, lai tie ērti ietilptu smalcinātāja nodalījumā.
- Pievienojiet ierīci strāvas avotam un iedarbiniet to. Izvēlieties automātisko programmu vai ar pagrieziena slēdzi (3) izvēlieties atbilstošu ātrumu (ieteicams no 3 līdz 9), pēc tam ievietojiet produktus smalcināšanas kamerasaugšējā atverē un nospiediet ar stūmēju(24).
- Kad esat pabeidzis darbu, izslēdziet ierīci, atvienojiet to no strāvas avota un demontējiet smalcinātāju tāpat kā smalcināšanas kameru. Nomazgājiet visas smalcinātāja daļas.

PIEZĪME! Zāga asmeņi ir ļoti asi. Esiet uzmanīgi!

UZMANĪBU! Nesasmalciniet augļus ar sēklām.

PIEZĪME! Maksimālais smalcinātāja darbības laiks ir 5 minūtes. Pēc šī laika ierīce jāatstāj atdzīst ne mazāk kā 15 minūtes.

DARBS AR IERĪCI

Pagrieziet galvas bloķēšanas sviru (9) pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzmanīgi nolaidiet nolieces galvu (2), līdz atskan klikšķis (bloķēšanas skaņa). Pārlicinieties, ka noliektā galva ir pareizi nofiksēta - galvas bloķēšanas sviras (9) svira būs vērsta uz leju. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus bļodā (7) caur atveri aizsargā pret šļakatām (6), pievienojiet ierīci elektrotīklam un ar ātruma regulēšanas pogu (3) iestatiet vēlamo ātrumu.

Ievietojiet pārtikas produktus bļodā (7) caur atveri aizsargā pret šļakatām (6), pievienojiet ierīci strāvas padevei. Vadības panelis ieslēgsies. Izvēlieties vēlamo funkciju (skatīt nodaļu "Vadības paneļa funkciju apraksts").

Nospiediet vai pagrieziet regulēšanas pogu (3), lai izceltu vadības paneli. Pagriežot riteni, varat izvēlēties funkciju, ātrumu vai regulēt darbības laiku. Nospiediet un turiet vadības pogu, lai pārtrauktu pašreizējo darbības režīmu. Ierīce pāriet gaidīšanas režīmā. Lai atsāktu darbu, īsi nospiediet vadības pogu.

PIEZĪME! Kad darbojas planetārais robots, nevērtojiet galvas bloķēšanas sviru (9)!

Pēc darba pabeigšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

IERĪCES LIETOŠANA

ATSEVIŠĶU PIEDERUMU PIEMĒROŠANA

Maisītājs ar silikona apdari (10)	Vieglu un smagāku masu, piemēram, miklas izstrādājumu, plātsmaizes, maltas gaļas un zivju pastas, sviesta un pudiņu krēmu, siera masas, kartupeļu un citu dārzeņu biezeni, kūku pamatnes, miklas sastāvdaļu maisīšanai.
Maisītājs vieglas masas saputošanai (11)	Produktu, kurus nepieciešams labi aerēt, piemēram, olu, olu baltumu, biskvīta, putukrējuma, bezē, krēmu, majonēzes, saputošanai.
Daudzkomponentu maisītājs (āķis) (12)	Miklas mīcīšanai, īpaši rauga miklai un mīcīšanai, piemēram, maizei, bulciņām, smalkmaizītēm, pirāgiem, picām, tvaicētai miklai, makaroniem, fava pupiņām.
Slipēšanas stiprinājums (14)	Gaļas, vāritas mājputnu, cūkgaļas, liellopu gaļas, vārītu aknu, vārītu zivju malšanai zupām; jēlas cūkgaļas un liellopu gaļas malšanai kotletēm, jēlu aknu, gaļas un tauku maltām desām, cūkgaļas taginam.
Smalcinātāja stiprinājums (23)	Dārzeņu un augļu griešanai šķēlēs un malšanai.

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

UZMANĪBU! Lietojot pielāgotos iestatījumus, ņemiet vērā, ka mašīnas darbības laiks, īpaši smagu masu mīcīšanai ar āķa maisītāju (12), nedrīkst pārsniegt 5 minūtes nepārtrauktas darbības. Pēc šī laika ierīce jāatstāj atdzist ne mazāk kā 15 minūtes.

PIESTIPRINĀJUMU KUSTĪBA PA PLANĒTĀM

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

PIEZĪMES PAR ROBOTA DARBĪBU

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE



1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Ilgstošas darbības laikā nolieces galva (2) var sakarst. Pirms turpināt darbu, ļaujiet ierīcei atdzist.
3. Notīriet ierīces korpusu, izmantojot mitru drānu.
4. Notīriet maisītājus (10, 11, 12) un lāpstiņu, kā arī smalcināšanas piederumu un smalcināšanas piederumu zem tekoša ūdens ar mazgāšanas līdzekli.

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

PIEZĪME! Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā vieglo putukrāsni (11), maisītāju (10) ar silikona apdari, āķi (12), kā arī malšanas un smalcināšanas piederumus - tos var sabojāt.

VADĪBAS PANEĻA FUNKCIJU APRAKSTS

Planetārajam robotam ir automātiski regulējamas funkcijas.

Funkcija	Displeja ikona	Ātrums	Temperatūra	Laiks
Challah recepte		1 - 5	38°C	72:00 min.
Ātrums		1 - 11	-	-
Laiks		-	-	1:00 - 99:59 min.
Pielāgotie iestatījumi		1 - 11	-	1:00 - 99:59 min.

Daudzkomponentu maisītājs (āķis)		1 – 4	-	1:00 - 20:00 min.
Maisītājs ar silikona apdari		4 – 9	-	1:00 - 10:00 min.
Maisītājs vieglas masas blietēšanai		9 – 11	-	1:00 - 20:00 min.
Apkure "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Slipēšanas stiprinājums Smalcināšanas stiprinājums		3 – 9	-	1:00 - 20:00 min.

IEBŪVĒTA CHALLAH RECEPTĒ

- Vadības panelī nospiediet manuālās funkcijas pogu. Pēc noklusējuma tiek parādīta slejā laiks/daudzums: daudzums 400 g (ātrums 5, daudzums mirgo pašreizējam daudzumam). Pagriezot ciparnīcu, var regulēt daudzumu 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. Vienlaikus ātrums mainās atkarībā no izvēlēta daudzuma (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). Gaidīšanas režīmā vadības panelis 10 min laikā tiks aptumšots līdz 30 %, lai atsāktu darbību, nospiediet jebkuru pogu. Ja 30 min. laikā nav izvēlēta neviena funkcija, ierīce automātiski izslēdzas. Nospiediet ciparnīcu, lai modinātu ierīci gaidīšanas režīmā.
- Kad daudzums ir izvēlēts, nospiediet ciparnīcas pogu, lai norādītu daudzumu, kas jāievada, lai pagatavotu recepti. Visas displeja pogas ir pilnībā ieslēgtas, izņemot pogas „Get Ready” un „Add in sequence” (šajā laikā „Get Ready” mirgo, bet „Add in sequence” netiek rādīta). Nospiediet ciparnīcas pogu, lai apstiprinātu programmu. Pēc tam izpildiet displejā redzamos norādījumus (sastāvdaļu pogas mirgo sinhroni, pievienojiet sastāvdaļas vienu pēc otras: miltus, olas, ūdeni, cukuru, sāli, raugu).
- Kad esat pievienojis norādītās sastāvdaļas atbilstoši daudzumam, nospiediet ciparnīcas pogu, lai apstiprinātu.
- Pēc 3 darbības minūtēm ierīce apstāsies un paziņos, ka sviests ir pievienots. Pievienojiet sviestu un nospiediet slēdzi, lai turpinātu maisīšanu.
- Pēc 12 darbības minūtēm sildīšanas (fermentācijas) process notiks automātiski. Noklusējuma sildīšanas laiks ir 60 minūtes (maksimālo laiku var iestatīt uz 99 minūtēm un 59 sekundēm), temperatūra ir 38°C. Procesa laikā var regulēt sildīšanas laiku un temperatūru.

ĀTRUMA IESTATĪJUMI

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

DARBĪBAS LAIKA IESTATĪŠANA

Lai iestatītu vai pielāgotu darbības laiku, nospiediet laika funkcijas pogu un pēc tam ar ciparnīcu iestatiet vajadzīgo laiku. Pieejams diapazons no 1 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

PIELĀGOTIE IESTATĪJUMI

Nospiežot funkciju taustiņu, displejā parādīsies noklusējuma ātrums 1 un laiks 00:00. Izmantojot pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu, ātrumu var izvēlēties no 1 līdz 11,

bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var izvēlēties no 1:00 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

DAUDZKOMPONENTU MAISĪTĀJS (ĀĶIS)

Kad ir nospiesta āķa funkcijas poga, displejā tiek parādīts noklusējuma ātrums 3 un laiks 12:00 minūtes. Ar pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu var izvēlēties ātrumu no 1 līdz 4, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var izvēlēties no 1:00 minūtes līdz 20:00 minūtēm.

MAISĪTĀJS AR SILIKON APDARI

Kad tiek nospiesta silikona gatavošanas maisītāja funkcijas poga, displejā tiek parādīts noklusējuma ātrums 4 un laiks 10:00 minūtes. Ar pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu var izvēlēties ātrumu no 4 līdz 9, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, var izvēlēties laiku no 1:00 minūtes līdz 20:00 minūtēm.

MAISĪTĀJS VIEGLAS MASAS BLIETĒŠANAI

Kad tiek nospiesta vieglās putukrāsas funkcijas poga, displejā tiek parādīts noklusējuma ātrums 9 un laiks 6:00 minūtes. Izmantojot pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu, ātrumu var izvēlēties no 9 līdz 11, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var izvēlēties no 1:00 minūtes līdz 10:00 minūtēm.

PRIEKŠSILDĪŠANAS IESTATĪJUMS (FERMENTĀCIJAA)

Nospiežot karstuma (fermentācijas) funkcijas pogu, displejā tiek rādīta noklusējuma temperatūra 38°C un laiks 60:00 minūtes. Izmantojot ciparnīcu, temperatūru var iestatīt no 25-45 °C, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, laiku var iestatīt no 30:00 minūtes līdz 99:59 minūtēm.

SMALCINĀTĀJA UN SMALCINĀTĀJA UZLIKA

Nospiežot slīpēšanas uzgaļa funkciju pogu, displejā parādīsies noklusējuma ātrums 3 un laiks 10:00 minūtes. Ar pagrieziena pogu vai ātruma funkcijas pogu var izvēlēties ātrumu no 3 līdz 9, bet, nospiežot laika funkcijas pogu, var izvēlēties laiku no 1:00 minūtes līdz 20:00 minūtēm.

ROBOTA IZMANTOŠANA SAVĀM RECEPTĒM

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

KULINĀRIJAS PADOMI

1. Sastāvdaļām, kas tiek uzglabātas ledusskapī, piemēram, sviestam vai olām, pirms sajaukšanas ir jāsasniedz istabas temperatūra. Tāpēc ir svarīgi šādus produktus no ledusskapja izņemt pietiekami agri.
2. Lai izvairītos no olu čaumalu vai sabojātu olu iekrišanas blodā, vislabāk tās pirms pārējo produktu pievienošanas iebriet atsevišķā traukā.

3. Pārāk ilga putošana var nelabvēlīgi ietekmēt galaproduktu. Sekojiet līdzi receptē norādītajam maisīšanas laikam.
4. Temperatūras, pārtikas produktu tekstūras izmaiņas (piemēram, apkārtējās vides temperatūras svārstību dēļ) var ietekmēt sastāvdaļu sajaukšanas procesa sāsināšanos/izpaldzināšanos un galīgo sajaukšanas rezultātu.
5. Vienmēr sāciet blenderēšanu ar mazu ātrumu un pakāpeniski palieliniet ātrumu līdz receptē noteiktajam.

IETEICAMIE IESTATĪJUMI ATSEVIŠĪKIEM 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 pātagai (11)	9 - 11	3 - 10	3 olu baltumi (minimums)	ātrums 10 3 min.

NOTEIKUMI

RUĻĪ 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) Blodā 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 blodu 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 blodas un izveidojiet 6 maizītes.

Pārklājiet maizītes ar tējas dvieli un atstājiet siltā vietā, lai paceltos 1 stundu.

- 6) Notīriet plācenišus 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 blodā un samaisiet ar ātrumu 1 - 3, līdz tās tiek apvienotas.
- 3) Apturiet robotu, pārklājiet blodu 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 blodas 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 uzkarstētā 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) Uzstādiat 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) Pārnēsiet izveidoto mīklu uz picas skārdenes, piespiediet rokas ap veidni. Izklājiet tomātu mērci uz picas un sakārtojiet iecienītākās pieejas. Liek uzkarstētā 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



GATAVOŠANA:

- 1) Uzstādiat 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.

BIEZENI

- ✓ 1 kg kartupeļi
- ✓ 125 g karsta piena
- ✓ 25 g sviesta
- ✓ 5 g sāls



GATAVOŠANA:

- 1) Nomizoiet un vāriet kartupeļus sālītā ūdenī, uzmanieties, lai tie nebūtu pārāk mīksti.
- 2) Kad tie kļūst mealy, sāciet tos mīcīt katliņā vai pārnēsiet 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.

SAPUTOJOT OLU BALTUMU

- ✓ 2 olas
- ✓ šķipsniņa sāls



GATAVOŠANA:

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

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 mašintulkota.

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

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājāsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla satura 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 jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

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

is gebruikt - de procedure wordt beschreven in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".

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

APPARAAT BESCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| 1. Bevestigingsbus met eindkap | 7. Kom met roestvrijstalen handvat met een inhoud van 6,5 l |
| 2. Hoofd kantelen | 8. Basis met ruimte voor het bevestigen van de kom |
| 3. Snelheidsregelknop / Aan / Uit / Start / Pauze / Stop | 9. Hoofd vergrendeling hendel |
| 4. Bedieningspaneel met aanraakscherm | 10. Roerder met siliconen afwerking |
| 5. Aandrijfjas met pen (bevestigingsplaats) | 11. Roerder voor het opkloppen van lichte massa's |
| 6. Spatscherm | |

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 12. Roerder voor meercomponentenmas-
sa's (haak) | 20. Stio met een maaswijdte van 5 mm |
| 13. Schouderblad | 21. Zeef met een maaswijdte van 7 mm |
| 14. Slijpkamer | 22. De moer van de maalkamer |
| 15. Dienblad | 23. Behuizing voor shredder |
| 16. Stamper met opbergvak | 24. Hakselaar duwer |
| 17. Slak | 25. Rasp met groot gat |
| 18. Mes van roestvrij staal | 26. Rasp met kleine gaten |
| 19. Zeef met een maaswijdte van 3 mm | 27. Rasp om te snijden |

VOORBEREIDING OP HET WERK – ALGEMENE OVERWEGINGEN

1. Haal het apparaat uit de kartonnen doos, verwijder eventuele plastic zakken, etiketten, polystyreenvullers 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 spat scherm (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 aandrijfassen (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.

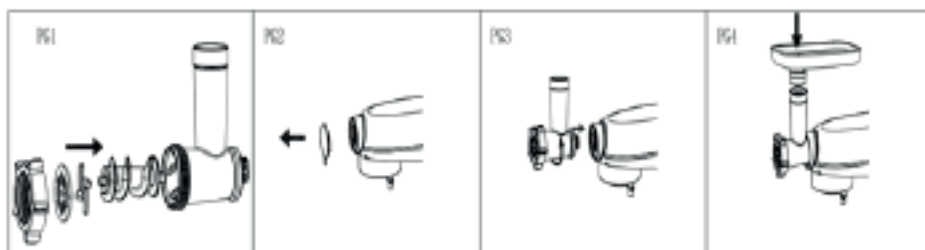
ACCESSOIRES VERWIJDEREN

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.

MONTAGE EN GEBRUIK VAN HULPSTUKKEN

GRINDER OPZETSTUK

1. Verwijder de dop op de montagebus van het slijp-/versnipperhulpstuk (1) van de robotkop (2).
2. Plaats de maalkamer (14) zo in de bevestigingsbus (1) dat het element waardoor de te slijpen producten worden gestoken van de verticale zijde naar rechts ca. 30° wordt gekanteld en draai het element vervolgens verticaal zodat de vergrendeling in werking treedt. De vergrendeling werkt alleen als de kamer goed in het stopcontact zit.
3. Monteer de vijzel (17) in de maalkamer (14) zodat het vijzeltandwiel zich in de kamer bevindt.
4. Installeer het mes (18) aan het einde van de vijzel (17) zo dat de basis van het mes naar de binnenkant van de maalkamer (14) wijst en de messen van het mes naar de buitenkant van de kamer wijzen.
5. Plaats vervolgens een van de zeven (19), (20) of (21), afhankelijk van de gewenste gatdiameter en schroef vervolgens de maalkamermoer (22) op de kamer.
6. Plaats de lade (15) op de maalkamer en zet deze vast.



7. Plaats de container onder de uitlaat van het opzetstuk.
8. Snijd de verwerkte producten, bijv. vlees, in stukken om het gemakkelijker in de maalkamer (14) te kunnen doen.
9. Sluit het apparaat aan op een stroombron en start het. Selecteer het automatische programma of gebruik de knop (3) om de juiste snelheid te selecteren (aanbevolen tussen 3 en 9), plaats vervolgens de producten in de bovenste opening van de maalkamer en druk op de stampersm (16).
10. De demontage van het slijphulpstuk wordt uitgevoerd in de omgekeerde volgorde van de beschreven montage.

OPMERKING! De maximale gebruiksduur van het apparaat voor het slijpopzetstuk is 5 minuten. Na deze tijd moet het apparaat minimaal 15 minuten afkoelen.

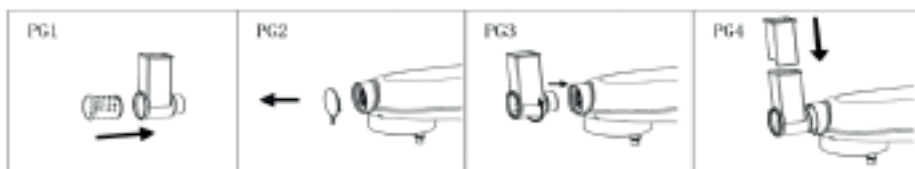
OPMERKING! Om vastlopen te voorkomen, mag u het niet onder overmatige belasting laten werken.

OPMERKING! Gebruik het apparaat niet om botten en noten te pletten of om producten met harde vezels te malen.

OPMERKING! Als de machine vastloopt en stopt als gevolg van hard materiaal in het hulpstuk, schakel de machine dan onmiddellijk uit en reinig deze.

RASPEN HULPSTUK

1. Verwijder de dop op de montagebus van het slijp-/versnipperhulpstuk (1) van de robotkop (2).
2. Monteer in de papiervernietigerbehuizing (23) de juiste rasp (25), (26) of (27) met de onderkant van de versnipperbehuizing (24).



3. Plaats de container onder de uitlaat van het opzetstuk.
4. Snijd de producten in kleinere stukken zodat ze comfortabel in de versnipperkamer passen.
5. Sluit het apparaat aan op een stroombron en start het. Selecteer het automatische programma of gebruik de knop (3) om de juiste snelheid te selecteren (aanbevolen tussen 3 en 9), plaats vervolgens de producten in de bovenste opening van de hakselkamer en druk op de klepstotersm (24).
6. Als het werk klaar is, schakelt u de machine uit, koppelt u deze los van de stroombron en demontereert u de papiervernietiger op dezelfde manier als de maalkamer. Was alle onderdelen van de papiervernietiger.

OPMERKING! De raspessen zijn erg scherp. Wees voorzichtig!

OPMERKING! Plet de vrucht niet met de zaadjes.

OPMERKING! De maximale gebruiksduur van het apparaat voor de papiervernietiger is 5 minuten. Na deze tijd moet het apparaat minimaal 15 minuten afkoelen.

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 spat-scherm (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.

OPMERKING! 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)	Voor het mengen van lichte en zwaardere massa's, zoals: deeg, kruimeldeeg, gehakt- en vismassa's, boter- en custardcrèmes, kaasmassa's, aardappelpuree en andere groenten, taartbodems, losse cake-ingrediënten.
Roerder voor het opkloppen van lichte massa's (11)	Voor het opkloppen van producten die goed belucht moeten worden, zoals: eieren, eiwitten, biscuitgebak, slagroom, meringues, crèmes, mayonaise.
Meercomponentenroerder (haak) (12)	Voor het kneden van deeg, vooral gistdeeg en kneden zoals: brood, broodjes, pondcakes, taarten, pizza, soezendeeg, pasta, faworki.
Slijpmachine opzetstuk (14)	Voor het fijnhakken van vlees, gekookt gevogelte, varkensvlees, rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soepen; rauw varkensvlees en rundvlees voor gehakte koteletten, rauwe lever, vlees en spek voor patéworst, varkensvlees voor het etiket.
Raspen opzetstuk (23)	Voor het snijden en raspen van groenten en fruit.

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

OPMERKING! Houd er bij het gebruik van uw eigen instellingen rekening mee dat de gebruiksduur van het apparaat, vooral in het geval van zware massa's die met de haakmixer (12) worden gekneet, niet langer mag zijn dan 5 minuten. continue werking. Na deze tijd moet het apparaat minimaal 15 minuten afkoelen.

PLANETAIRE BEWEGING VAN SNAPPERS

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 moet u de in de meeste recepten gespecificeerde mengtijd verkorten.

OPMERKINGEN OVER DE WERKING VAN DE ROBOT

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. Haal de stekker van de robot uit het stopcontact voordat u dit doet!

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. Dit is normaal.

REINIGING & 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. Reinig de buitenkant van het apparaat met adamp kleding.










4. Reinig de roerders (10, 11, 12) en de spatel, evenals het molenopzetstuk en het hakselaarsopzetstuk onder stromend water en afwasmiddel.

Als u klaar bent met het apparaat, is het raadzaam om de accessoires onmiddellijk schoon te maken. Dit verwijdert eventuele achtergebleven afzettingen, voorkomt dat het residu uitdroogt, wat het schoonmaken effectiever en gemakkelijker maakt en voorkomt de reproductie van bacteriën.

OPMERKING! Was de kloproerder (11), de siliconen roerder (10), de haak (12) en het maalopzetstuk en het hakselaarsopzetstuk 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	-	01:00 – 20:00 uur
Roerder met siliconen afwerking		4 – 9	-	1:00 – 10:00 min.
Roerder voor het opkloppen van lichte massa's		9 – 11	-	01:00 – 20:00 uur
Voorverwarmen "F"		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 min.
Grinder opzetstuk Raspen hulpstuk		3 – 9	-	01:00 – 20:00 uur

INGEBOUWD CHALLAH-RECEPT

1. Druk op het bedieningspaneel op de handmatige functieknop. 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 snelheidsfunctieknop. Beschikbare snelheidsbereik van 1 tot 11.

RUNTIME-INSTELLING

Om de bedrijfstijd in te stellen of te corrigeren, drukt u op de tijdfunctieknop 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 functieknop wordt ingedrukt, toont het display de standaardsnelheid 1 en de tijd 00:00. Met de draaiknop of snelheidsfunctieknop kunt u een snelheid van 1 tot 11 selecteren, terwijl u door op de tijdfunctieknop 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 SILICON 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.

ROERDER VOOR HET OPKLOPPEN VAN LICHTER MASSA'S

Wanneer de functieknop van het lichte kloproerwerk wordt ingedrukt, toont het display de standaard snelheid 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.

SLIJPMACHINE-OPZETSTUK EN SHREDDER-OPZETSTUK

Wanneer de functieknop van de molenkop wordt ingedrukt, toont het display de standaard snelheid 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.

DE ROBOT GEBRUIKEN VOOR UW EIGEN RECEPTEN

Deze handleiding bevat enkele algemene, praktische adviezen over de specifieke kenmerken van het werken met een robot, wat handig kan zijn bij het bereiden van uw eigen recepten. Om het perfecte resultaat te bereiken en de juiste mengprocedure te ontwikkelen, heeft u echter uw eigen observaties en ervaring nodig. U moet het mengproces controleren en het precies afmaken wanneer de in het recept vereiste consistentie is bereikt (bijv. "glad en elastisch deeg").

KOOKTIPS

1. Ingrediënten die in de koelkast worden bewaard, zoals boter of eieren, moeten op kamertemperatuur komen voordat ze kunnen worden gemengd. Daarom moet u dergelijke producten tijdig uit de koelkast halen.
2. Om te voorkomen dat eierschalen of bedorven eieren in de kom worden gegooid, kun je ze het beste in een apart bakje doen voordat je de rest van de producten toevoegt.
3. Te lang aanstampen kan een negatieve invloed hebben op het eindproduct. Houd de in het recept aangegeven mengtijd in de gaten.
4. Veranderingen in temperatuur en textuur van voedingsmiddelen (bijvoorbeeld als gevolg van schommelingen in de omgevingstemperatuur) kunnen het mengproces en het uiteindelijke mengresultaat verkorten/verlengen.
5. U moet altijd beginnen met mengen op lage snelheden en de snelheid geleidelijk verhogen tot de gewenste snelheid 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



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) 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.

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 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:

- 1) 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 zijkanten 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.
- Umieszczaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp.
- **UWAGA! Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

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

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|---|
| 1. Gniazdo montażu przystawek z zaślepką | 8. Podstawa z miejscem do zamocowania misy |
| 2. Głowica uchylna | 9. Dźwignia blokady głowicy |
| 3. Pokrętło regulacji prędkości / On / Off / Start / Pauza / Stop | 10. Mieszadło z silikonowym wykończeniem |
| 4. Panel sterowania z wyświetlaczem dotykowym | 11. Mieszadło do ubijania lekkich mas |
| 5. Wałek napędu ze sworzniem (miejsce mocowania mieszadeł) | 12. Mieszadło do wieloskładnikowych mas (hak) |
| 6. Osłona przeciw zachłapaniom | 13. Łopatka |
| 7. Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l | 14. Komora mielenia |
| | 15. Tacka |
| | 16. Popychacz ze schowkiem |

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 17. Ślimak | 23. Obudowa szatkownicy |
| 18. Nóż ze stali nierdzewnej | 24. Popychacz do szatkownicy |
| 19. Sito o średnicy oczek 3 mm | 25. Tarka o dużych otworach |
| 20. Stio o średnicy oczek 5 mm | 26. Tarka o małych otworach |
| 21. Śito o średnicy oczek 7 mm | 27. Tarka do krojenia w plastry |
| 22. Nakrętka komory mielenia | |

PRZYGOTOWANIE DO PRACY - UWAGI OGÓLNE

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torebki foliowe, etykiety, styropianowe wypełniacze oraz blokady transportowe.
2. Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie wszystkie akcesoria robota mające styczność z żywnością (patrz: rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Należy pamiętać, aby montaż / demontaż akcesoriów (misa, mieszadła itp.) wykonywać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
4. Podłączaj kabel zasilający do gniazdka elektrycznego z bolcem uziemiającym.

MONTAŻ AKCESORIÓW

KROK 1 - MONTAŻ OSŁONY PRZECIW ZACHLAPANIOM

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

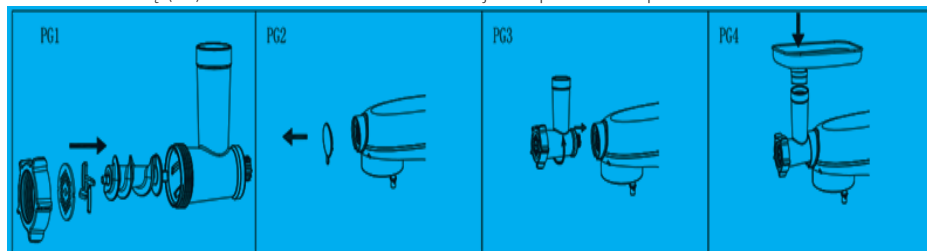
DEMONTAŻ AKCESORIÓW

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. Osłonę przeciw zachłapaniu (6) należy zdemontować po uprzednim demontażu mieszadeł (10, 11, 12).

MONTAŻ I UŻYCIĘ PRZYSTAWEK

PRZYSTAWKA DO MIELENIA

1. Z głowicy robota (2) zdejmij zaślepkę gniazda montażu przystawki do mielenia/szatkowania (1).
2. Komorę mielenia (14) umieść w gnieździe montażu przystawek (1) w taki sposób aby element przez który wkłada się produkty przeznaczone do mielenia był odchylony od pionu w prawą stronę o około 30°, następnie obróć elementem do pionu tak aby zadziałał zatrzask. Zatrzask zadziała tylko i wyłącznie gdy komora zostanie prawidłowo osadzona w gnieździe.
3. Zamontuj ślimak (17) we wnętrzu komory mielenia (14) w taki sposób aby koło zębate ślimaka znajdowało się wewnątrz komory.
4. Na zakończeniu ślimaka (17) zamontuj nóż (18) w taki sposób aby podstawa noża była skierowana do wnętrza komory mielenia (14) a ostrza noża na zewnątrz komory.
5. Następnie umieść jedno z sit (19), (20) lub (21) w zależności od pożądanej średnicy otworu a następnie przykręć na komorę nakrętkę komory mielenia (22).
6. Umieść tackę (15) na komorze mielenia i zamocuj w odpowiednim położeniu.



7. Umieść pojemnik pod wylotem przystawki.
8. Przerabiane produkty np. mięso pokrój na kawałki aby ułatwić jego wkładanie do komory mielenia (14).
9. Podłącz urządzenie do źródła zasilania i uruchom je. Wybierz program automatyczny lub pokrętką (3) dobierz odpowiednią prędkość (zalecana między 3 a 9), następnie umieść produkty w górnym otworze komory mielenia i popychaj popychaczem (16).
10. Demontaż przystawki do mielenia odbywa się w kolejności odwrotnej do opisanego montażu.

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

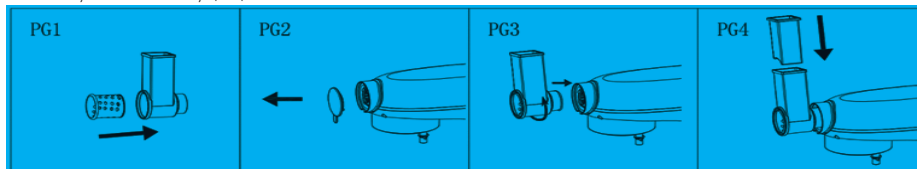
UWAGA! Aby uniknąć zacinania się urządzenia, nie dopuszczaj do pracy pod nadmiernym obciążeniem.

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

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

PRZYSTAWKA DO SZATKOWANIA

1. Z głowicy robota (2) zdejmij zaślepkę gniazda montażu przystawki do mielenia/szatkowania (1).
2. W obudowie szatkownicy (23) zamontuj stosowną tarkę (25), (26) lub (27) denkiem do środka obudowy szatkownicy (24).



3. Umieść pojemnik pod wylotem przystawki.
4. Produkty pokrój na mniejsze kawałki aby swobodnie mieściły się w komorze szatkownicy.
5. Podłącz urządzenie do źródła zasilania i uruchom je. Wybierz program automatyczny lub pokrętką (3) dobierz odpowiednią prędkość (zalecana między 3 a 9), następnie umieść produkty w górnym otworze komory szatkownicy i popychaj popychaczem (24).
6. Po zakończonej pracy wyłącz urządzenie, odłącz je od źródła zasilania i zdemontuj szatkownicę w identyczny sposób jak komorę mielenia. Umyj wszystkie części szatkownicy.

UWAGA! Ostrza tarek są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność!

Uwaga! Nie rozdrabniaj owoców z pestkami.

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

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 zatraskiwania 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 chlapaniu (6), podłącz urządzenie do prądu i ustaw żądaną prędkość pracy pokrętką regulacji prędkość (3).

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

Naciśnij lub obróć pokrętkę regulacji (3) aby podświetlić panel sterowania. Obracając pokrętką można wybrać funkcję, prędkość lub dostosować czas pracy. Aby zakończyć bieżący tryb pracy należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę regulacji. Urządzenie przejdzie w stan gotowości. Aby uruchomić ponownie należy krótko nacisnąć pokrętkę 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, sypkie 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.
Przystawka do mielenia (14)	Do mielenia mięsa, gotowanego mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego, gotowanej wątróbki, gotowanej ryby do zup; surowego mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety mielone, surowej wątróbki, mięsa i słoniny na kielbasę paszтетową, mięsa wieprzowego na metkę.
Przystawka do szatkowania (23)	Do krojenia i ścierania warzyw i owoców.

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 misy. Dzięki temu podczas jednego pełnego obrotu, mieszadło dokładnie pracuje w całym wnętrzu misy co powoduje skrócenie czasu pracy oraz zapewnia większą skuteczność miksowania. Z tego względu należy skrócić czas mieszania podany w większości przepisów.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI ROBOTA

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA





1. 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 łyżatkę oraz przystawkę do mielenia i przystawkę do szatkowania 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), haka (12) oraz przystawki do mielenia i przystawki do szatkowania- 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 Przystawka do szatkowania		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 do-

- wolny przycisk aby wznowić działanie. Jeżeli w ciągu 30 min. nie wybierzemy żadnej funkcji urządzenie automatycznie wyłączy się. Naciśnij pokrętło aby wybudzić urządzenie do trybu gotowości.
2. Po wybraniu ilości naciśnij przycisk pokrętła, 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 pokrętła 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 pokrętła w celu zatwierdzenia.
 4. Po 3 minutach pracy urządzenie zatrzyma się i poinformuje o dodaniu masła. Dodaj masło i naciśnij pokrętło 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 pokrętła 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 pokrętła 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 pokrętki 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 ORAZ PRZYSTAWKA DO SZATKOWANIA

Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego przystawki do mielenia na wyświetlaczu pojawi się domyślna prędkość 3 oraz czas 10:00 minut. Za pomocą pokrętki 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.

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 miski, 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/wydużenie 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



PRZYGOTOWANIE:

- 1) Namocz siemie lniane w wodzie na 12 h.
- 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.
- 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 utóż ulubione dodatki. Wstaw do nagrzanego piekarnika do 200°C góra – dół, piecz 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 prędkość 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, piecz około 30 min. Na koniec sprawdź patyczkiem czy biszkopt się upiekl.

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 misy miksera. Następnie ugniataj tak przygotowane ziemniaki w robocie na średniej prędkości przez około 1 minutę.
- 3) Po zakończeniu, zgarnij ziemniaki ze ścianek misy.
- 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!

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte 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 atârnate lejer etc.
- Așezați alimentele numai cu ajutorul împingătorului dedicat - nu introduceți mâna în camera aparatului în funcțiune, nu introduceți alimentele în aparat cu accesorii care nu sunt destinate acestui scop, de exemplu furculițe, linguri etc.
- **NOTĂ! Lamele de tăiere sunt foarte ascuțite, evitați contactul fizic atunci când goliți și curățați unitatea - v-ați putea răni grav.**
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

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

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|---|---|
| 1. Soclu de montare a atașamentului cu capac | 10. Mixer cu finisaj din silicon |
| 2. Cap pivotant | 11. Mixer pentru baterea maselor ușoare |
| 3. Buton de control al vitezei / On / Off / Start / Pauză / Stop | 12. Mixer multicomponent (cârlig) |
| 4. Panou de control cu afișaj tactil | 13. Paleta |
| 5. Arbore de transmisie cu știft (punct de fixare pentru accesorii) | 14. Cameră de măcinare |
| 6. Protecție împotriva stropilor | 15. Tavă |
| 7. Bol cu mâner din oțel inoxidabil cu o capacitate de 6,5 l | 16. Împingător cu compartiment de depozitare |
| 8. Bază cu spațiu pentru atașarea bolului | 17. Melcul |
| 9. Pârghie de blocare a capului | 18. Cuțit din oțel inoxidabil |
| | 19. sită cu ochiuri de 3 mm |
| | 20. Stio cu un diametru al ochiurilor de 5 mm |

- | | |
|---|-----------------------------|
| 21. Dimensiunea ochiurilor de plasă
7 mm | 24. Împingător de tocător |
| 22. Piuliță pentru camera de măcinare | 25. Râșniță cu alezaj mare |
| 23. Carcasă pentru tocător | 26. Ferăstrău de găurit mic |
| | 27. Râșniță de feliat |

PREGĂTIREA PENTRU MUNCĂ - OBSERVAȚII GENERALE

1. Despachetați unitatea din cutie, îndepărtați pungile de plastic, etichetele, umpluturile din polistiren și blocurile de transport.
2. Spălați temeinic toate accesoriile robotului care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare (a se vedea capitolul „Curățare și întreținere”).
3. Nu uitați să instalați/îndepărtați accesoriile (bol, 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 pin de împământare.

INSTALAREA DE ACCESORII

ETAPA 1 - MONTAREA SCUTULUI ANTI-SPRAY

Eliberați capul de înclinare (2) prin rotirea manetei de blocare a capului (9) în sensul acelor de ceasornic, apoi ridicați ușor capul de înclinare până când se aude un clic (sunet de blocare). Atunci când dispozitivul de blocare se cuplează, brațul pârghiei de blocare a capului (9) va fi îndreptat în jos. Glisați apărătoarea de stropire (6) peste marginea carcasei care acoperă arborele de transmisie cu știftul (5). Asigurați-vă că orificiul pentru adăugarea alimentelor este orientat spre exterior, astfel încât capul basculant (2) să nu obstrucționeze accesul la orificiu.

PASUL 2 - MONITORIZAREA BOLULUI

Așezați bolul (7) în baza (8), apoi rotiți bolul (7) în sensul acelor de ceasornic, astfel încât filele de pe bol să se blocheze pe cele din bază (8).

ETAPA 3 - FIXAREA AMESTECURILOR

La instalarea agitatoarelor, capul basculant (2) trebuie ridicat pentru a facilita accesul. Montați (până la senzația de rezistență) unul dintre cei trei agitatoari (10, 11, 12) pe axul arborelui de transmisie (5). Asigurați-vă că fila de pe știft intră în orificiul de montare al agitatoarelor. Apoi rotiți agitatoarul în sens invers acelor de ceasornic până când fila se blochează pe marginea orificiului de montare a agitatoarelor.



PASUL 4 - ASAMBLAREA DISPOZITIVULUI

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

DEMONTAREA ACCESORIILOR

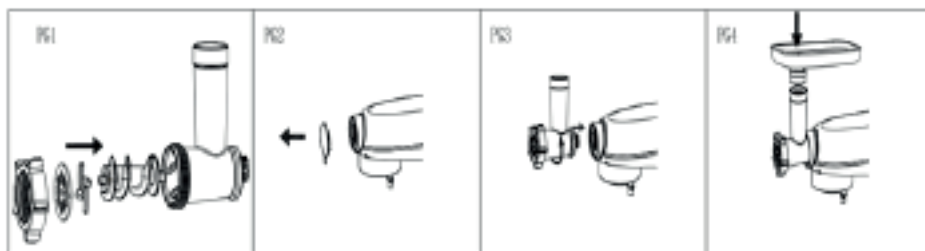
Accesoriile pot fi îndepărtate odată ce capul înclinabil (2) a fost ridicat.

Accesoriile se eliberează din încuietorile lor prin răsucirea lor în direcția opusă celei de instalare. Agitatoarele(10, 11, 12) trebuie mai întâi eliberate din mecanismul de blocare înainte de a fi rotite, adică agitatorul trebuie împins mai adânc pe axul arborelui de acționare până când se simte rezistență. Apărătoarea împotriva stropilor (6) trebuie îndepărtată după ce se îndepărtează agitatoarele(10, 11, 12).

ASAMBLAREA ȘI UTILIZAREA ACCESORIILOR

ACCESORIU DE MĂCINARE

1. De pe capul robotului (2), scoateți fișa de montare a prizei de montare a accesoriului de măcinare/zdrobire (1).
2. Așezați camera de măcinat (14) în fanta de fixare (1) astfel încât elementul prin care se introduc produsele care urmează să fie măcinate să fie înclinat spre dreapta cu aproximativ 30°, apoi rotiți elementul în poziție verticală astfel încât să se cupleze zăvorul. Încuietorea va funcționa numai dacă camera este așezată corect în soclu.
3. Se montează fără sfârșit (17) în interiorul camerei de măcinare (14), astfel încât roata dințată a fără sfârșit să se afle în interiorul camerei.
4. Se montează cuțitul (18) la capătul burghiului (17) astfel încât baza cuțitului să fie orientată spre interiorul camerei de măcinare (14), iar lamele cuțitului să fie orientate spre exteriorul camerei.
5. Apoi se plasează una dintre sitele (19), (20) sau (21) în funcție de diametrul dorit al găurii și apoi se înșurubează piulița camerei de măcinare (22) pe cameră.
6. Așezați tava (15) pe camera de măcinare și fixați-o în poziție.



7. Așezați recipientul sub gura de ieșire a dispozitivului de fixare.
8. Tăiați produsele care urmează să fie prelucrate, de exemplu carnea, în bucăți pentru a fi mai ușor de introdus în camera de măcinare (14).
9. Conectați dispozitivul la o sursă de alimentare și porniți-l. Selectați programul automat sau folosiți butonul (3) pentru a selecta viteza adecvată (recomandată între 3 și 9), apoi plasați produsele în deschiderea superioară a camerei de măcinare și împingeți cu ajutorul împingătorului(16).
10. Demontarea dispozitivului de șlefuire se face în ordinea inversă celei descrise pentru asamblare.

NOTĂ! Timpul maxim de funcționare a accesoriului de tocare este de 5 minute. După acest timp, aparatul trebuie lăsat să se răcească, pentru o perioadă de cel puțin 15 minute.

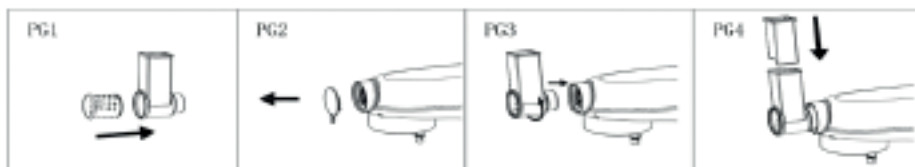
NOTĂ! Pentru a evita blocarea, nu permiteți ca unitatea să funcționeze sub o sarcină excesivă.

NOTĂ! Nu utilizați aparatul pentru a măcina oase sau nuci sau pentru a măcina produse cu fibre dure.

NOTĂ! În cazul în care apar blocaje și opriri din cauza unui material dur în interiorul dispozitivului de fixare, unitatea trebuie oprită și curățată imediat.

ATAȘAMENT PENTRU TOCĂTOR

1. De pe capul robotului (2), scoateți fișa de montare a prizei de montare a accesoriului de măcinare/zdrobire (1).
2. Instalați o răzătoare adecvată (25), (26) sau (27) cu partea inferioară spre centrul carcasi toacătorului (24) în carcasa toacătorului (23).



3. Așezați recipientul sub gura de ieșire a dispozitivului de fixare.
4. Tăiați produsele în bucăți mai mici, astfel încât să încapă confortabil în compartimentul distrugătorului.
5. Conectați dispozitivul la o sursă de alimentare și porniți-l. Selectați programul automat sau folosiți selectorul (3) pentru a selecta viteza corespunzătoare (recomandată între 3 și 9), apoi plasați produsele în deschiderea superioară a camerei de mărunțire și împingeți cu ajutorul împingătorului (24).
6. După ce ați terminat lucrul, opriți aparatul, deconectați-l de la sursa de alimentare și demontați toacătorul în același mod ca și camera de măcinare. Spălați toate piesele toacătorului.

NOTĂ! Lamele de ferăstrău sunt foarte ascuțite. Aveți grijă!

ATENȚIE! Nu zdrobiți fructele cu semințe.

NOTĂ! Durata maximă de funcționare a toacătorului este de 5 minute. După acest timp, aparatul trebuie lăsat să se răcească, pentru o perioadă de cel puțin 15 minute.

LUCRUL CU APARATUL

Rotiți maneta de blocare a capului (9) în sensul acelor de ceasornic și coborâți ușor capul înclinabil (2) până când auziți un clic (sunet de blocare). Asigurați-vă că capul de înclinare este blocat corect - brațul pârghiei de blocare a capului (9) va fi îndreptat în jos. Apoi, introduceți alimentele în bol (7) prin deschiderea din protecția împotriva stropilor (6), conectați aparatul la sursa de alimentare și setați viteza dorită cu ajutorul butonului de control al vitezei (3).

Așezați alimentele în bol (7) prin orificiul din protecția împotriva stropilor (6), conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Panoul de control se va aprinde. Selectați funcția preferată (a se vedea capitolul „Descrierea funcțiilor panoului de comandă”)

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

NOTĂ! Când robotul planetar este în funcțiune, nu rotiți maneta de blocare a capului (9)!

Deconectați unitatea de la sursa de alimentare când ați terminat lucrul.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

APLICAREA ACCESORIILOR INDIVIDUALE

Agitator cu finisaj din silicon (10)	Pentru amestecarea maselor ușoare și mai grele, cum ar fi produse de patiserie, aluat scurt, carne tocată și pastă de pește, creme de unt și de budincă, mase de brânză, piure de cartofi și alte legume, baze pentru prăjituri, ingrediente de aluat vrac.
Agitator pentru baterea maselor ușoare (11)	Pentru produse de bătut care trebuie să fie bine aerisite, cum ar fi: ouă, albușuri de ou, burete, frișcă, meringi, creme, maioneză.
Mixer multicomponent (cârlig) (12)	Pentru frământarea aluatului, în special a aluatului de drojdie și pentru frământări cum ar fi: pâine, rulouri, brișe, plăcinte, pizza, aluat fiert la abur, paste, fasole fava.
Accesoriu de rectificare (14)	Pentru tocat carne, carne de pasăre, carne de porc, carne de vită, ficat fiert, pește fiert pentru supe; carne de porc și carne de vită crudă pentru cotlete tocate, ficat crud, carne și grăsime pentru pateu de cârnați, carne de porc pentru tagine.
Atașament pentru tocător (23)	Pentru felierea și mărunțirea legumelor și fructelor.

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

ATENȚIE! Atunci 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, pentru o perioadă de cel puțin 15 minute.

MIȘCAREA PLANETARĂ A ATAȘAMENTELOR

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

NOTE PRIVIND FUNCȚIONAREA ROBOTULUI

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

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

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE










1. Deconectați unitatea de la sursa de alimentare.
2. Capul înclinabil (2) se poate încălzi în timpul funcționării prelungite. Lăsați unitatea să se răcească înainte de a continua.
3. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă.
4. Curățați agitatoarele (10, 11, 12) și paleta, precum și accesoriul de măcinare și cel de mărunțire sub jet de apă cu detergent.

Se recomandă să curățați accesoriile imediat după utilizare. Acest lucru va îndepărta orice depuneri persistente, împiedică uscarea reziduurilor, ceea ce face ca spălarea să fie mai eficientă și mai ușoară, și previne înmulțirea bacteriilor.

NOTĂ! Nu spălați în mașina de spălat vase bicul ușor (11), agitatorul cu finisaj din silicon (10), cârligul (12) și accesoriile de tocare și mărunțire - acestea se pot deteriora.

DESCRIEREA FUNCȚIILOR PANOULUI DE COMANDĂ

Robotul planetar are funcții de reglare automată.

Funcția	Pictograma de afișare	Viteză	Temperatura	Timp
Rețetă Challah		1 – 5	38°C	72:00 min.
Viteză		1 – 11	-	-
Timp		-	-	1:00 - 99:59 min.
Setări personalizate		1 – 11	-	1:00 - 99:59 min.
Mixer multicomponent (cârlig)		1 – 4	-	1:00 - 20:00 min.
Mixer cu finisaj din silicon		4 – 9	-	1:00 - 10:00 min.
Mixer pentru baterea maselor ușoare		9 – 11	-	1:00 - 20:00 min.
Încălzire "F"		-	25°C - 45°C	30:00 - 99:59 min.
Accesoriu de măcinare Atașament de mărunțire		3 – 9	-	1:00 - 20:00 min.

REȚETĂ DE CHALLAH ÎNCORPORATĂ

- Pe panoul de comandă, apăsați butonul de funcție manuală. Coloana timp / cantitate va fi afișată în mod implicit: cantitate 400 g (viteza 5, cantitatea clipește pentru cantitatea curentă). Prin rotirea selectorului puteți regla cantitatea la 400 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g. În același timp, viteza se modifică și ea în funcție de cantitatea selectată (400 g/5, 600 g/5, 800 g/5, 1000 g/4, 1200 g/4). În modul de așteptare, panoul de control va fi redus la 30 % în 10 minute, apăsați orice buton pentru a relua funcționarea. Dacă nu se selectează nicio funcție în decurs de 30 de minute, aparatul se oprește automat. Apăsați selectorul pentru a trezi aparatul în modul de așteptare.

- După ce a fost selectată cantitatea, apăsați butonul de apelare pentru a specifica cantitatea care trebuie introdusă pentru a realiza rețeta. Toate butoanele de afișare sunt iluminate complet, cu excepția „Get Ready” și „Add in sequence” (în acest moment „Get Ready” clipește și „Add in sequence” nu se afișează). Apăsați butonul de apelare pentru a confirma programul. Urmați apoi instrucțiunile de pe ecran (butoanele pentru ingrediente clipeșc sincron, adăugați ingredientele unul câte unul: făină, ouă, apă, zahăr, sare, drojdie).
- După ce ați adăugat ingredientele indicate în funcție de cantitate, apăsați butonul de apelare pentru a confirma.
- După 3 minute de funcționare, unitatea se va opri și va indica faptul că s-a adăugat unt. Adăugați untul și apăsați butonul pentru a continua să amestecați.
- După 12 minute de funcționare, procesul de încălzire (fermentare) se va efectua automat. Timpul de încălzire implicit este de 60 de minute (timpul maxim poate fi setat la 99 de minute și 59 de secunde), iar temperatura este de 38°C. În timpul procesului, timpul de încălzire și temperatura pot fi ajustate.

SETĂRI DE VITEZĂ

Viteza poate fi setată sau reglată cu ajutorul butonului de reglare sau al butonului de funcție a vitezei. Viteza disponibilă variază de la 1 la 11.

SETAREA TIMPULUI DE FUNCȚIONARE

Pentru a seta sau a regla timpul de funcționare, apăsați butonul de funcție a timpului și apoi utilizați cadranul pentru a seta timpul necesar. Intervalul disponibil este cuprins între 1 minut și 99:59 minute.

SETĂRI PERSONALIZATE

Atunci când se apasă tasta de funcție, pe afișaj se va afișa viteza implicită 1 și ora 00:00. Cu ajutorul butonului rotativ sau al butonului funcției de viteză, viteza poate fi selectată între 1 și 11, în timp ce prin apăsarea butonului funcției de timp, timpul poate fi selectat între 1:00 minute și 99:59 minute.

MIXER MULTICOMPONENT (CÂRLIG)

Atunci când se apasă butonul de funcție cârlig, pe afișaj se va afișa viteza implicită de 3 și ora 12:00 minute. Cu ajutorul butonului rotativ sau al butonului funcției de viteză, viteza poate fi selectată între 1 și 4, în timp ce prin apăsarea butonului funcției de timp, timpul poate fi selectat între 1:00 minute și 20:00 minute.

MIXER CU FINISAJ SILIKON

Atunci când se apasă butonul de funcție al agitatorului cu finisaj silikonat, pe afișaj se va afișa viteza implicită de 4 și timpul de 10:00 minute. Cu ajutorul butonului rotativ sau al butonului funcției de viteză, viteza poate fi selectată între 4 și 9, în timp ce prin apăsarea butonului funcției de timp, timpul poate fi selectat între 1:00 minute și 20:00 minute.

MIXER PENTRU BATEREA MASELOR UȘOARE

Atunci când este apăsat butonul funcției de bătut ușor, afișajul va arăta viteza implicită de 9 și timpul de 6:00 minute. Cu ajutorul selectorului sau al butonului de funcție a vitezei, viteza poate fi selectată între 9 și 11, în timp ce prin apăsarea butonului de funcție a timpului, timpul poate fi selectat între 1:00 minute și 10:00 minute.

SETAREA DE PREÎNCĂLZIRE (FERMENTAREA)

Când se apasă butonul funcției de încălzire (fermentare), pe afișaj se va afișa o temperatură implicită de 38°C și un timp de 60:00 minute. Cu ajutorul cadranelor, temperatura poate fi selectată între 25-45°C, în timp ce, prin apăsarea butonului pentru funcția de timp, ora poate fi selectată între 30:00 minute și 99:59 minute.

ATAȘAMENT PENTRU TOCĂTOR ȘI TOCĂTOR

Când se apasă butonul de funcție pentru accesoriul de măcinare, pe afișaj se va afișa viteza implicită 3 și timpul 10:00 minute. Cu ajutorul butonului rotativ sau al butonului de funcție a vitezei, puteți selecta o viteză între 3 și 9, în timp ce, prin apăsarea butonului de funcție a timpului, puteți selecta un timp între 1:00 minute și 20:00 minute.

UTILIZAREA ROBOTULUI PENTRU PROPRIILE REȚETE

Acest manual oferă câteva sfaturi generale și practice privind specificul lucrului cu robotul, care pot fi utile atunci când vă pregătiți propriile rețete. Cu toate acestea, propriile observații și experiențe vor fi necesare pentru a obține un rezultat perfect și pentru a dezvolta o procedură de amestecare adecvată. Este important să se controleze procesul de amestecare și să se termine exact atunci când se atinge consistența cerută de rețetă (de exemplu, „aluat neted și elastic”).

SFATURI CULINARE

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

SETĂRI SUGERATE PENTRU 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) Opriți robotul, acoperiți vasul cu un prosop de ceai și lăsați aluatul să crească. Setați 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 cuptorul 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 secară
- ✓ 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) Opriți robotul, acoperiți vasul cu un prosop de ceai și lăsați aluatul să crească. Setați 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 făină 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) Opriți robotul, acoperiți vasul cu o cârpă și lăsați aluatul să crească. Setați 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 făină 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 înscrisi 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.
- Закладывайте продукты только с помощью специального толкателя - не просовывайте руку в камеру работающего прибора, не закладывайте продукты в прибор с помощью не предназначенных для этого аксессуаров, например, вилок, ложек и т.д.

- **ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия – очень острые; избегайте физического контакта с ними во время опорожнения и очистки устройства – вы можете серьезно пораниться.**
- Очистку прибора, в особенности частей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, следует проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или если прибор длительное время не использовался – процедура описана в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ». « глава.
- Не размещайте устройство рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовками и т. д.
- Перед началом работы всегда проверяйте правильность установки всех элементов устройства.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Устройство может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не обладающими знаниями или опытом использования данного типа устройств, при условии, что они находятся под наблюдением или были проинструктированы о том, как безопасно использовать устройства. и понимать связанный с этим риск.
- Дети не допускаются к выполнению работ по уборке и обслуживанию.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- Обратите внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием/устройством.
- Отключайте устройство от источника питания, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Выключайте устройство перед заменой принадлежностей или перед тем, как приближаться к движущимся частям во время использования.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки, дергая за шнур.
- Используйте устройство на гладкой и устойчивой поверхности.

- В целях безопасности детей не оставляйте в свободном доступе какие-либо части упаковки (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, пенопласт и т. д.).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|--|
| 1. Гнездо для крепления насадок с заглушкой | 12. Миксер для многокомпонентных масс (крюк) |
| 2. Наклонная голова | 13. Плечо |
| 3. Ручка управления скоростью/Вкл/Выкл/Старт/Пауза/Стоп | 14. Камера измельчения |
| 4. Панель управления с сенсорным дисплеем | 15. Поднос |
| 5. Приводной вал со штифтом (место установки насадки) | 16. Толкатель с отделением для хранения |
| 6. Защита от брызг | 17. Улитка |
| 7. Чаша с ручкой из нержавеющей стали, объём 6,5 л. | 18. Нож из нержавеющей стали |
| 8. Основание с местом для крепления чаши. | 19. Сито с диаметром ячеек 3 мм. |
| 9. Рычаг блокировки головы | 20. Сито с диаметром ячеек 5 мм. |
| 10. Смеситель с силиконовым покрытием. | 21. Сито с диаметром ячеек 7 мм. |
| 11. Миксер для взбивания легких масс. | 22. Гайка камеры измельчения |
| | 23. Корпус измельчителя |
| | 24. Толкатель для слайсера |
| | 25. Терка с крупными отверстиями |
| | 26. Терка с мелкими отверстиями |
| | 27. Терка для нарезки ломтиками |

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ – ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Распакуйте устройство из коробки, удалите все пластиковые пакеты, этикетки, пенопластовые наполнители и транспортировочные замки.
2. Перед первым использованием тщательно промойте все аксессуары робота, контактирующие с пищевыми продуктами (см. главу «Чистка и уход»).
3. Не забывайте собирать/разбирать аксессуары (чашу, миксеры и т. д.) только тогда, когда устройство не подключено к источнику питания.
4. Вставьте шнур питания в электрическую розетку с заземляющим контактом.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

ШАГ 1 – УСТАНОВКА РАСПЫЛИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Освободите наклонную головку (2), повернув рычаг блокировки головки (9) по часовой стрелке, затем осторожно поднимите наклонную головку, пока не услышите щелчок (звук фиксации). Как только блокировка зафиксирована, рычаг блокировки головки (9) будет направлен вниз. Наденьте брызговик (6) на край корпуса, закрывая приводной вал штифтом (5). Убедитесь, что отверстие для добавления арт. пищевые продукты были направлены наружу так, чтобы наклоняемая головка (2) не препятствовала доступу к отверстию.

ШАГ 2 - СБОРКА ЧАШИ

Поместите чашу (7) в основание (8), затем поверните чашу (7) по часовой стрелке так, чтобы выступы чаши зафиксировались защелками в основании (8).

ШАГ 3 - КРЕПЛЕНИЕ СМЕСИТЕЛЕЙ

При установке смесителей наклонную головку (2) следует поднять для облегчения доступа. Установите (пока не почувствуете сопротивление) один из трех специальных миксеров (10, 11, 12) на штифт приводного вала (5). Убедитесь, что шлицы на штифте входят в монтажное отверстие смесителя. Затем поверните миксер против часовой стрелки, пока язычок не зафиксирован на краю монтажного отверстия миксера.



ШАГ 4 - УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

После присоединения миксеров (10, 11, 12) устройство готово к работе. Поверните рычаг блокировки головки (9) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (2), пока не услышите щелчок (звук фиксации). Убедитесь, что наклонная головка (2) надежно зафиксирована – рычаг блокировки головки (9) будет направлен вниз.

СНЯТИЕ АКСЕССУАРОВ

Вы можете приступить к разборке аксессуаров, подняв наклонную головку (2). Аксессуары освобождаются от защелок поворотом их в сторону, противоположную направлению установки. Прежде чем поворачивать смесители (10, 11, 12), необходимо сначала освободить их от фиксатора, т.е. надавить смеситель глубже на штифт приводного вала до ощущения сопротивления. После разборки смесителей (10, 11, 12) необходимо снять брызговик (6).

УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

ШЛИФОВАЛЬНАЯ НАСАДКА

1. Снимите заглушку с монтажного гнезда насадки для измельчения/измельчения (1) с головы робота (2).
2. Поместите камеру измельчения (14) в паз крепления насадки (1) таким образом, чтобы элемент, через который вставляются измельчаемые продукты, был наклонен от вертикали вправо примерно на 30°, затем поверните элемент вертикально так, чтобы защелка активировалась. Защелка будет работать только в том случае, если патронник правильно установлен в пазу.
3. Установите винт (17) внутри камеры измельчения (14) так, чтобы шестерня винта находилась внутри камеры.
4. На конце винта (17) установите нож (18) таким образом, чтобы основание ножа было направлено внутрь камеры измельчения (14), а лезвие ножа было направлено наружу камеры.
5. Затем установите одно из сит (19), (20) или (21) в зависимости от желаемого диаметра отверстия и затем навинтите гайку камеры измельчения (22) на камеру.
6. Поместите лоток (15) в камеру измельчения и закрепите его на месте.



- Поместите емкость под носик насадки.
- Нарезайте обработанные продукты, например мясо, на мелкие кусочки, детали, чтобы было легче вставлять камера измельчения (14).
- Подключите устройство к источнику питания и включите его. Выберите автоматическую программу или с помощью ручки (3) выберите подходящую скорость (рекомендуется от 3 до 9), затем поместите продукты в верхнее отверстие камеры измельчения и нажмите толкателим (16).

10. Разборку измельчительной насадки производят в порядке, обратном описанной сборке.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы устройства для насадки-болгарки – 5 минут. По истечении этого времени прибору следует дать остыть не менее чем на 15 минут.

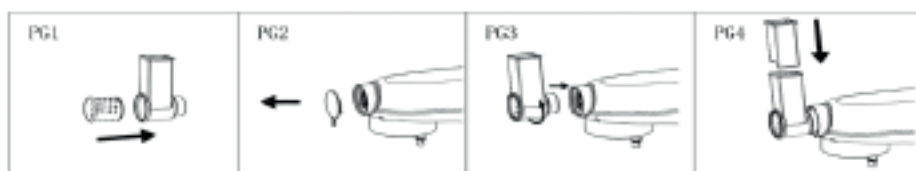
ВНИМАНИЕ! Во избежание заклинивания устройства не допускайте его работы с чрезмерными нагрузками.

ВНИМАНИЕ! Не используйте устройство для измельчения костей и орехов, а также для измельчения продуктов с твердыми волокнами.

ВНИМАНИЕ! Если устройство заклинивает и останавливается из-за твердого материала внутри насадки, немедленно выключите устройство и очистите его.

НАРЕЗКА ВЛОЖЕНИЯ

- Снимите заглушку с монтажного гнезда насадки для измельчения/измельчения (1) с головы робота (2).
- В корпус измельчителя (23) установите подходящую терку (25), (26) или (27) нижней частью к центру корпуса измельчителя (24).



- Поместите емкость под носик насадки.
- Нарезайте продукты на более мелкие кусочки, чтобы они удобно помещались в камере измельчителя.
- Подключите устройство к источнику питания и включите его. Выберите автоматическую программу или с помощью ручки (3) выберите подходящую скорость (рекомендуется от 3 до 9), затем поместите продукты в верхнее отверстие камеры измельчителя и нажмите толкателим (24).
- После окончания работы выключите устройство, отсоедините его от источника питания и разберите измельчитель так же, как и камеру измельчения. Вымойте все части слайсера.

ВНИМАНИЕ! Лезвия терки очень острые. Будь осторожен!

ВНИМАНИЕ! Не измельчайте фрукты с семенами.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы измельчителя – 5 минут. По истечении этого времени прибору следует дать остыть не менее чем на 15 минут.

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

Поверните рычаг блокировки головки (9) по часовой стрелке и осторожно опустите наклонную головку (2), пока не услышите щелчок (звук фиксации). Убедитесь, что наклоняемая головка надежно зафиксирована: рычаг блокировки головки (9) будет направлен вниз. Затем поместите продукты в чашу (7) через отверстие в брызговике (6), подключите прибор к электросети и установите нужную скорость с помощью ручки регулировки скорости (3).

Поместите продукты в чашу (7) через отверстие в брызговике (6), подключите прибор к электросети. Панель управления включится. Выберите предпочитаемую функцию (см. раздел «Описание функций панели управления»)

Нажмите или поверните регулировочную ручку (3), чтобы подсветить панель управления. Поворачивая ручку, вы можете выбрать функцию, скорость или отрегулировать время работы. Для выхода из текущего режима работы нажмите и удерживайте ручку регулировки. Устройство перейдет в режим ожидания. Для перезапуска кратковременно нажмите ручку регулировки.

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

После окончания работы отключите устройство от источника питания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ПРИМЕНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ

Смеситель с силиконовым покрытием (10)	Для смешивания легких и тяжелых масс, таких как: тесто, песочное тесто, мясной и рыбный фарш, масляные и пудинговые кремы, сырные массы, картофельное пюре и другие овощи, основы для тортов, сыпучие ингредиенты для тортов.
Миксер для взбивания легких масс (11)	Для взбивания продуктов, которые должны быть хорошо аэрированы, таких как: яйца, яичные белки, бисквит, взбитые сливки, безе, кремы, майонез.
Миксер для многокомпонентных масс (крюк) (12)	Для приготовления теста, особенно дрожжевого, и замеса хлеба, булочек, бабок, блинов, пиццы, заварного теста, макарон, фаворки.
Шлифовальная насадка (14)	Для измельчения мяса, вареной птицы, свинины, говядины, вареной печени, вареной рыбы для супов; сырая свинина и говядина для котлетного фарша, сырая печень, мясо и сало для колбасного паштета, свинина для мясного фарша.
Измельчительная насадка (23)	Для нарезки и терки овощей и фруктов.

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

ВНИМАНИЕ! При использовании собственных настроек помните, что время работы прибора, особенно в случае замешивания тяжелых масс крючковым миксером (12), не должно превышать 5 минут. непрерывная работа. По истечении этого времени прибору следует дать остыть не менее чем на 15 минут.

ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ НАВЕСНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В процессе работы планетарного робота миксер вращается сложным движением: вокруг своей оси и одновременно по окружности дежи. Благодаря этому за один полный оборот миксер тщательно работает по всей внутренней части чаши, что сокращает время работы и обеспечивает большую эффективность перемешивания. Поэтому сократите время смешивания, указанное в большинстве рецептов.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РОБОТА

Форма чаши и насадок спроектирована таким образом, что во время работы робота нет необходимости постоянно скоблить и надавливать ингредиенты на стенки чаши. За один цикл смешивания вам потребуется очистить стенки чаши всего один или два раза. Перед выполнением этой операции отключите робота от электропитания!

Во время работы робот может нагреваться. При тяжелых нагрузках и длительных циклах смешивания верхняя часть головы робота может сильно нагреваться. Это нормально.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите устройство от источника питания.
2. При длительной работе наклонная головка (2) может нагреться. Прежде чем приступить к работе, подождите, пока устройство остынет.
3. Очищайте корпус устройства влажной тряпкой.
4. Миксеры (10, 11, 12) и лопатку, а также насадку для измельчения и шинковки очистите под проточной водой с добавлением моющего средства.

После окончания работы с устройством рекомендуется немедленно очистить аксессуары. Это удалит остатки отложений, предотвратит высыхание остатков, что сделает стирку более эффективной и легкой, а также предотвратит рост бактерий.

ВНИМАНИЕ! Миксер для легкого взбивания (11), миксер с силиконовым покрытием (10), крюк (12), а также насадку-измельчитель и шинковку нельзя мыть в посудомоечной машине – это может привести к их повреждению.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Планетарный робот имеет автоматические и регулируемые функции.

Функция	Значок на дисплее	Скорость	Температура	Время
Рецепт халы		1 – 5	38°C	72:00 минут
Скорость		1 – 11	-	-
Время		-	-	1:00 – 99:59 мин.

Собственные настройки		1 – 11	-	1:00 – 99:59 мин.
Миксер для многокомпонентных масс (крюк)		1 – 4	-	1:00 – 20:00 мин.
Смеситель с силиконовым покрытием.		4 – 9	-	1:00 – 10:00 мин.
Миксер для взбивания легких масс.		9 – 11	-	1:00 – 20:00 мин.
Предварительный нагрев "F"		-	25°C – 45°C	30:00 – 99:59 мин.
Шлифовальная насадка Измельчающая насадка		3 – 9	-	1:00 – 20:00 мин.

ВСТРОЕННЫЙ РЕЦЕПТ ХАЛЫ

1. На панели управления нажмите кнопку ручной функции. По умолчанию в столбце время/количество отображается: количество 400 г (скорость 5, количество мигает для текущего количества). Поворачивая ручку, 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 яркость панели управления увеличится до 30% в течение 10 минут. Нажмите любую кнопку, чтобы возобновить работу. Если в течение 30 мин. если мы не выберем какую-либо функцию, устройство автоматически выключится. Нажмите ручку, чтобы перевести устройство в режим ожидания.
2. После того, как вы выбрали количество, нажмите кнопку набора, чтобы определить количество, которое вы хотите ввести для рецепта. Все кнопки дисплея полностью подсвечены, за исключением «Приготовиться» и «Добавить по порядку» (в это время «Приготовиться» мигает, а «Добавить по порядку» не отображается). Нажмите кнопку набора номера, чтобы подтвердить программу. Далее следуйте инструкциям на дисплее (кнопки ингредиентов мигают синхронно, добавляйте ингредиенты по одному: мука, яйца, вода, 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 о добавлении сливочного масла. Добавьте сливочное масло и нажмите ручку, чтобы продолжить перемешивание.
5. Через 12 минут работы процесс нагрева (брожения) будет осуществляться автоматически. Время нагрева по умолчанию составляет 60 минут (максимальное время можно установить 99 минут 59 секунд), температура 38°C. Время нагрева и температуру можно регулировать во время процесса.

НАСТРОЙКИ СКОРОСТИ

Скорость можно установить или откорректировать с помощью ручки регулировки или функциональной кнопки скорости. Доступный диапазон скоростей от 1 до 11.

НАСТРОЙКА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Чтобы установить или исправить рабочее время, нажмите функциональную кнопку времени, а затем с помощью ручки установите необходимое время. Доступный диапазон от 1 минуты до 99:59 минут.

СОБСТВЕННЫЕ НАСТРОЙКИ

После нажатия функциональной кнопки на дисплее отобразится скорость по умолчанию 1 и время 00:00. С помощью быстрого набора или функциональной кнопки вы можете выбрать скорость от 1 до 11, а нажав функциональную кнопку времени, вы можете выбрать время от 1:00 минут до 99:59 минут.

МИКСЕР ДЛЯ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ МАСС (КРЮК)

После нажатия функциональной кнопки отсоединения на дисплее отобразится скорость по умолчанию 3 и время 12:00 минут. С помощью быстрого набора или функциональной кнопки вы можете выбрать скорость от 1 до 4, а нажав функциональную кнопку времени, вы можете выбрать время от 1:00 до 20:00 минут.

СМЕСИТЕЛЬ С СИЛИКОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ.

После нажатия функциональной кнопки миксера с силиконовым покрытием на дисплее отобразится скорость по умолчанию 4 и время 10:00 минут. С помощью быстрого набора или функциональной кнопки вы можете выбрать скорость от 4 до 9, а нажатием функциональной кнопки времени вы можете выбрать время от 1:00 до 20:00 минут.

МИКСЕР ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ЛЕГКИХ МАСС.

После нажатия функциональной кнопки миксера для взбивания легких масс на дисплее отобразится скорость по умолчанию 9 и время 6:00 минут. С помощью быстрого набора или функциональной кнопки вы можете выбрать скорость от 9 до 11, а нажав функциональную кнопку времени, вы можете выбрать время от 1:00 до 10:00 минут.

РЕЖИМ НАГРЕВА (БРОЖЕНИЕ)

После нажатия функциональной кнопки нагрева (брожения) на дисплее отобразится температура по умолчанию 38°C и время 60:00 минут. С помощью ручки можно выбрать температуру в диапазоне 25-45°C, а нажатием функциональной кнопки времени выбрать время в диапазоне от 30:00 минут до 99:59 минут.

НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

После нажатия функциональной кнопки кофемолки на дисплее отобразится скорость по умолчанию 3 и время 10:00 минут. С помощью быстрого набора или функциональной кнопки вы можете выбрать скорость от 3 до 9, а нажав функциональную кнопку времени, вы можете выбрать время от 1:00 до 20:00 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РОБОТА ДЛЯ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В данной инструкции собраны некоторые общие, практические советы по особенностям работы с роботом, которые могут пригодиться при приготовлении собственных рецептов. Однако для получения идеального эффекта и разработки

подходящей процедуры смешивания потребуются ваши собственные наблюдения и опыт. Контролируйте процесс перемешивания и прекращайте его ровно тогда, когда будет достигнута требуемая по рецепту консистенция (например, «гладкое и эластичное тесто»).

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Ингредиенты, хранящиеся в холодильнике, такие как масло или яйца, должны достичь комнатной температуры, прежде чем их смешивать. Поэтому следует достаточно рано вынимать такие продукты из холодильника.
2. Чтобы не выбрасывать в чашу яичную скорлупу или испорченные яйца, лучше всего перед добавлением остальных продуктов положить их в отдельную емкость.
3. Слишком долгое взбивание может отрицательно повлиять на конечный продукт. Пожалуйста, соблюдайте время смешивания, указанное в рецепте.
4. Изменение температуры и текстуры пищевых продуктов (например, из-за колебаний температуры окружающей среды) может сократить/удлинить процесс смешивания ингредиентов и конечный результат смешивания.
5. Всегда начинайте смешивать на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до скорости, необходимой для вашего 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. Установите 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 ПАРАМЕТРЫ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.

Длина шнура питания: 1,05 м.



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

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

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

BEZPEČNOSTNÉ TIPY NA POUŽITIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Budte obzvlášť opatrní, keď sú v blízkosti zariadenia deti.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel, než bol určený.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže spôsobiť poškodenie zariadenia alebo nehodu.
- Neponárajte spotrebič, kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani vtedy, keď je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie umiestnite na opravu v autorizovanom servisnom mieste.
- Nepoužívajte prístroj na čerstvom vzduchu.
- Napájací kábel nezaveste na ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nenechajte napájací kábel visieť mimo okraja stola alebo pracovnej dosky.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami.
- Prístroj je určený len na domáce použitie.
- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich častí spotrebiča. Kontakt s nimi môže mať za následok poranenie osôb alebo (i) poškodenie majetku, napr. vytrhnutím voľne zavesených častí odevu/šperkov a pod.
- Potraviny vkladajte len pomocou na to určeného zatláčadla - nekladajte ruky do komory spusteného spotrebiča, nekladajte potraviny do spotrebiča pomocou príslušenstva, ktoré nie je na tento účel určené, napr. vidličiek, lyžíc atď.
- **POZOR! Rezné čepele sú veľmi ostré, vyhýbajte sa fyzickému kontaktu pred vyprázdňovaním a čistením zariadenia – môžete sa vážne zraniť.**
- Čistenie spotrebiča, najmä častí v priamom kontakte s potravinami, sa musí vykonať pred prvým použitím, bezprostredne po ukončení práce alebo v prípade, že zariadenie nebolo dlhodobo používané - postup je opísaný v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, pecí atď.

- Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky komponenty zariadenia sú správne namontované.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.
- Pomôcku môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú vedomosti alebo skúsenosti s používaním takýchto pomôcok, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo sú poučené, aby tieto pomôcky používali bezpečným spôsobom a rozumeli súvislým rizikám.
- Deti nesmú vykonávať upratovacie a údržbárske práce.
- Zariadenie nemôžu používať deti. Zariadenie a kábel 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 udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|--|--|
| 1. Zásuvka pre montáž nástavcov so zástrčkou | 12. Mixér pre viaczložkové hmoty (háčik) |
| 2. Nakláňajúca hlava | 13. Špachtle |
| 3. Ovládač otáčky/Zapnutie/Vypnuté/Štart/Pozastavenie/Zastavenie | 14. Brúsna komora |
| 4. Ovládací panel s dotykovým displejom | 15. zásobník |
| 5. Hnací hriadeľ s kolíkom (upevňovací bod) | 16. Posúvač s úložným priestorom |
| 6. Ochrana proti striekaniu | 17. Slimák |
| 7. 6,5L nehrdzavejúca misa s rukoväťou | 18. Nôž z nerezovej ocele |
| 8. Základňa s miestom na upevnenie misy | 19. Sito s priemerom ôk 3 mm |
| 9. Páka uzamknutia hlavy | 20. Stio s priemerom ôk 5 mm |
| 10. Miešadlo so silikónovým povrchom | 21. Priemer ôk 7 mm |
| 11. Miešadlo na šľahanie ľahkých hmôt | 22. Matica frézovacej komory |
| | 23. Kryt drviča |
| | 24. Tlačič drviča |
| | 25. Strúhadlo s veľkými otvormi |
| | 26. Strúhadlo s malými otvormi |
| | 27. Strúhadlo na krájanie |

PRÍPRAVA NA PRÁCU – VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Vybalte zariadenie z kartónu, odstráňte všetky plastové vrecká, štítky, polystyrénové plnivá a transportné zámky.
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 hriadeľ kolíkom (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 spustite 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.

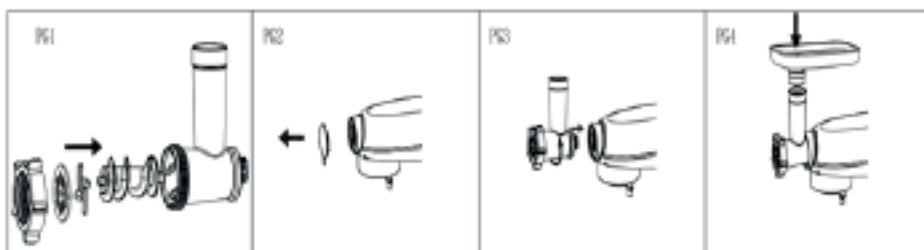
DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

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).

INŠTALÁCIA A POUŽÍVANIE PRÍLOH

BRÚSENÝ NÁSTAVEC

1. Z hlavy robota (2) odstráňte zástrčku sedadla montáže prídavného zariadenia na bani/drvenie (1).
2. Umiestnite brúsnu komoru (14) do montážnej zásuvky (1) pripevňovacieho prvku tak, aby prvok, cez ktorý sa vkladajú výrobky, ktoré sa majú frézovať, bol naklonený zvisle doprava asi o 30°, potom prvok otočte vertikálne tak, aby západka fungovala. Západka bude fungovať iba vtedy, ak je komora správne umiestnená v zásuvke.
3. Namontujte šnek (17) do vnútra brúsnej komory (14) tak, aby bol šnekový pastorok vo vnútri komory.
4. Na konci šneku (17) namontujte nôž (18) tak, aby základňa noža smerovala do vnútra brúsnej komory (14) a čepele noža smerovali k vonkajšej strane komory.
5. Potom umiestnite jednu z obrazoviek (19), (20) alebo (21) v závislosti od požadovaného priemeru otvoru a potom priskrutkujte maticu frézovacej komory (22) na komoru.
6. Vložte zásobník (15) na brúsnu komoru a upevnite ju do správnej polohy.



7. Nádobu umiestnite pod výstup predjedla.
8. Spracované výrobky, napr. mäso, nakrájajte na kúsky, aby sa uľahčilo ich vloženie do mletej komory (14).
9. Pripojte zariadenie k zdroju napájania a spustite ho. Vyberte automatický program alebo číselník (3) na výber vhodnej rýchlosti (odporúča sa medzi 3 a 9), potom umiestnite výrobky do horného otvoru brúsnej komory a zatlačte tlačidlá m (16).
10. Demontáž nástavca brúsky sa vykonáva v opačnom poradí opísanej zostavy.

POZOR! Maximálna doba prevádzky zariadenia pre pripevnenie brúsky je 5 minút. Po uplynutí tejto doby sa zariadenie musí nechať vychladnúť po dobu najmenej 15 minút.

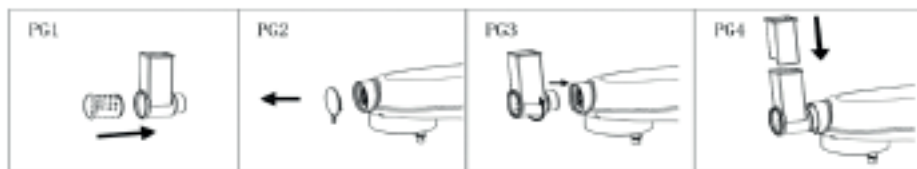
POZOR! Aby ste zabránili zaseknutiu zariadenia, nedovoľte prevádzku pri nadmernom zaťažení.

POZOR! Nepoužívajte zariadenie na drvenie kostí a orechov a na brúsenie výrobkov s tvrdými vláknami.

POZOR! Ak je zariadenie zaseknuté a zastavené kvôli tvrdému materiálu vo vnútri nástavca, musí sa jednotka okamžite vypnúť a vyčistiť.

DRVIAČI NÁSTAVEC

1. Z hlavy robota (2) odstráňte zástrčku sedadla montáže prídavného zariadenia na bani/drvenie (1).
2. Do krytu drviča (23) namontujte príslušné strúhadlo (25), (26) alebo (27) so spodnou časťou do stredu krytu drviča (24).



- Nádobu umiestnite pod výstup predjedla.
- Výrobky nakrájajte na menšie kúsky tak, aby sa voľne zmestili do komory drviča.
- Pripojte zariadenie k zdroju napájania a spustite ho. Vyberte automatický program alebo číselník (3), aby ste zvolili vhodnú rýchlosť (odporúča sa medzi 3 a 9), potom umiestnite výrobky do horného otvoru komory sekača a zatlačte tlačidlá m (24).
- Po dokončení práce vypnite zariadenie, odpojte ho od napájacieho zdroja a rozoberte drvič rovnakým spôsobom ako brúsnu komoru. Umyte všetky časti drviča.

POZOR! Čepele strúhadla sú veľmi ostré. Buďte opatrní!

POZOR! Ovocie nerozdrvte kôstkami.

POZOR! Maximálna prevádzková doba zariadenia pre drvič je 5 minút. Po uplynutí tejto doby sa zariadenie musí nechať vychladnúť po dobu najmenej 15 minút.

PRÁCA SO ZARIADENÍM

Otočte páku uzamknutia hlavy (9) v smere hodinových ručičiek a jemne spustíte nakláňaciu 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 neotáčajte 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.
Mixer 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 viaczložkové hmoty (háčik) (12)	Na miesenie cesta, najmä kvasnicového cesta a miesenie, ako napríklad na: chlieb, rožky, plantajny, koláče, pizzu, dusené cesto, cestoviny, lahodnosti.
Nástavec na brúsku (14)	Na mletie mäsa, vareného hydinového mäsa, bravčového, hovädzieho mäsa, varenej pečene, varených rýb na polievky; surové bravčové a hovädzie mäso na mleté kotlety, surová pečeň, mäso a masť na paštétovú klobásu, bravčové mäso na štitok.
Drviaci nástavec (23)	Na rezanie a trenie zeleniny a ovocia.

POZOR! Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte v miske nože, kovové lyžice alebo vidličky a iné takéto predmety.

POZOR! Pri používaní vlastných nastavení si uvedomte, že prevádzková doba zariadenia, najmä v prípade ťažkých hmôt miesených hákovým mixérom (12), by nemala presiahnuť 5 minút nepretržitej prevádzky. Po uplynutí tejto doby sa zariadenie musí nechať vychladnúť po dobu najmenej 15 minút.

PLANETÁRNY POHYB PRÍLOH

Počas prevádzky planetárneho robota sa miešadlo otáča komplexným pohybom: okolo svojej osi a súčasne po obvode misy. Vďaka tomu počas jedného plného otáčania miešadlo pracuje presne v celom interiéri misy, 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 ROBOTA

Tvar misy a nástavcov je navrhnutý tak, aby počas prevádzky robota nie je potrebné neustále škrabať a tlačiť ingrediencie umiestnené na stenách misy. V jednom miešacom cykle stačí raz alebo dvakrát vyčistiť steny misy. 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.
3. Očistite puzdro zariadenia vlhkou handričkou.
4. Miešadlá (10, 11, 12) a pádlo a brúsny nástavec a drviaci nástavec očistite pod tečúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Po dokončení práce so zariadením sa odporúča okamžite vyčistiť príslušenstvo. Tým sa odstráni všetky zostávajúce usadeniny, zabráni sa vysychaniu zvyškov, čo robí umývanie efektívnejším a jednoduchším a zabráňuje reprodukcii baktérií.

POZOR! Nepoužívajte mixér vhodný do umývačky riadu (11), mixér so silikónovou povrchovou úpravou (10), háčik (12), nástavec brúsky a drvič - môže to ich poškodiť.

POPIS FUNKCIE OVLÁDACIEHO PANELA

Planétárny 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.
Brúsený nástavec Drviaci nástavec		3 – 9	-	1:00 — 20:00 min.

VSTAVANÝ RECEPT NA CHALKU

- Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo manuálnej funkcie. V predvolenom nastavení sa zobrazí stípec 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 tlačidla 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 poradi“ 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 šlahanie 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 OHREVVU (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.

NÁSTAVEC NA BRÚSENIE A DRVIACI NÁSTAVEC

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.

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 takéto výrobky včas odstrániť z chladničky.
2. Aby ste sa vyhli hádzaniu vaječných škrupín alebo pokazených vajíčok do misky, 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.

NAVROVANÉ NASTAVENIA JEDNOTLIVÝCH DOPLNKOV PRE 1,5 KG INGREDIENCIÍ

príslušenstvo	RÝCHLOSŤ	Trvanie (min.)	Maximálne množstvo výrobkov v miske	Popis práce
Mixer 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.
Mixer 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 mixer pre viaczložkové 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 lanové semienka 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 rozvalkajte ho do oválneho tvaru, potom ho rozvalkajte 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 paštrnák. Nalejte teplú vodu, cukor a rozdrvené droždie a premiešajte.
- 3) Nalejte pšeničnú múku do misky, 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 polevy. 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 misky a nalejte cukor. Porazte rýchlosťou 11, až kým nebude nadýchaná.
- 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 misky 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/стілничі.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмикуванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.
- Кладіть продукти тільки за допомогою спеціального штовхача
 - не засовуйте руку в камеру працюючого приладу, не кладіть продукти в прилад не призначеними для цього аксесуарами, наприклад, виделками, ложками і т.д.
- **УВАГА! Різучі леза – дуже гострі; уникайте фізичного контакту з ними під час спорожнення та очищення пристрою – ви можете серйозно поранитися.**

- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з обладнанням/пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як наближатися до рухомих частин під час роботи.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Небезпека задухи!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|--|---|
| 1. Розетка для монтажу насадок з вилкою | 12. Змішувач для багатокомпонентних мас (гачок) |
| 2. Нахильна головка | 13. Шпатель |
| 3. Ручка регулювання швидкості/ Включення/Вимкнення/Пуск/Пауза/Зупинка | 14. Шліфувальна камера |
| 4. Панель управління з сенсорним дисплеєм | 15. Лоток |
| 5. Ведучий вал з штифтом (точка кріплення) | 16. Пушер зі сховищем |
| 6. Захист від бризок | 17. Равлик |
| 7. Чаша з нержавіючої сталі 6,5 л з ручкою | 18. Ніж з нержавіючої сталі |
| 8. Основа з місцем для фіксації чаші | 19. Сито діаметром сітки 3 мм |
| 9. Важіль блокування голови | 20. Стіо з діаметром сітки 5 мм |
| 10. Мішалка з силіконовим покриттям | 21. Діаметр сітки 7 мм |
| 11. Мішалка для збивання легких мас | 22. Гайка фрезерної камери |
| | 23. Корпус подрібнювача |
| | 24. Шредер-штовхач |
| | 25. Терка з великими отворами |
| | 26. Терка з дрібними отворами |
| | 27. Терка для нарізки |

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ – ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть будь-які поліетиленові пакети, етикетки, наповнювачі пінополістиролу та транспортні замки.
2. Перед першим використанням ретельно вимийте всі аксесуари для роботів, які контактують з їжею (див. Розділ «Очищення та обслуговування»).
3. Зверніть увагу, що збірка/розбирання аксесуарів (чаші, мішалки і т.д.) здійснюється тільки тоді, коли прилад не підключений до джерела живлення.
4. Підключіть кабель живлення до електричної розетки за допомогою заземлюючого штифта.

УСТАНОВКА ФУРНІТУРИ

КРОК 1 – УСТАНОВКА ЗАХИСТУ ВІД БРИЗОК

Відпустіть нахильну головку (2), повернувши важіль блокування голови (9) за годинниковою стрілкою, а потім обережно підніміть нахильну головку, поки не почуєте клацання (звук замикання блокування). Коли замок зафіксовано, важіль блокування головки (9) буде звернений вниз. Насуньте захист від бризок (6) на край корпусу, що захищає приводний вал штифтом (5). Переконайтеся, що отвір для додавання продуктів спрямований назовні, щоб нахильна головка (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 вкладки на чаші фіксувалися на засувках, розташованих в основі (8).

КРОК 3 - КРІПЛЕННЯ ЗМІШУВАЧІВ

При установці мішалки нахильну головку (2) слід підняти для полегшення доступу. Прикріпіть (для відчуття опору) одну з трьох спеціальних мішалок (10, 11, 12) до штифта приводного вала (5). Зверніть увагу, щоб злив, розташований на штирі, йшов в монтажний отвір змішувача. Потім поверніть мішалку проти годинникової стрілки, поки вихідний отвір не заблокується до краю монтажного отвору змішувача.



КРОК 4 - ЗБІРКА ПРИСТРОЮ

Після фіксації мішалки (10, 11, 12) пристрій готовий до роботи. Поверніть важіль блокування голови (9) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть нахильну головку (2), поки не почуєте клацання (звук замикання блокування). Переконайтеся, що нахильна головка (2) правильно зафіксована - важіль блокування голови (9) буде спрямований вниз.

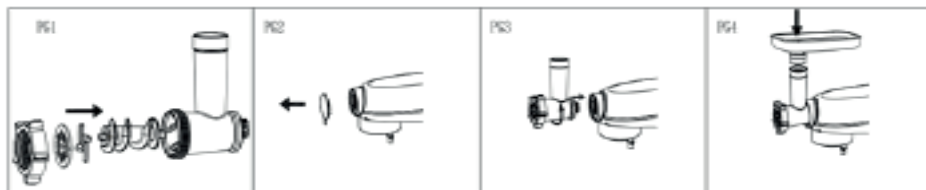
РОЗБИРАННЯ ФУРНІТУРИ

Акcesуари можна розібрати після підйому нахильної головки (2). Звільняємо фурнітуру від засувки, скручуючи її у напрямку, протилежному напрямку установки. Мішалки (10, 11, 12) потрібно спочатку звільнити від замку перед поворотом, тобто просунути мішалку глибше в штифт приводного вала, поки не відчується опір. Захист від бризок (6) необхідно зняти після того, як мішалки (10, 11, 12) були попередньо демонтовані.

МОНТАЖ І ВИКОРИСТАННЯ НАВІСНОГО ОБЛАДНАННЯ

НАСАДКА ДЛЯ ШЛІФУВАННЯ

1. З головки робота (2) вийміть заглушку сидіння збірки шахтування/подрібнення (1).
2. Помістіть шліфувальну камеру (14) в гніздо кріплення кріплення (1) таким чином, щоб елемент, через який вставляються вироби, що підлягають фрезеруванню, був нахилений з вертикалі вправо приблизно на 30°, потім поверніть елемент вертикально так, щоб засувка працювала. Засувка буде працювати тільки в тому випадку, якщо камера правильно розташована в розетці.
3. Встановіть шнек (17) у внутрішній частині шліфувальної камери (14) таким чином, щоб шестерня шнека знаходилася всередині камери.
4. На кінці шнека (17) встановіть ніж (18) таким чином, щоб основа ножа звернулася до внутрішньої сторони шліфувальної камери (14), а леза ножа були спрямовані на зовнішню сторону камери.
5. Потім помістіть один із екранів (19), (20) або (21) залежно від бажаного діаметра отвору, а потім прикрутіть гайку фрезерної камери (22) до камери.
6. Помістіть лоток (15) на шліфувальну камеру і зафіксуйте в правильному положенні.



7. Помістіть ємність під вихідний отвір закуски.
8. Оброблені продукти, наприклад м'ясо, нарізати на шматочки, щоб полегшити їх введення в подрібнювальну камеру (14).
9. Підключіть пристрій до джерела живлення і запустіть його. Виберіть автоматичну програму або набір (3), щоб вибрати відповідну швидкість (рекомендується від 3 до 9), потім помістіть вироби у верхній отвір шліфувальної камери та натисніть на т штовхачі (16).
10. Розбирання кріплення болгарки здійснюється в зворотному порядку описуваного вузла.

УВАГА! Максимальний час роботи пристрою для кріплення болгарки становить 5 хвилин. Після закінчення цього часу приладу потрібно дати охолонути, протягом періоду не менше 15 хв.

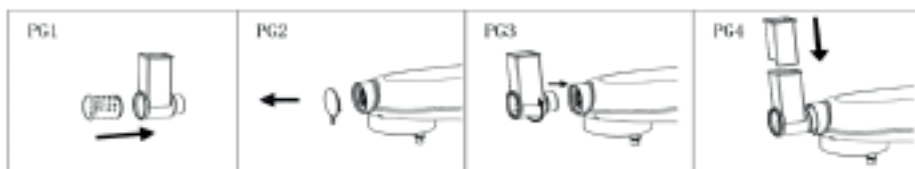
УВАГА! Щоб уникнути заклинювання пристрою, не допускайте роботи при надмірному навантаженні.

УВАГА! Не можна використовувати прилад для подрібнення кісток і горіхів і для подрібнення виробів з твердими волокнами.

УВАГА! Якщо пристрій заклинило і зупинилося через твердий матеріал всередині кріплення, пристрій потрібно негайно вимкнути та очистити.

НАСАДКА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ

1. З головки робота (2) вийміть заглушку сидіння збірки шахтування/подрібнення (1).
2. У корпусі подрібнювача (23) встановіть відповідну терку (25), (26) або (27) дном до центру корпусу подрібнювача (24).



3. Помістіть ємність під вихідний отвір закуски.
4. Наріжте вироби на більш дрібні шматочки, щоб вони вільно помістилися в камеру подрібнювача.
5. Підключіть пристрій до джерела живлення і запустіть його. Виберіть автоматичну програму або набір (3), щоб вибрати відповідну швидкість (рекомендується від 3 до 9), потім помістіть продукти у верхній отвір камери подрібнювача та натисніть на т штовхачі (24).
6. Після завершення роботи вимкніть пристрій, від'єднайте його від джерела живлення і розберіть подрібнювач так само, як і шліфувальну камеру. Вимийте всі частини подрібнювача.

УВАГА! Леза терки дуже гострі. Будьте обережні!

УВАГА! Не подрібнюйте плоди з кісточками.

УВАГА! Максимальний час роботи пристрою для подрібнювача становить 5 хвилин. Після закінчення цього часу приладу потрібно дати охолонути, протягом періоду не менше 15 хв.

РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Поверніть важіль блокування голови (9) за годинниковою стрілкою і обережно опустіть нахильну головку (2), поки не почуєте клацання (звук замикання блокування). Переконайтеся, що нахильна головка правильно зафіксована - важіль блокування голови (9) буде спрямований вниз. Потім помістіть продукти харчування в чашу (7) через отвір у захиснику від бризок (6), підключіть пристрій до струму і встановіть потрібну робочу швидкість за допомогою ручки регулювання швидкості (3).

Помістіть продукти харчування в чашу (7) через отвір у захиснику від бризок (6), підключіть прилад до електромережі. Увімкнеться панель управління. Виберіть бажану функцію (див. Розділ «Опис функцій панелі управління»)

Натисніть або поверніть ручку регулювання (3), щоб виділити панель управління. Повертаючи ручку, можна вибрати функцію, швидкість або регулювати час роботи. Щоб закінчити поточний режим роботи, натисніть і утримуйте ручку регулювання. Пристрій перейде в режим очікування. Для перезапуску потрібно ненадовго натиснути ручку регулювання.

УВАГА! Під час роботи планетарного робота не повертайте важіль блокування голови (9)! Після закінчення роботи від'єднайте пристрій від джерела живлення.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ЗАСТОСУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ АКСЕСУАРІВ

Мішалка з силіконовим покриттям (10)	Для змішування легких і важких мас, таких як: тісто, пісочне тісто, фарш і рибні маси, вершкові і заварні креми, сирні маси, пюре та інші овочі, основи для тортів, сирні інгредієнти для торта.
Міксер для збивання легких мас (11)	Для збивання продуктів, які потрібно добре провітрювати, такі як: яйця, яєчні білки, бісквітне тісто, збиті вершки, безе, креми, майонез.
Змішувач для багатокомпонентних мас (гачок) (12)	Для замішування тіста, особливо дріжджового тіста і замішування таких як: хліб, булочки, подорожники, пироги, піци, тісто на пару, макарони, ласощі.
Насадка для шліфувальної машини (14)	Для подрібнення м'яса, відвареного м'яса птиці, свинини, яловичини, вареної печінки, вареної риби для супів; сира свинина і яловичина для фаршу котлет, сира печінка, м'ясо і сало для паштетної ковбаси, м'ясо свинини для бирки.
Насадка для подрібнення (23)	Для нарізки і натирання овочів і фруктів.

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

УВАГА! При використанні власних налаштувань зверніть увагу, що час роботи приладу, особливо в разі важких мас, замішаних гачковим міксером (12), не повинен перевищувати 5 хвилин безперервної роботи. Після закінчення цього часу приладу потрібно дати охолонути, протягом періоду не менше 15 хв.

ПЛАНЕТАРНИЙ РУХ ПРИКРИПЛЕНЬ

Під час роботи планетарного робота мішалка обертається складним рухом: навколо своєї осі і одночасно по колу чаші. Завдяки цьому під час одного повного обертання мішалка працює точно по всій внутрішній частині чаші, що скорочує робочий час і забезпечує більшу ефективність змішування. З цієї причини час змішування, наведений в більшості рецептів, слід скоротити.

ПРИМІТКИ ЩОДО РОБОТИ РОБОТА

Форма чаші і насадок сконструйована так, що під час роботи робота не потрібно постійно скребати і штовхати інгредієнти, розташовані на стінках чаші. За один цикл змішування досить очистити стінки чаші один-два рази. Перш ніж це зробити, необхідно відключити робота від електрики!

Під час роботи робот може нагріватися. При великому навантаженні та тривалому циклі змішування верхня частина головки робота може бути дуже теплою. Це нормально.

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Від'єднайте пристрій від джерела живлення.
2. Під час тривалої експлуатації нахильна головка (2) може нагріватися. Перед початком роботи необхідно почекати, поки прилад охолоне.
3. Очистіть корпус пристрою за допомогою вологої ганчірки.
4. Очистіть мішалки (10, 11, 12) та лопатку та шліфувальну насадку та насадку для подрібнення під проточною водою з додаванням миючого засобу.

Закінчивши роботу з пристроєм, рекомендується відразу ж почистити фурнітуру. Це видалить залишки відкладень, запобіжить висиханню залишків, що робить прання більш ефективним і легким, а також запобігає розмноженню бактерій.

УВАГА! Не можна мити в посудомийній машині змішувач (11), змішувач з силіконовим покриттям (10), гачок (12), насадка болгарки та насадка подрібнювача - це може пошкодити їх.

ОПИС ФУНКЦІЇ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Планетарний робот має автоматичні функції з можливістю регулювання.

Функція	Значок на дисплеї	швидкість	Температура	час
Рецепт крейди		1 – 5	38° C	72:00 хв.
швидкість		1 – 11	-	-
час		-	-	1:00 — 99:59 хв.

Користувальницькі настройки		1 – 11	-	1:00 — 99:59 хв.
Змішувач для багатокomпонентних мас (гачок)		1 – 4	-	1:00 — 20:00 хв.
Мішалка з силіконовим покриттям		4 – 9	-	1:00 — 10:00 хв.
Мішалка для збивання легких мас		9 – 11	-	1:00 — 20:00 хв.
Опалення «Ф»		-	25° C - 45° C	30:00 — 99:59 хв.
Насадка для шліфування Насадка для подрібнення		3 – 9	-	1:00 — 20:00 хв.

ВБУДОВАНИЙ РЕЦЕПТ ЧАЛКИ

1. На панелі управління натисніть кнопку ручної функції. За замовчуванням буде відображатися стовпець час/кількість: кількість 400 г (швидкість 5, кількість спалахів для поточної кількості). Повертаючи ручку, ви можете регулювати кількість до 400 г, 600 г, 800 г, 1000 г, 1200 г. При цьому швидкість змінюється і в залежності від обраної кількості (400 г/5, 600 г/5, 800 г/5, 1000 г/4, 1200 г/4). У режимі очікування панель управління буде затемнена до 30% протягом 10 хвилин, натисніть будь-яку кнопку, щоб відновити роботу. Якщо протягом 30 хвилин не вибрати жодної функції, пристрій автоматично відключиться. Натисніть ручку, щоб перевести пристрій в режим очікування.
2. Вибравши кількість, натисніть кнопку набору, щоб вказати кількість, яку потрібно ввести для виконання рецепту. Всі кнопки дисплея повністю підсвічуються, крім «Get Ready» і «Add in order» (в цей час блимає «Get Ready», а «Додати в послідовності» не відображається). Натисніть кнопку набору, щоб затвердити програму. Потім виконуйте команди на дисплеї (кнопки інгредієнта миготять 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 і повідомить про додавання вершкового масла. Додайте вершкове масло і натисніть на ручку, щоб продовжити перемішування.
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 нагрівання і температуру.

НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Швидкість можна встановити або регулювати за допомогою ручки регулювання або за допомогою кнопки функції швидкості. Доступний діапазон швидкостей від 1 до 11.

НАЛАШТУВАННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ

Щоб встановити або відрегулювати робочий час, натисніть кнопку функції часу, а потім використовуйте ручку, щоб встановити необхідний час. Доступний діапазон від 1 хвилини до 99:59 хвилин.

КОРИСТУВАЛЬНИЦЬКІ НАСТРОЙКИ

При натисканні функціональної кнопки на дисплеї відображається швидкість за замовчуванням 1 і час 00:00. За допомогою ручки або кнопки функції швидкості ви можете вибрати швидкість в діапазоні від 1 до 11, тоді як натиснувши кнопку функції часу ви можете вибрати час в діапазоні від 1:00 хвилин до 99:59 хвилин.

ЗМІШУВАЧ ДЛЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ МАС (ГАЧОК)

При натисканні кнопки функції гачка на дисплеї відображається швидкість за замовчуванням 3 і час 12:00 хвилин. За допомогою ручки або кнопки функції швидкості ви можете вибрати швидкість в діапазоні від 1 до 4, тоді як натиснувши кнопку функції часу ви можете вибрати час в діапазоні від 1:00 хвилин до 20:00 хвилин.

МІШАЛКА З СИЛІКОНОВИМ ПОКРИТТЯМ

При натисканні функціональної кнопки змішувача з силіконовим покриттям на дисплеї відобразиться швидкість за замовчуванням 4 і час 10:00 хвилин. За допомогою поворотної ручки або кнопки функції швидкості ви можете вибрати швидкість в діапазоні від 4 до 9, тоді як натиснувши кнопку функції часу ви можете вибрати час в діапазоні від 1:00 хвилин до 20:00 хвилин.

МІШАЛКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ ЛЕГКИХ МАС

При натисканні функціональної кнопки міксера для збивання світлих мас на дисплеї відображається швидкість за замовчуванням 9 і час 6:00 хвилин. За допомогою ручки або кнопки функції швидкості ви можете вибрати швидкість в діапазоні від 9 до 11, тоді як натиснувши кнопку функції часу ви можете вибрати час в діапазоні від 1:00 хвилин до 10:00 хвилин.

НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВУ (БРОДІННЯ)

Після натискання кнопки функції попереднього нагрівання (бродіння) на дисплеї відображається температура за замовчуванням 38°C і час 60:00 хвилин. За допомогою циферблата можна вибрати температуру в діапазоні 25-45°C, при натисканні кнопки функції часу можна вибрати час в діапазоні від 30:00 хвилин до 99:59 хвилин.

НАСАДКА ДЛЯ ШЛІФУВАННЯ ТА НАСАДКА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ

При натисканні функціональної кнопки насадки болгарки на дисплеї відображається швидкість за замовчуванням 3 і час 10:00 хвилин. За допомогою поворотної ручки або кнопки функції швидкості ви можете вибрати швидкість в діапазоні від 3 до 9, тоді як натиснувши кнопку функції часу ви можете вибрати час в діапазоні від 1:00 хвилин до 20:00 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ РОБОТА ДЛЯ ВЛАСНИХ РЕЦЕПТІВ

Цей посібник містить деякі загальні, практичні поради щодо специфіки роботи з роботом, які можуть стати в нагоді при підготовці власних рецептів. Однак для досягнення ідеального ефекту і розробки правильної процедури змішування знадобляться власні спостереження і досвід. Необхідно контролювати процес перемішування і закінчувати його точно тоді, коли буде досягнута необхідна в рецепті консистенція (наприклад, «гладке і еластичне тісто»).

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Інгредієнти, які зберігаються в холодильнику, такі як масло або яйця, повинні досягти кімнатної температури, перш ніж їх змішати. Тому слід своєчасно прибирати такі продукти з холодильника.
- Щоб уникнути кидання яєчної шкаралупи або зіпсованих яєць в миску, найкраще встроїти їх в окрему ємність перед додаванням інших продуктів.
- Занадто тривале збивання може негативно позначитися на кінцевому продукті. Слідкуйте за часом перемішування, зазначеним в рецепті.
- Зміна температури, текстури харчових продуктів (наприклад, через коливання температури навколишнього середовища) може вплинути на скорочення/подовження процесу змішування інгредієнтів та кінцевий результат змішування.
- Завжди слід починати змішувати на низьких швидкостях і поступово збільшувати швидкість до потрібної в конкретному рецепті.

РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ОКРЕМИХ АКСЕСУАРІВ ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ВАГОЮ 1,5 КГ

Аксесуар	Швидкість	Час (хв.)	Максимальна кількість продуктів у чаші	Опис роботи
Мішалка багатокомпонентна (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 хвилини, 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:

- Замочіть лляне насіння у воді на 12 годин.
- Встановити багатокомпонентну мішалку (гачок).
- 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 роботу, 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 теплому 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 (гак).
- 2) Помістіть всі інгредієнти в миску і перемішайте на швидкості 1-3 до однорідності.
- 3) Зупиніть роботу, 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 теплому 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 ПІЦА

- ✓ 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 (гак).
- 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 роботу, 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 улюблені 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 пропекся 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 кашу 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 dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją 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 (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

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

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

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

Data naprawy/
Date of repair

Numer naprawy/
Number repair

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

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Data naprawy/ <i>Date of repair</i>	Numer naprawy/ <i>Number repair</i>	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ <i>Description of activities performed and specific parts</i>	Pieczętka punktu serwisowego/ <i>Stamp service point</i>

Numer seryjny/
Serial number

NOTES