

MPM

MRK-38

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

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

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

UA Бажаємо задоволення від використання нашого продукту та запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

**BPA
FREE**

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
Infolinia MPM: +48 500 801 901, BDO: 000027599

THERMOROBOTER iCook 2.0

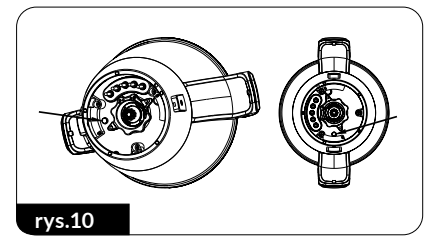
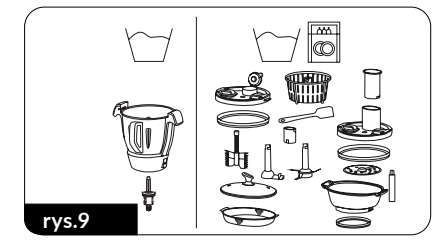
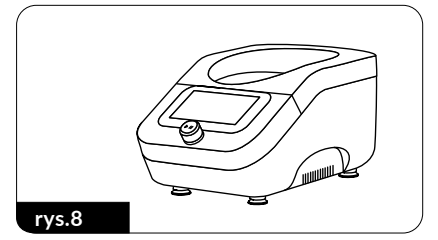
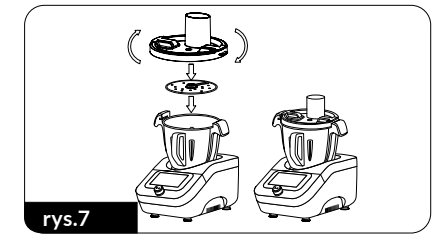
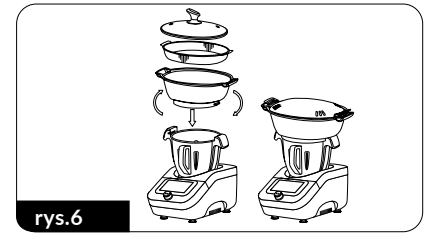
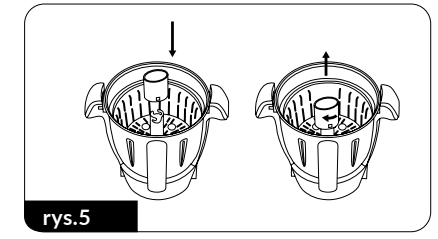
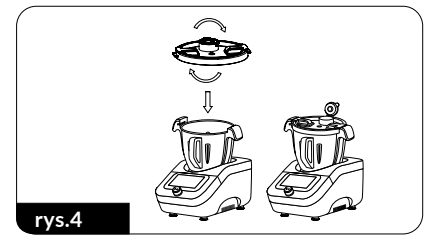
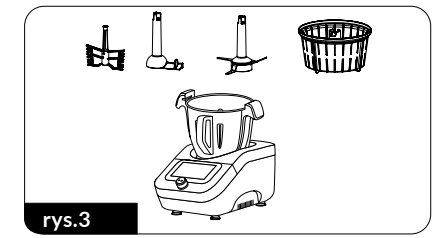
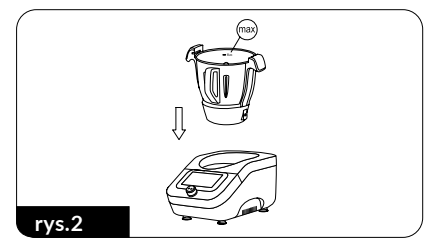
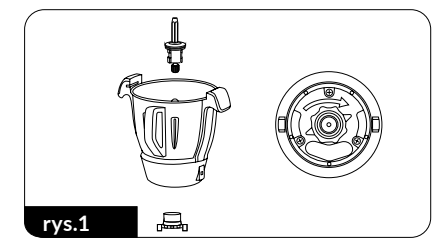
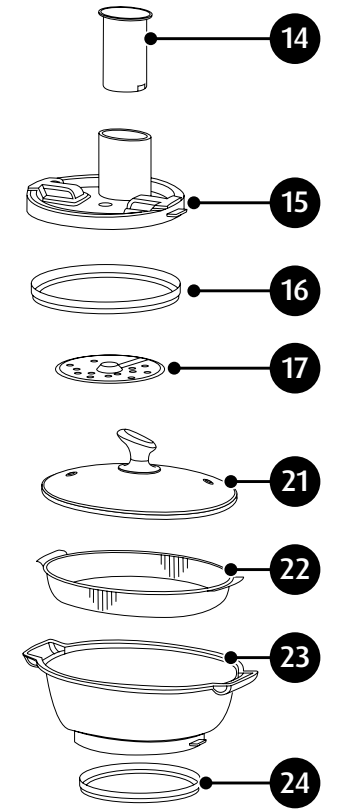
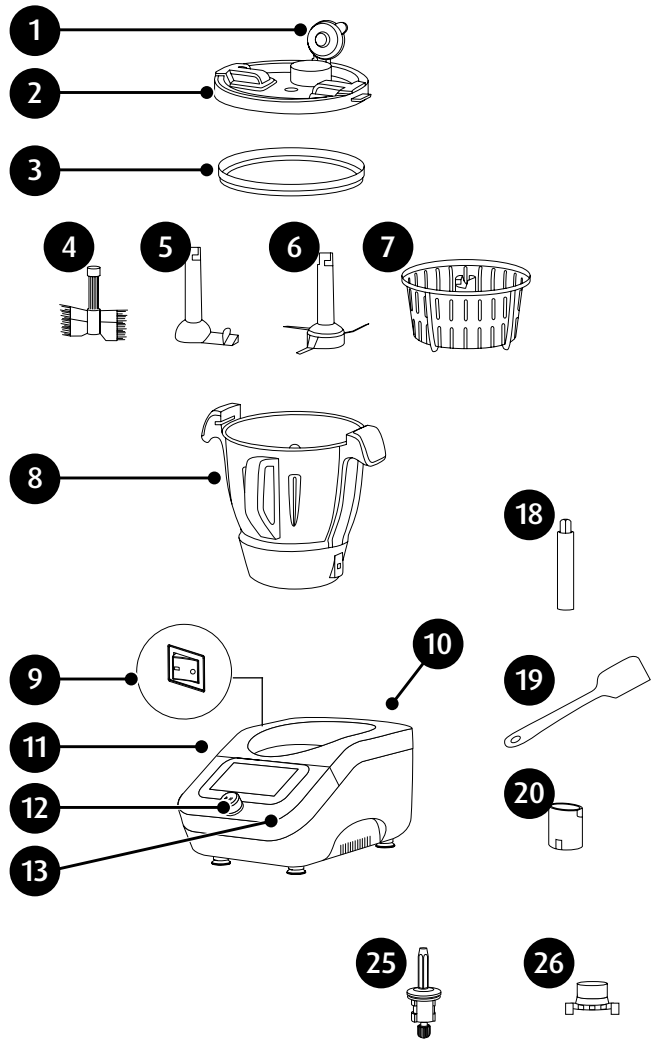
TERMOROBOT iCook 2.0

TERMOROBOT iCook 2.0

ТЕРМОРОБОТ iCook 2.0

DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	5
EN	USER MANUAL	25
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	43
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	62





SICHERHEITSHINWEISE:

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten.
- Das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt zurücklassen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- Den Stecker immer aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Dasselbe gilt vor der Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in beschädigtem Zustand. Dies gilt auch, falls Kabel oder Stecker Schäden aufweisen - in diesem Fall muss das Gerät bei einer autorisierten Werkstatt zur Reparatur abgegeben werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zur Beschädigung des Geräts oder zu Unfällen führen.
- Im Falle unüblicher Geräusche, Gerüche oder aufsteigendem Rauch aus dem Gerät muss dieses sofort ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt zwecks Reparatur des Geräts.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen berühren.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht über die Kante der Fläche hängt, auf dem das Gerät steht. So kann vermieden werden, dass das Gerät versehentlich heruntergezogen wird.
- Das Gerät an einem kühlen, schattigen und trockenen Ort lagern.
- Während des Betriebs des Geräts niemals Hände oder Gegenstände in den Behälter halten.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Kocher, Herdplatten, Backöfen usw. sowie Hängeschränken aufgestellt werden. Das Gerät fernab von der Kante der Küchenplatte stellen.
- Vor der Verwendung des Geräts immer sicherstellen, ob alle Elemente korrekt montiert wurden.

- Das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Materialien aufstellen, wie z.B. Vorhänge, Tischdecken, etc., da ansonsten Brandgefahr besteht.
- Das Gerät ist ausschließlich im Haushalt zu verwenden.
- Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät sollte an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden!
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie bei fehlendem Wissen oder Erfahrung mit dem Umgang mit Geräten dieser Art bedient werden, jedoch unter der Bedingung, dass diese beaufichtigt bzw. über die sichere Handhabung der Geräte belehrt und über potenzielle Gefahren informiert werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug verwendet wird.
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem geeignet.
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund aufstellen.
- Zwecks Gewährleistung der Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) frei zugänglich herumliegen lassen.
- **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erstickungsgefahr!**
- Bei Kontakt mit den Schneideklingen besondere Vorsicht walten lassen, insbesondere bei deren Entfernung und während der Reinigung.
- Das Gerät nicht auf heißen Flächen aufstellen.
- Die Schneideklingen nicht berühren, besonders während des Betriebs. Die Messerkanten sind sehr scharf. Während des Einsetzens und Entfernens die Klingen immer am oberen Teil halten.
- Immer abwarten, bis alle drehenden Teile stillstehen, bevor Teile aus dem Gerät entnommen werden.
- Sofort nach Betriebsende den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Vor dem Austausch von Zubehör oder vor Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs muss das Gerät ausgeschaltet und der Stecker gezogen werden.
- Vor dem Auseinanderbauen immer abwarten, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Die Nutzung des TURBO-Modus bzw. die plötzliche Erhöhung der Geschwindigkeit ist untersagt, wenn die Temperatur mehr als 55°C beträgt.
- Während der Verarbeitung heißer Lebensmittel dürfen Kanne, Deckel, Messbecher und Dampfgarbehälter nicht direkt berührt werden. Immer mit Küchenhandschuhen arbeiten.



WICHTIG! Heiße Oberfläche!



WICHTIG! Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf!

- Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.
- **Das Gerät niemals mit leerem Behälter im Kochmodus in Betrieb nehmen.**
- **Darauf achten, dass der Roboter nicht länger als eine Minute auf Stufe „12“ betrieben wird.**
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird; dasselbe gilt vor dem Zusammen- und Auseinanderbauen und vor der Reinigung.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Aufklappbare Blende des Behälterdeckels
2. Kannendeckel
3. Dichtung des Kannendeckels
4. Rührwerk für leichte Massen (Rühraufsatz „Schmetterling“)
5. Rührwerk
6. Schneidemesser
7. Korb
8. Behälter mit 4,5 L Volumen (Nutzvolumen MAX. 3,0 L)
9. Touch-Schalter (ON/OFF)
10. Netzkabel
11. Gehäuse
12. Touch-Bedienfeld
13. Drehschalter für die Parameterwahl mit Taste START/STOP
14. Schieber
15. Rundmesserdeckel
16. Dichtung des Rundmesserdeckels
17. Rundmesser zum Raspeln/in Scheiben schneiden
18. Bolzen zur Montage des Rundmessers
19. Schaufel
20. Messlöffel 30 ml
21. Glasdeckel des Dampfgarbehälters
22. Tablett des Dampfgarbehälters
23. Dampfgarbehälter
24. Dichtung des Dampfgarbehälters
25. Antriebswelle mit Dichtung
26. Wellenblockade

Das Zubehör, das in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, ist frei von Bisphenol (BPA free).

FUNKTIONEN DER AUSSTATTUNG UND EIGENSCHAFTEN DES ROBOTERS

STEUERPANEL MIT TOUCHSCREEN –

das Steuerpanel verfügt über einen Touchscreen mit einer Größe von 7 Zoll. Mit der Küchenmaschine können alle Rezepte aus der Datenbank der Maschine zubereitet werden. Außerdem können die automatischen Programme zur Bedienung der einzelnen Zubehörteile des Geräts genutzt werden. Bei Bedarf können eigene Einstellungen vorgenommen werden. Dank des WiFi-Moduls lässt sich die Rezeptdatenbank aktualisieren. Die intuitive und einfache Bedienung des Geräts garantiert kinderleichten Kochspaß.



ANTI-VIBRATIONSSYSTEM –

das innovative System zur flexiblen Montage des Behälters in der Küchenmaschine reduziert die Vibrationen des Gehäuses bei hohen Drehzahlen oder bei der Zubereitung schwerer Massen.



KANNE UND KANNENDECKEL –

die Kanne (8) besteht aus hochwertigem Edelstahl. Am Boden befindet sich eine Öffnung zur Montage der Antriebswelle (25). An der Innenwand der Kanne sind sechs waagrechte Linien eingezeichnet, die verschiedene Füllhöhen markieren – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml, 2500 ml, 3000 ml und die MAX-Füllhöhe (3000 ml). Die Kanne verfügt über einen Henkel und Griffe für die einfachere Handhabung. Die Dichtung des Kannendeckels (2) sorgt dafür, dass während des

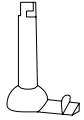


Betriebs des Geräts nichts ausläuft. Mit der aufklappbaren Blende (1) lassen sich Zutaten und Gewürze dosieren. Kanne und Deckel verfügen über verschiedene Blockaden und Sicherungen, um die Inbetriebnahme im Falle der fehlerhaften Montage zu verhindern.

SCHNEIDEMESSER – die Schneideklingen (6) aus hochwertigem Edelstahl garantieren eine sehr lange Nutzungsdauer. Dank der einzigartigen Konstruktion ist die Leistung selbst bei geringen Drehzahlen bereits sehr hoch.

RÜHRWERK – die Form des Rührwerks (5) gewährleistet, dass der Inhalt der Kanne lediglich verquirlt, dabei aber nicht zerkleinert wird. Dies bewährt sich bei langsamen, langwierigen Kochvorgängen (z.B. Suppen) und beim Anbraten. Das Rührwerk verquirlt die Masse je nach Drehrichtung unterschiedlich.

WICHTIG! Bei der Arbeit mit dem Rührwerk die Geschwindigkeit maximal auf „3“ einstellen.



RÜHRWERK FÜR LEICHTE MASSEN (Rühraufsatz „Schmetterling“) – Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) zum Aufschlagen leichter Cremes, Massen und Eischnee. Die Konstruktion verhindert das komplette Zerkleinern der aufgeschlagenen Massen.



WICHTIG! Bei der Arbeit mit dem Rühraufsatz „Schmetterling“ die Geschwindigkeit maximal auf „4“ einstellen.

RUNDMESSER ZUM RASPELN/IN SCHEIBEN SCHNEIDEN – Rundmesser (17) zum Raspeln von Obst und Gemüse oder zum Scheiben schneiden.



Die Funktion des Rundmessers hängt davon ab, welche Seite montiert wird. Der Antrieb wird über den Bolzen übertragen (18).

WICHTIG! Bei der Arbeit mit dem Rundmesser die Geschwindigkeit maximal auf „6“ einstellen.

DAMPFGARBEHÄLTER – in diesem Behälter (23) kann die Küchenmaschine dampfgaren. Er wird auf der Kanne (8) montiert. Der Behälter verfügt über ein Tablett (22), mit Hilfe dessen größere Lebensmittelmengen zubereitet werden können. Behälter und Tablett werden mit einem Glasdeckel (21) verschlossen.



KORB – im Korb (7) können körnige Lebensmittel (z.B. Reis, Grütze) oder Eier, Gemüse und Suppenfleisch gegart werden. Die Öffnungen im Korb dienen als Sieb, um das Wasser beim Herausnehmen der gekochten Lebensmittel aus dem Korb abzuseihen. Der Messbecher (20) auf der Innenseite des Bodens verfügt über einen speziellen Haken, mit dem der Korb aus der Kanne gehoben werden kann. Der Korb kann auch zum Dampfgaren kleinerer Mengen von Lebensmitteln verwendet werden.




ANTRIEBSWELLE – die Welle (25) wird auf dem Boden der Kanne montiert. Die montierte Silikondichtung sorgt dafür, dass der Boden der Kanne abgedichtet ist. Auf der Welle werden die rotierenden Zubehörteile angebracht. Der Antrieb wird über das sechseckige Ende der Welle übertragen.



WAAGE – die Küchenmaschine ist mit einer Waage von 0-5000 g mit einer Genauigkeit von 1 g ausgestattet. Damit lassen sich die Zutaten auch während



eines laufenden Programms präzise dosieren. Die eingebaute Waage verfügt über eine Tare-Funktion. Um die Waage zu nutzen, einfach die entsprechende Funktion anwählen oder auf das Icon tippen, das Sie direkt zur Waage führt – .

TURBO – maximale Drehgeschwindigkeit „12“ des installierten Schneidmessers – die Maschine kann als Blender genutzt werden. Funktioniert nur, wenn die Taste (TURBO) gehalten wird

WICHTIG! Die TURBO-Funktion darf jeweils nur 60 Sekunden lang verwendet werden.



RÜCKWÄRTSROTIEREN – die Küchenmaschine kann rückwärts rotierend betrieben werden (Geschwindigkeiten „1“ bis „3“). Wird diese Funktion korrekt eingesetzt, lassen sich Schneidmesser und Rührwerk effektiver nutzen.



BESCHREIBUNG DES STEUERPANELS

HAUPTMENÜ



- ▶ Bei Anwahl des Panels „**Rezepte**“ wird eine Liste aller verfügbaren Rezepte angezeigt.
- ▶ Über das Panel „**Eigene Einstellungen**“ können individuelle Betriebsmodi genutzt werden.
- ▶ Das Panel „**Automatische Programme**“ ermöglicht die Anwahl vordefinierter Programme.
- ▶ Über „**Rezepte aktualisieren**“ kann die neueste Version der Rezeptdatenbank und Software heruntergeladen werden.
Meldungen über verfügbare Aktualisierungen werden nach Aufbau einer Internetverbindung eingeblendet.

REZEPTE

Die Küchenmaschine verfügt über eine Rezeptdatenbank mit unterschiedlichen Gruppen:

1. Salate und Rohkost
2. Kuchen und Nachspeisen
3. Saucen
4. Backwaren
5. Suppen und Cremes
6. Mehlspeisen
7. Fleischgerichte
8. Dampfgegartes
9. Fischgerichte

10. Pasten, Vorspeisen, Snacks
11. Getränke und Drinks
12. Grundrezepte
13. Vegetarisches
14. Sous Vide-Gerichte
15. Neue Rezepte
16. Weihnachten
17. Snacks für Kinder
18. FIT-Rezepte

Jedes Rezept umfasst:

- Zutatenliste
- Anleitung
- geschätzte Zubereitungszeit
- benötigte Accessoires
- Hinweis, für viele Personen das Gericht ausreicht
- Schwierigkeitsgrad

Alle „FIT-Rezepte“ sind mit Kalorienangaben versehen.

Die Rezeptdatenbank kann alphabetisch oder nach Gruppen sortiert werden. Außerdem können Rezepte zur Rubrik „FAVORITEN“ hinzugefügt werden. Die Nutzung von Rezepten verkürzt die Arbeitszeit und vereinfacht das Kochen. Der Nutzer wird mit Hilfe von Meldungen auf dem Steuerpanel über verfügbare Aktualisierungen der Rezeptliste informiert.

EIGENE EINSTELLUNGEN




A – Einstellung der Arbeitstemperatur

Es steht ein Temperaturbereich von 37°C-130°C mit 1°C-Schritten zur Wahl. Das Symbol „000“ steht für die Zimmertemperatur. Die Temperaturanzeige mit dem Icon einer dampfenden Kanne zeigt die aktuelle Temperatur in der Kanne mit einer Genauigkeit von 1°C an.

B – Wahl der Dauer des Vorgangs

Es kann zwischen einer Dauer von 1 Sekunde - 90 Minuten mit Sekundenschritten gewählt werden. Nach dem Start des Vorgangs zählt die Uhr die verbleibende Zeit bis zum Ende herunter. Die kleinere Zeitanzeige weiter oben zeigt die ursprünglich eingestellte Dauer während des Vorgangs an.

C – Wahl der Drehgeschwindigkeit des Zubehörs

Es stehen 12 Drehgeschwindigkeiten zur Verfügung, wobei „1“ die kleinste Geschwindigkeit (ca. 120 Drehungen/Min.) und „12“ die höchste Geschwindigkeit (ca. 5000 Drehungen/Min.) bedeutet. Nach Antippen des Messer-Icons wird die Drehrichtung geändert; dies wird mit dem Icon  signalisiert. Die Rückwärtsfunktion steht nur für die Geschwindigkeiten „1“, „2“ und „3“ zur Verfügung.

D – Taste zum Starten/Pausieren (START/PAUSE) eines Vorgangs.




E – Taste zum Beenden eines Vorgangs (STOP).







AUTOMATISCHE PROGRAMME

Es stehen 9 automatische Programme zur Verfügung, die die Arbeit beschleunigen und die ideale Bearbeitungsdauer der verarbeiteten Lebensmittel vorschlagen. Die Programme können in beschränktem Umfang geändert werden. Außerdem kann mit dem TURBO-Modus der Motor auf das Maximum beschleunigt werden; mit der Waage hingegen lässt sich das Gewicht der verarbeiteten Produkte kontrollieren.




Menü Automatische Programme




Programm/Icon	Parameter (Änderungsbereich)	Zubehör	Bemerkungen
 Kneten	Temp: 0 (0-37°C) Dauer: 3 Minuten (2, 3 Minuten) Geschwindigkeit: 2 (1-2)	Schneidemesser	Kurzfristige Rückwärtsbewegung
 Dampfgaren	Temp.: wird schrittweise erhöht Dauer: 20 Minuten (1-60 Minuten) Geschwindigkeit: 0 (0-3)	fehlt oder Rührwerk	Die Zeit wird ab Überschreiten von 95°C gezählt
 Sous vide	Temp: 100°C (60-100°C) Dauer: 60 Minuten (1-90 Minuten) Geschwindigkeit: trifft nicht zu	-	-

Programm/Icon	Parameter (Änderungsbereich)	Zubehör	Bemerkungen
 Kochen	Temp: 100° (60-100°C) Dauer: Trifft nicht zu Geschwindigkeit: trifft nicht zu	-	-
 Hobeln	Temp.: trifft nicht zu Dauer: 30 Sekunden (10-59 Sekunden) Geschwindigkeit: 5 (4-6)	Rundmesser zum Raspeln/ in Scheiben schneiden	-
 Hacken	Temp.: trifft nicht zu Dauer: 10 Sekunden (10 Sekunden - 4 Minuten) Geschwindigkeit: 6 (1-12)	Schneidemesser	-
 TURBO	Temp.: trifft nicht zu Zeit: bis zu 1 Minute Geschwindigkeit: 12	Schneidemesser	Funktioniert nur, wenn die Taste (TURBO) gehalten wird
 Gewicht	Gewicht max. 5000 g, Genauigkeit 1 g	-	Anzeige kann tarziert werden
 Vorläufige Reinigung	Temp.: 40°C-60°C Dauer: 30 Sekunden Geschwindigkeit: 6	Schneidemesser	Für einen besseren Effekt sollte eine kleine Menge Reinigungsmittel hinzugegeben werden

AKTUALISIERUNG DER REZEPTE

Mit der Funktion kann nach der Aktualisierung durch den Hersteller die aktuellste Rezeptdatenbank heruntergeladen werden. Vor der Aktualisierung muss eine Verbindung mit einem verfügbaren WiFi-Netz hergestellt werden. Neben den Rezepten wird auch die Systemsoftware des Küchenroboters aktualisiert (falls dies erforderlich ist). Um eine Verbindung mit einem WiFi-Netz herzustellen, Einstellungen  öffnen und anschließend „Netzeinstellungen“ wählen. Aus der Liste der verfügbaren WiFi-Netze das gewünschte Netz auswählen, das Passwort eingeben und auf „Verbinden“ klicken.

BESCHREIBUNG UND BEDEUTUNG DER ÜBRIGEN ICONS AUF DEM STEUERPANEL

Icon (Taste)	Bedeutung	Bemerkungen
	START (Prozess startet)	
	PAUSE (Prozess wird unterbrochen)	
	STOPP (Prozess wird beendet)	



Rührwerk, Rühraufsatz „Schmetterling“, Schneidmesser (empfohlene Ausstattung)

Dieses Icon wird bei Verwendung der automatischen Programme eingeblendet



Rückwärtsbewegung

Maximale Geschwindigkeit: „3“



Korrekt angebrachter Behälterdeckel



Fehlender oder falsch angebrachter Behälterdeckel



Anwahl des Menüs „Einstellungen“



Rückkehr zur Startseite



Verknüpfung zur Funktion „Wäge“



Rezepte sortieren



Alphabetisches Sortieren



Rezepte suchen

Bei Berührung des Textfelds des Panels wird eine automatische Tastatur eingeblendet



Favoriten

Bei Berührung des Icons wird das Rezept zu den Favoriten hinzugefügt



Details zum Rezept



Netzwerkeinstellungen



Interface-Sprache



Dieses Gerät



Hilfe



Historie



Dauer der Produktzubereitung

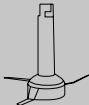

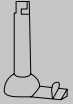
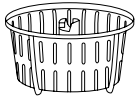



Dauer der Zubereitung des Gerichts



Zahl der Portionen

BESTIMMUNGSZWECK DER EINZELNEN AUSSTATTUNGSELEMENTE

AUSSTATTUNGSELEMENT	ARBEITSSCHRITT	GESCHWINDIGKEIT	DAUER	TEMPERATUR	MAXIMALE PRODUKTMENGE IM BEHÄLTER
 Schneidmesser	Fleisch hacken	8-12	30-60 Sekunden	-	800 g Fleisch ohne Knochen
	Zerkleinern von Eiswürfeln	8-12	10-20 Sekunden	-	600 g + eventuell 50-100 ml Wasser
	Zucker mahlen	8-10	10-30 Sekunden	-	800 g
	Blenden	8-12	maximal 60 Sekunden	-	2500 ml
	Zwiebeln, Sellerie etc. hacken	5-7	15-60 Sekunden	-	800 g
	Bohnen, Soja, Nüsse, Kaffee, Mandeln	10	2-3 Minuten	-	800 g
	Zubereitung von leichten Teigen	1	2-4 Minuten	-	900 g
	Kneten von schweren Teigen - Programm „Kneten“	2 (1-2)	2-3 Minuten	-	900 g
 Rührwerk für leichte Massen (Rühraufsatz „Schmetterling“)	Eier aufschlagen	4	2-4 Minuten	-	2500 ml
	Cremes aufschlagen	3	3-5 Minuten	-	3000 ml
	Butter aufschlagen	4	5 Minuten	-	500 ml
 Rührwerk	langsames Garen von Suppen	1-3	1-90 Minuten	100°C	2500 ml
	andere Gerichte, die gerührt werden müssen	1-2	nach Bedarf	nach Bedarf	2500 ml
 Korb	Kochen von Reis, Grütze - Programm „Dampfgaren“	-	15-35 Minuten	automatisch	100 g Reis, 700 ml Wasser
 Rundmesser zum Raspeln/in Scheiben schneiden	in Scheiben schneiden/ raspeln	5-6	30-60 Sekunden	-	600 g



Dampfgarbehälter

Garen von Fisch und
Gemüse - Programm
„Dampfgaren“

10-60
Minuten

automatisch

ERSTE SCHRITTE VOR DER VERWENDUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton, entfernen Sie dabei alle Tüten, Etiketten, Pappteile und Füllelemente. Das Gerät auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Falle von Zweifeln aller Art bitte an den Verkäufer wenden.
2. Sicherstellen, dass die Parameter des Stromnetzes mit den technischen Daten auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
3. Alle Geräte mit Lebensmittelkontakt anhand der Hinweise im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ genau reinigen und trocknen.
4. Das Gerät auf einen trockenen, flachen, stabilen und ebenen Untergrund stellen.
5. Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem - es kann nur bei korrekter Montage der Kanne (8) und des Kannendeckels (2) in Betrieb genommen werden.

MONTAGE/DEMONTAGE DER KANNE

WICHTIG! Das Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn es nicht vollständig montiert wurde. Verletzungsgefahr!

1. Sicherstellen, ob die Dichtung korrekt auf die Antriebswelle (25) geschoben wurde.
2. Die Antriebswelle (25) so in die Kanne schieben, dass das Zahnrad komplett durch die Öffnung im Boden passt; anschließend die Welle mit der Blockade (26) von außen blockieren und diese leicht im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 1).
3. Die Kanne (8) auf dem Gehäuse des Geräts (11) anbringen, so dass die Füllstandsmarkierungen auf der Innenseite der Kanne in Richtung der Rückseite des Gehäuses zeigen (Abb. 2).
4. Auf die montierte Welle (25) eines der Zubehörteile aufsetzen (Abb. 3):
 - Rührwerk für leichte Massen - Schmetterlingsrührwerk (4)
 - Rührwerk (5)
 - Schneidemesser (6)
 - Korb (7).

WICHTIG! Die Klingen des Schneidmessers sind scharf. Vermeiden Sie Verletzungen!

5. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (3) korrekt am Deckel der Kanne (2) angebracht wurde. Die Dichtung muss um den ganzen Rand der Kanne herum korrekt in der Kerbe sitzen.
6. Den Deckel (2) so auf die Kanne (8) setzen, wie in Abb. 4 gezeigt, diesen festdrücken und so drehen, dass die Griffe der Kanne und der Deckel aufeinander passen (die Fortsätze am Deckel sitzen korrekt in den Einkerbungen der Kanne).
7. Um die Kanne aus dem Gerät zu entfernen, wie folgt vorgehen:
 - den Deckel (2) leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass die Fortsätze am Deckel aus den Einkerbungen der Kanne geschoben werden, dann den Deckel vorsichtig abnehmen
 - Die Kanne aus dem Untersatz der Küchenmaschine nehmen
 - das montierte Zubehörteil (Rühraufsatz „Schmetterling“, Rührwerk, Schneidemesser) von der Drehwelle nehmen
 - Den Korb mit Hilfe des Griffs am Boden des Messbechers (Abb. 5) herausnehmen.

MONTAGE/DEMONTAGE DES DAMPFGARBEHÄLTERS

1. Gehen Sie wie in Pkt. 1-3 im Abschnitt MONTAGE/DEMONTAGE DER KANNE vor.
2. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (24) korrekt am Dampfgarbehälter (23) angebracht ist. Die Dichtung muss gleichmäßig um den gesamten Rand des Behälters eng auf die Außenseite des Rings aufliegen.
3. Den Dampfgarbehälter (23) so auf die Kanne (8) setzen, wie in Abb. 6 gezeigt, diesen festdrücken und so drehen, dass die Griffe der Kanne und der Deckel aufeinander passen (die Fortsätze am Deckel sitzen korrekt in den Einkerbungen der Kanne). Das Tablett (22) auf den Behälter (23) stellen und mit dem Deckel (21) bedecken.
4. Um den Dampfgarbehälter aus dem Gerät zu entfernen, wie folgt vorgehen:
 - Deckel (21) und Tablett (22) abnehmen
 - den Behälter (23) leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass die Fortsätze am Deckel aus den Einkerbungen der Kanne geschoben werden, dann den Deckel vorsichtig abnehmen
 - Die Kanne aus dem Untersatz der Küchenmaschine entfernen.

MONTAGE/DEMONTAGE DES RUNDMESSERS ZUM RASPELN/SCHNEIDEN

1. Gehen Sie wie in Pkt. 1-3 im Abschnitt MONTAGE/DEMONTAGE DER KANNE vor. Den Montagebolzen des Rundmessers (18) auf die Antriebswelle (25) schieben.
2. Das Rundmesser zum Raspeln/in Scheiben schneiden (17) mit der gewünschten Seite nach oben auf dem Bolzen (18) anbringen, je nachdem, welches Ergebnis gewünscht wird (Raspeln/Schneiden).
3. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (16) korrekt am Deckel des Rundmessers (15) angebracht wurde. Die Dichtung muss um den ganzen Rand der Kanne herum korrekt in der Kerbe sitzen.
4. Den Deckel des Rundmessers (15) so auf die Kanne (8) setzen, wie in Abb. 7 gezeigt, diesen festdrücken und so drehen, dass die Griffe der Kanne und der Deckel aufeinander passen (die Fortsätze am Deckel sitzen korrekt in den Einkerbungen der Kanne).
5. Den Schieber (14) am Deckel des Rundmessers anbringen.
6. Um das Rundmesser aus dem Gerät zu entfernen, wie folgt vorgehen:
 - den Deckel (15) leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass die Fortsätze am Deckel aus den Einkerbungen der Kanne geschoben werden, dann den Deckel vorsichtig abnehmen
 - Die Kanne aus dem Untersatz der Küchenmaschine nehmen
 - das Rundmesser (17) vom Bolzen (18) entfernen
 - den Bolzen (18) von der Drehwelle (25) entfernen.

BEDIENUNG DES GERÄTS

Die nachfolgenden Beschreibungen enthalten Hinweise zur Handhabung des Geräts. Detaillierte Rezepte für einzelne Gerichte, Zutaten, Mengen und Gewichtsangaben finden Sie in der Rezeptdatenbank der Küchenmaschine.

1. Montieren Sie die Antriebswelle (25) in der Kanne und bringen Sie die Kanne im Gehäuse des Geräts an.
2. Je nach Art der zubereiteten Lebensmittel bringen Sie nun das benötigte Zubehör an: Schneidmesser (6), Rührwerk (5), Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) oder Korb (7).

WICHTIG! Die Klingen des Schneidmessers sind scharf. Vermeiden Sie Verletzungen.

3. Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in die Kanne. Überschreiten Sie die mit einem waagrechten Strich markierte maximale Füllhöhe der Kanne nicht (oberer Strich max - 3000 ml). Wenn Sie Lebensmittel im Korb (7) garen, geben Sie eine entsprechende Menge Flüssigkeit (Bouillon, Instantsuppe) in die Kanne, so dass die Lebensmittel im Korb bedeckt sind. Die in die Kanne

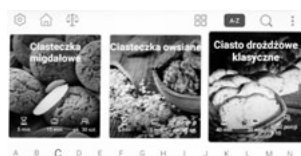
gegebenen Lebensmittel können mit der Gewichtsfunktion präzise dosiert werden (siehe: „WAA-GE“). Wenn Sie Gerichte aus der Rezeptdatenbank zubereiten, füllen Sie die Kanne entsprechend der Hinweise im jeweiligen Rezept.

WICHTIG! Füllen Sie die Kanne nicht höher als 3000 ml (MAX-Linie im Inneren der Kanne) und höher als 2500 ml bei Flüssigkeiten (Wasser, Suppe, etc.)

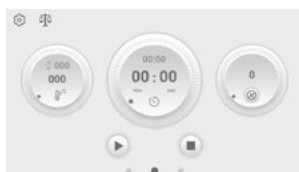
WICHTIG! Gehen Sie beim Garen von Lebensmitteln besonders vorsichtig vor. Das Gerät nicht mit leerer Kanne einschalten. Beim Garen von Produkten im Korb immer für ausreichend Flüssigkeit in der Kanne sorgen.

WICHTIG! Beim Hineinlegen und -gießen von Zutaten in die Kanne Vorsicht walten lassen, damit der Untersatz des Geräts nicht nass wird. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr.

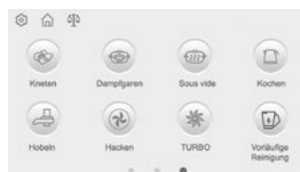
- Den Deckel der Kanne (2) auf der Kanne (8) anbringen.
- Den Stecker des Geräts in die Steckdose schieben und das Gerät mit der Taste (9) links am Gehäuse einschalten. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Tasten gedrückt werden, geht das Gerät in den Standby-Modus über. Bei Berühren des Steuerpanels schaltet sich das Gerät wieder ein.
- Nach der Inbetriebnahme der Küchenmaschine mittels des Touchpanels einfach den gewünschten Arbeitsmodus wählen:



Rezepte (Beispiel)



Eigene Einstellungen



Automatische Programme

Der rote Punkt unten auf dem Display zeigt den aktuellen Arbeitsmodus an.

Rezepte – wählen Sie ein Rezept aus und gehen Sie entsprechend der Hinweise vor.

Eigene Einstellungen – stellen Sie über das Touchpanel folgende Parameter ein: Temperatur, Dauer und Geschwindigkeit.

Automatische Programme – wählen Sie eines der automatischen Programme, nehmen Sie bei Bedarf Korrekturen an den Parametern vor.

Den Bereich des jeweiligen Werts können Sie direkt auf dem Touchpanel oder mit dem Drehknopf (13) einstellen, nach vorherigem Einblenden des Parameters auf dem Panel. Auf das Icon ► tippen, um den Vorgang zu starten. Die Betätigung des Drehknopfs bewirkt ebenfalls, dass der Vorgang gestartet oder unterbrochen wird. Das grüne Lämpchen am Drehknopf signalisiert, dass der Vorgang gerade läuft.

WICHTIG! Wenn Sie eine Temperatur von mehr als 55°C eingegeben haben, darf die Drehgeschwindigkeit maximal „3“ betragen. Verbrennungsgefahr!

WICHTIG! Bei der Arbeit mit dem Rührwerk (5) darf die Drehgeschwindigkeit maximal „3“ betragen.

WICHTIG! Bei der Arbeit mit dem Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) darf die Drehgeschwindigkeit maximal „4“ betragen.

WICHTIG! Beim Garen oder Erhitzen des Inhalts der Kanne, beim Hinzufügen von Zutaten, Öffnen oder Schließen der Blende am Kannendeckel und beim Leeren der Kanne immer die Griffe an den Seiten der Kanne verwenden und Küchenhandschuhe tragen. Wenn die Kanne voll ist, niemals ausschließlich den Henkel verwenden. Dies gilt besonders dann, wenn die Kanne transportiert wird oder wenn heißer Inhalt ausgegossen werden soll. VERBRENNUNGSGEFAHR!!!

- Überwachen Sie den Vorgang laufend und korrigieren Sie bei Bedarf nach vorheriger Betriebsunterbrechung der Küchenmaschine die Einstellungen und Zutatenmengen. Kleinere Zutaten können durch die Öffnung im Deckel hinzugegeben werden - einfach die Blende (1) beiseite schieben.
WICHTIG! Falls Sie feststellen, dass die Maschine beim Kneten zäher Massen und Teige deutlich langsamer arbeitet oder die Drehgeschwindigkeit „schwankt“, den Vorgang sofort unterbrechen. In diesem Fall muss die verarbeitete Menge reduziert werden.


WICHTIG! Beim Kneten zäher Massen und Teige das Gerät nach der Zubereitung des Rezepts etwa 15 Minuten auskühlen lassen! NIEMALS ZWEI REZEPTE NACHEINANDER ZUBEREITEN!

- Die in die Kanne gegebenen Lebensmittel können mit der Gewichtsfunktion präzise dosiert werden (siehe: „WAAGE“); allerdings muss der aktuelle Vorgang hierzu zuvor unterbrochen werden (PAUSE).
- Nach dem Ablauf der Zeit auf Null wird der aktuelle Vorgang beendet. Der Vorgang kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt mit der „STOP“-Taste unterbrochen werden. Wenn die Dauer des Vorgangs ab Null gezählt wird, wird dieser automatisch nach 90 Minuten beendet.
- Nach Ende des Vorgangs den Zustand der zubereiteten Lebensmittel kontrollieren und bei Bedarf einen weiteren Vorgang mit entsprechend korrigierten Parametern starten.
- Das Gerät mit der Taste (9) ausschalten und den Stecker ziehen. Den Kannendeckel und die Kanne entfernen. Mit Hilfe der Schaufel (19) die Kanne leeren, falls dies aufgrund der Beschaffenheit des Gerichts erforderlich ist.
- Abwarten, bis das Gerät und das Zubehör abgekühlt sind und anschließend umgehend reinigen.


DAMPFGAREN

- Montieren Sie die Antriebswelle (25) in der Kanne und bringen Sie die Kanne im Gehäuse des Geräts an.
- Etwa 600-800 ml Wasser in die Kanne (8) gießen (bis zur Markierung auf der Innenseite der Kanne) - diese Füllhöhe ist für das Dampfgaren im automatischen Programm erforderlich (ohne Zeitkorrektur). Falls der Garvorgang länger dauert, mehr Wasser einfüllen.

WICHTIG! Beim Dampfgaren werden etwa 500 ml Wasser pro 30 Minuten verbraucht. Der Dampfgarvorgang sollte maximal 1 Stunde dauern. Den Wasserstand in der Kanne kontrollieren. Wenn das Wasser vollständig verdampft, kann es zur Beschädigung des Geräts, Verbrennungen oder sogar zu einem Brand kommen.

- Den Dampfgarbehälter (23) auf der Kanne (8) anbringen.
- Die Lebensmittel in den Dampfgarbehälter (23) geben. Bei einer größeren Produktmenge das Tablett (22) verwenden. Den Deckel (21) darauf setzen.
- Den Stecker des Geräts in die Steckdose schieben und das Gerät mit der Taste (9) links am Gehäuse einschalten.
- Nach der Inbetriebnahme der Küchenmaschine den Modus AUTOMATISCHE PROGRAMME und anschließend Dampfgaren wählen.
- Nun die Intensität der Dampferzeugung wählen. Es stehen drei Stufen zur Verfügung, die auf dem Display durch das blinkende Icon der Kanne angezeigt werden. Stellen Sie die Dauer des Vorgangs ein - die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten. Bei längerer Gardauer nicht vergessen, mehr Wasser in die Kanne zu gießen.
- Zum Starten des Vorgangs auf das Icon  tippen oder den Drehknopf (13) bedienen. Die Zeit wird ab Erreichen einer Wassertemperatur von 95°C gezählt.
- Kontrollieren Sie den Zustand der gegarten Lebensmittel regelmäßig.

WICHTIG! Alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Entnahme und Kontrolle der gegarten Lebensmittel immer mit Küchenhandschuhen durchführen!

10. Garen können Sie auch im Korb (7) - diesen einfach zuvor in die Kanne stellen. Bedenken Sie: der Wasserstand in der Kanne muss niedriger sein als der Boden des Korbs, und die Menge muss mindestens 600 ml betragen; beim Kochen von Reis, Grütze, Nudeln, Eiern und Kartoffeln die Lebensmittel komplett mit Wasser bedecken.
11. Um den Garvorgang zu beenden, zu jedem beliebigen Zeitpunkt die Taste  betätigen.
12. Nach Ende des Garvorgangs das Gerät mit der „ON/OFF“-Taste (9) ausschalten, den Stecker ziehen, den Behälter aus der Kanne entfernen und die Lebensmittel weiterverarbeiten.
13. Abwarten, bis das Gerät und das Zubehör abgekühlt sind und anschließend umgehend reinigen.

KOCHEN MIT DER SOUS VIDE-METHODE

Bei der SOUS VIDE-Methode (frz. für „Vakuum“) werden in hermetisch verschlossenen Beuteln vakuumierte Gerichte langsam und präzise gegart.

Dadurch bleibt eine große Menge Nährstoffe, Vitamine und Mineralien erhalten.



Der Garvorgang erfolgt bei niedrigen Temperaturen über eine bestimmte Dauer.

- Die Angaben im Rezept (Temperatur und Dauer) müssen deshalb präzise eingehalten werden.
- Darauf achten, dass das gegarte Gericht direkt nach der Zubereitung laut Rezept verzehrt oder entsprechend gelagert wird.

RASPELN UND IN SCHEIBEN SCHNEIDEN

1. Montieren Sie die Antriebswelle (25) in der Kanne und bringen Sie die Kanne im Gehäuse des Geräts an.
2. Den Bolzen (18), das Rundmesser (17) und den Deckel des Rundmessers (15) auf der Drehwelle montieren. Darauf achten, dass das Rundmesser mit der gewünschten Seite nach oben montiert wird, je nach benötigter Schnittgröße.

WICHTIG! Das Rundmesser zum Raspeln und Schneiden ist scharf. Vermeiden Sie Verletzungen!

3. Bereiten Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel vor. Obst und Gemüse entsprechend zuschneiden, damit diese durch die Öffnung im Deckel des Rundmessers passen und Kerne entfernen.
4. Den Stecker des Geräts in die Steckdose schieben und das Gerät mit der Taste (9) links am Gehäuse einschalten.
5. Nach der Inbetriebnahme der Küchenmaschine AUTOMATISCHE PROGRAMME und anschließend das Programm **Hobeln** wählen, bei Bedarf Dauer und Geschwindigkeit einstellen.
6. Nach der Wahl der Parameter den Vorgang mit der Taste  starten. Um ihn zu unterbrechen, die Taste  betätigen.
7. Die Produkte langsam in die Öffnung im Deckel des Rundmessers (15) geben und mit dem Schieber (14) nachhelfen. Während des Vorgangs die Kanne nicht komplett mit den verarbeitenden Lebensmitteln füllen. Das Gerät hin und wieder ausschalten und die verarbeiteten Lebensmittel herausnehmen.

WICHTIG! Bedenken Sie, dass beim Raspeln von Obst oder Gemüse mit dem Rundmesser größere Stücke übrig bleiben können. Dies ist völlig normal. Um dies zu verhindern, möglichst große Obst- und Gemüsestücke in den Deckelhals geben.

WICHTIG: Der Deckel des Rundmessers (15) dient nicht zum Abdecken der Kanne während der Wärmebehandlung und Verarbeitung mit dem Messer oder Rührwerk.

8. Nach Ende des Programms das Gerät mit dem Schalter (9) ausschalten und den Stecker ziehen, die Kanne leeren und das Gerät reinigen.

PRAKTISCHE KÜCHENRATSCHLÄGE

Wenn Sie die folgenden Hinweise befolgen, können Sie Ihre Küchenmaschine MRK-38 optimal nutzen und erzielen bestmögliche Ergebnisse.

- Das Mahlen von Produkten (Zerkleinern u.a. von Gemüse, Nüssen, trockenen Brötchen, Kaffee oder Reis in sehr kleine Teile oder Pulverisieren) immer bei höheren Geschwindigkeit durchführen (8-12). Es empfiehlt sich, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu starten und diese dann schrittweise zu erhöhen.
- Das Pulverisieren von Produkten (Zerkleinern u.a. von Gewürzen, Schokolade oder Zucker zu feinem Pulver) immer bei höheren Geschwindigkeiten durchführen (9-12). Es empfiehlt sich, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu starten und diese dann schrittweise zu erhöhen.
- Das Hobeln von Speisen (Zerkleinern von Obst oder Gemüse in kleine Späne) bei mittleren Geschwindigkeiten durchführen (4-6). Beim Hobeln von Kohl oder Salat eine kleine Menge Wasser in den Behälter geben.
- Bei den obigen Tätigkeiten darf der Behälter nicht mehr als zur Hälfte der maximalen Füllhöhe gefüllt werden. Die obigen Tätigkeiten mit dem Schneidmesser durchführen (6). Die empfohlene Dauer beträgt zwischen 10 und 20 Sekunden, je nach Qualität, Härte und Menge der zerkleinerten Zutaten.
- Emulgieren von Speisen (Herstellung von Emulsionen, z.B. Mayonnaisen, Saucen) mit dem Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) (Rührstufe 1-4) Die Rührdauer hängt von den Zutaten ab (zwischen 20 Sek. und mehreren Minuten).
- Aufschlagen (Herstellung von Schlagsahne oder Eischnee) am besten mit dem Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) bei Rührstufe (2-4). Je nach Frische, Größe und Temperatur der Eier kann keine genaue Arbeitsdauer angegeben werden. Gehen Sie zu Beginn von 1 Minute aus, prüfen Sie die Konsistenz und fahren Sie bei Bedarf mit dem Vorgang fort.
- Zubereitung von Teigen mit dem Teigprogramm **Kneten**, Parameter bei Bedarf leicht anpassen. Bei der Zubereitung leichter Teige (Pfannkuchenteig, Bisquit) mit dem Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) arbeiten, bei zäheren Teigen (Pizza-, Hefeteig) das Schneidmesser (6) verwenden.
- Achtung: einige Zutaten können am Boden des Behälter kleben bleiben bzw. bei zu langem Garen einbrennen. Dies gilt insbesondere für Produkte, die natürlichen Zucker enthalten, z.B. Zwiebeln. Dies ist ein natürlicher Prozess, der nicht auf Mängel des Gerätes zurückzuführen ist. Bitte deshalb auf die Gardauer achten oder die Temperatur herunterschalten.
- Um einen besseren Effekt beim Hacken oder Zerkleinern von Zutaten (z.B. Fleisch oder Gemüse) mit dem Schneidmesser zu erhalten, wird die Portionierung der Produkte empfohlen. Kleinere Portionen lassen sich besser hacken.

REINIGUNG UND WARTUNG

WICHTIG! Vor der Reinigung den Stecker ziehen und warten, bis das Gerät abkühlt!

WICHTIG! Das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

WICHTIG! Vor der Reinigung das gesamte Zubehör aus dem Gerät ausbauen.

WICHTIG! Die Klingen des Schneidmessers sind scharf. Vermeiden Sie Verletzungen.

1. Das Gerät und das komplette Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen. Dadurch bleibt es rundum funktionstüchtig.
2. Zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder harte Gegenstände verwenden, um Kratzer zu vermeiden.
3. Das Gehäuse des Gerätes (Abb. 8) mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen und anschließend trocken reiben. Bei stärkeren Verschmutzungen das Tuch mit Wasser befeuchten und ein Reinigungsmittel hinzugeben.

4. Die Kanne kann mit ca. 0,6 l Wasser mit Spülmittelzusatz vorgereinigt werden – Messergeschwindigkeit 6 für ca. 30 Sekunden. So lässt sich die Kanne von innen reinigen; dennoch muss die Kanne aber zusätzlich sorgfältig gereinigt werden, optional mit dem automatischen Programm VORREINIGUNG.
5. Wenn am Boden der Kanne eingebrannte Reste sichtbar sind, etwas Zitronensäure in Wasser auflösen, in die Kanne geben und einige Minuten lang einwirken lassen. Wenn größere Mengen Zitronensäure verwendet werden, können die (schwarzen) Plastikteile der Kanne, der Deckel und des Zubehörs verfärbt werden. Dadurch wird der Betrieb des Gerätes aber nicht beeinträchtigt.
6. Alle Zubehörteile (Abb. 9) aus der Küchenmaschine ausbauen und in warmem Wasser unter Zugabe von Spülmittel reinigen, abspülen und sorgfältig trocken reiben. Alternativ in der Spülmaschine reinigen. **Achtung: die Kanne (8) und die in der Kanne montierte Antriebswelle (25) dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, siehe Abb. 9. Die Kanne enthält elektrische Kleinteile, die nach der Reinigung in der Spülmaschine beschlagen und beschädigt werden können.**
7. Achten Sie auf die Sauberkeit und den korrekten Sitz der Gummidichtungen (3), (16) und (24). Die Dichtungen können entfernt und separat gereinigt werden, achten Sie jedoch anschließend darauf, sie wieder korrekt anzubringen. Die Dichtungen haben verschiedene Größen und dürfen nicht vertauscht werden.
8. Das Gerät an einem trockenen und sonnengeschützten Ort aufbewahren. Bei längerer Aufbewahrungszeit in den Karton packen.

9. **Die Kanne verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn die Temperatur in der Kanne auf ein gefährliches Niveau steigt, lässt sich die Kanne nicht mehr erhitzen, bis die Wärmesicherung zurückgesetzt wird. Der Reset-Knopf der Sicherung befindet sich auf der Unterseite der Kanne (Abb. 10). Um Knopf der Sicherung zu bedienen, z.B. einen kleinen Schraubenzieher oder Kugelschreiber verwenden. Kein scharfes Werkzeug verwenden. Beim Zurücksetzen der Sicherung ertönt ein charakteristisches Klick-Geräusch.**

Vor dem Zurücksetzen der Sicherung bitte folgende wichtige Hinweise beachten:

- mögliche Überhitzungsursachen: fehlendes Messer oder Rührwerk, Garvorgang mit leerer Kanne oder Garen von Lebensmitteln bei zu hohen Temperaturen oder über einen zu langen Zeitraum. Das Einbrennen von Lebensmitteln in der Kanne ist unbedingt zu vermeiden. Wenn Lebensmittel einbrennen, die Gartemperatur verringern und etwas Wasser oder Fett hinzugeben
- Vor dem Zurücksetzen der Sicherung die Kanne leeren und abkühlen lassen
- Die Kanne nicht in den Kühlschrank stellen

WICHTIG! Wenn die Sicherung das Erhitzen der Kanne unterbricht, hängt dies sehr häufig mit einem technischen Fehler zusammen. Die Kanne darf in beschädigtem Zustand nicht verwendet werden. Bitte an eine autorisierte Werkstatt wenden.

WICHTIG! Die Kanne nicht verwenden, wenn der Sicherungsknopf beschädigt ist.

WICHTIG! Zur Reinigung keine scharfen Gegenstände, Schleifpasten, Lösungsmittel oder sonstigen starken Chemikalien verwenden - ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

PROBLEME UND ABHILFEMASSNAHMEN

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät schaltet sich nicht ein oder unterbricht den Betrieb	Fehlerhafte Montage	Das Gerät korrekt montieren
Messer oder Rührwerk sind blockiert	Zu große Menge an Lebensmitteln oder zu große Stücke	Die zulässige Füllhöhe der Kanne nicht überschreiten, die Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden
Geruch, als würde das Gerät überhitzen	Aufheizen der Teile während der ersten Inbetriebnahme Überlastung der Küchenmaschine	Normales Phänomen, verschwindet bei weiterer Nutzung Gerät ausschalten, warten bis es abkühlt. Die empfohlene Betriebsdauer nicht überschreiten
Die Kanne wird nicht erhitzt	Der Überhitzungsschutz der Kanne wurde aktiviert	Sicherung zurücksetzen

Wenn ein Problem auftritt oder eine Meldung eingeblendet wird, die nicht in der Anleitung beschrieben ist bzw. anhand der hier gegebenen Hinweise nicht beseitigt werden kann, bitte unsere Info-Hotline anrufen oder unsere Webseite besuchen.

TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	1400 W
Heizleistung:	1000 W
Motorleistung:	1000 W
WiFi-Frequenz:	2400~2483.5 MHz
WiFi - maximale Sendeleistung:	20 dBm
Kapazität der Kanne	3,0L/4,5 L (Max)
Maximale Last	5000 g

Länge des Stromkabels: 0,90 m



Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, die Bedienungsanleitung und die grafischen Elemente (Icons, Abbildungen) in der Gerätesoftware nach einer Aktualisierung zu ändern. Mögliche Änderungen haben keinen Einfluss auf die Funktionalität des Geräts.

Die Firma MPM agd S.A. erklärt hiermit, dass der Thermoroboter Modell MRK-38 alle Anforderungen und Normen der EU-Richtlinien und nationalen Vorschriften erfüllt. Als Funkanlage ist der Roboter konform mit der Richtlinie 2014/53/EU vom 16. April 2014 über die Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung von Funkanlagen auf dem Markt und zur Aufhebung der Richtlinie 1999/5/EG.

Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter folgender Adresse einsehbar:

<https://mpm.pl/produkty/wyposazenie-kuchni/roboty-kuchenne/termorobot-mrk-38/>

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not leave the device unattended during operation!
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Always remove the plug from the mains socket when the device is not in use or before cleaning.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- If the device starts producing abnormal sounds or odour, or if smoke comes out of it, switch it off immediately and contact an authorized service to have it repaired.
- Do not use the device outdoors.
- Do not touch the device with wet hands.
- Do not hang the mains cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Make sure the mains cable is not extending over the edge of the device's support surface. This will prevent the device from being accidentally pulled down.
- Store the device in cool, dark and dry place.
- Do not put hands or any items inside the bowl during operation.
- Do not place the device near other electric devices, cookers, burners, ovens, stoves etc. and under cupboards. Do not place the device near table edges.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Do not place the device near flammable materials such as curtains, tablecloths etc., because this may lead to a fire.
- The device is intended for domestic use only.
- The temperature of the device's surfaces may be higher during operation.

- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin!
- 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 informed about potential threats.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- The device has not been designed to operate with an external timer switch or a separate remote control system.
- 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!**
- Pay special attention when handling the blades, especially when removing and washing them.
- Do not place the device on a hot surface.
- Do not touch the blades, especially during operation. The blades' edges are very sharp. Hold the blades from the top when installing and uninstalling them.
- Before removing any rotating parts from the device, always wait until they fully stop.
- Disconnect the device from the mains as soon as it is not in use.
- Switch the device off and disconnect it from the mains before exchanging any accessories or handling any moving parts.
- Wait until the motor stops completely before disassembling the device.
- Do not use the TURBO mode or rapidly increase the motor's RPM if the device's temperature exceeds 55°C.
- Do not touch the bowl, cover, measuring cup and steam cooking bowl with bare hands, when preparing hot food. Use cooking mittens.



CAUTION! Hot surface!



CAUTION! Scalding danger!

- Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- **Never use the device in cooking mode with an empty bowl.**
- **Do not operate the robot at speed 12 for more than one minute.**
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling or cleaning works.

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Bowl lid's tilting lip | 14. Pusher |
| 2. Bowl's lid | 15. Disc lid |
| 3. Bowl lid's seal | 16. Disc lid's seal |
| 4. Light product stirrer (butterfly) | 17. Grating / slicing disc |
| 5. Stirrer | 18. Disc fitting pin |
| 6. Knife | 19. Spatula |
| 7. Strainer | 20. 30 ml measuring cup |
| 8. 4.5 L bowl (max usable volume 3.0 L) | 21. Glass lid for steam cooking bowl |
| 9. On / off (0/1) switch | 22. Tray for steam cooking bowl |
| 10. Power cable | 23. Steam cooking bowl |
| 11. Housing | 24. Steam cooking bowls seal |
| 12. Control touch panel | 25. Drive shaft with seal |
| 13. Parameter setting knob with
START/STOP button | 26. Shaft's lock |

Food contact accessories are bisphenol-free (BPA-free).

ROBOT'S ACCESSORIES AND FEATURES

CONTROL PANEL WITH TOUCH-SCREEN

– the control panel uses a 7" touch-screen. The robot can be used with dedicated recipes stored in its data base and automatic programs for using its accessories. Settings can be also customized. The recipe data base can be updated



via the Wi-Fi module. The bowl and lid are equipped with a system of interlocks and safety devices to prevent start-up in case of incorrect installation.

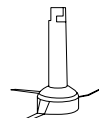
VIBRATION REDUCTION SYSTEM – an innovative flexible bowl mounting system in the food processor reduces vibrations transmitted to the food processor housing during high speeds or heavy pulp kneading.



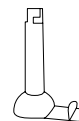
DZBANEK I POKRYWA DZBANKA – bowls (8) are made of high-grade stainless steel. There is an opening for mounting the drive shaft in each bowl's bottom (25). There are six horizontal lines on the inner wall of the bowl, denoting the following capacities - 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml, 2500 ml and 3000 ml, and MAX capacity (3000 ml). Each bowl is equipped with handles for easy adjustment. The lid of the bowl (2) is fitted with a seal to ensure that it is leakproof during use. The tilting lid cap (1) allows dosing of ingredients and spices. The bowl and lid are equipped with a system of interlocks and safety devices to prevent activation in case of incorrect installation.



KNIFE – the knife blades (6) are made of stainless steel selected to retain their parameters for a very long service life. Its unique design provides the highest performance, even at the lowest speed setting.



STIRRER – the shape of the stirrer (5) has been designed so that the content of the bowl is only mixed, without shredding. It is suitable for slow and long cooking of, e.g. soups. The stirrer has different mixing characteristics depending on the direction of rotation.



CAUTION! Do not set the speed higher than "3" when working with the mixer.

LIGHTWEIGHT PULP (BUTTERFLY) STIRRER – the butterfly stirrer (4) allows whisking light creams, pulps and as well as egg whites. The design prevents the whisked pulp from being completely shredded.



CAUTION! Do not set the speed higher than "4" when working with the butterfly mixer.

GRATING / SLICING DISC – the disc (17) is used for gratin and slicing fruit and vegetables. The function of the disc depends on the side of its mounting. The power to the disc is transferred via the pin (18).

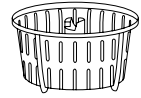


CAUTION! Do not set the speed higher than "6" when working with the disc.

STEAM COOKING BOWL – thanks to the container (23) the food processor can work as a steamer. It is mounted on the bowl (8). The container has a tray (22) for cooking more food at once. The whole assembly is covered with a lid (21).




STRAINER – the strainer (7) allows cooking loose products such as rice, groats, eggs, vegetables or pieces of meat in soup. The gaps in the strainer act as a sieve, draining water from the cooked products when the strainer is removed. The measuring cup (20) on the outside of the bottom has a special hook that helps to lift the strainer from the bowl. You can also use the strainer for steaming smaller portions of food.



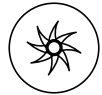
DRIVER SHAFT – the shaft (25) is attached to the bottom of the bowl. It is equipped with a silicone seal to prevent leaks in the bottom of the bowl. Additional rotary accessories can be attached to the shaft. The drive is transmitted through a hexagonal shaft tip.



SCALES – the robot is equipped with scales for measurement in the range 0-5000 g, at 1 g accuracy. The scales allow for precise dosing of ingredients, also while a programme is running. In addition, the built-in scales has a zero (tare) function. The Access to the scales function is possible after selecting the appropriate function or after selecting the scales shortcut icon – .

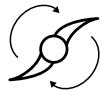


TURBO – for operating the installed knife at the maximum speed setting “12” - the food processor acts as a blender. The function only works if you hold down the “TURBO” button.



CAUTION! Do not use “TURBO” function for more than 60 seconds at a time.

REVERSE MOTOR OPERATION – the food processor’s motor can operate in reverse, at speeds from “1” to “3”. Used properly, reverse revs improve the work of the knife and the mixer.



CONTROL PANEL DESCRIPTION

MAIN MENU



- ▶ Select the “**Recipes**” panel to go to the device’s recipe list.
- ▶ Select the “**Custom settings**” panel to use various operating modes.

- ▶ Select the **“Automatic programs”** panel to use one of the device's predefined programs.
- ▶ Select the **“Appliance update”** panel to download the latest versions of recipes and software. A message informing about a new update is displayed once an Internet connection is established.

RECIPES

The food has a data base of recipes, in the form of a cookbook divided into several chapters:

1. Salads
2. Cakes and desserts
3. Sosy
4. Breadstuff
5. Soups and creams
6. Main flour dishes
7. Main meat dishes
8. Steamed dishes
9. Main fish dishes
10. Pastes, starters, snacks
11. Drinks and beverages
12. Basic recipes
13. Vegetarian dishes
14. Dania Sous Vide
15. New recipes
16. Christmas dishes
17. Snacks for kids
18. Fit recipes

Each recipe includes:

- a list of ingredients
- instructions for preparations
- indicative preparation time
- required accessories
- the number of people a dish feeds
- difficulty level

Caloric value is listed for all recipes in the Fit recipes category.

The list of recipes can be arranged alphabetically or by group. Selected recipes can be also added to the “Favourite” list. Using ready recipes makes preparing meals quicker and easier. Messages displayed on the control panel's screen will be informing the user about any available updates to the recipe list.

CUSTOM SETTINGS




A – process temperature selection field

The available temperature range is from 37°C to 130°C, with 1°C increments. “000” means ambient temperature. The steaming bowl temperature indicator shows the current temperature in the bowl with 1 °C accuracy.

B – process duration selection field

The available duration range is from 1 second to 90 minutes, with 1 s increments. Once the process starts, the timer counts down the remaining time. The smaller time indicator shows the originally set process time.

C – accessory rotation speed selection field

There are 12 rotation speed settings, with “1” indicating the lowest speed (app. 120 RPM) and “12” indicating the highest speed (app. 5000 RPM). Pressing the knife icon changes the direction of revolutions, indicated by the icon . Reverse rotation is only available for speeds “1,” “2” and “3”.

D – process start & pause button.










E – process stop button.

AUTOMATIC PROGRAMS


There are 9 automatic programmes available to speed up and suggest the optimum processing time for the food. Programs can be modified to a limited extent. There is an additional TURBO mode available for increasing the motor speed to the maximum and a product weighing mode.



Automatic program menu


















Program / Icon	Parameters (edit range)	Equipment	Notes
 Knead	Temperature: 0 (0-37°C) Time: 3 minutes (2, 3 minutes) Speed: 2 (1-2)	knife	Periodical reverse rotation
 Steam	Temperature: rising gradually Time: 20 minutes (1-60 minutes) Speed: 0 (0-3)	none or stirrer	Countdown begins once 95°C is exceeded
 Sous vide	Temperature: 100°C (60-100°C) Time: 60 minutes (1-90 minutes) Speed: not applicable	-	-
 Boil	Temperature: 100° (60-100°C) Time: Not applicable Speed: not applicable	-	-
 Food processor	Temperature: not applicable Time: 30 s (10-59 s) Speed: 5 (4-6)	grating / slicing disc	-
 Chop	Temperature: not applicable Time: 10 s (10 s – 4 min.) Speed: 6 (1-12)	knife	-
 TURBO	Temperature: not applicable Time: up to 1 min. Speed: 12	knife	The function only works if you hold down the "TURBO" button.
 Scales	Weighing up to 5000 g, accuracy 1 g	-	Tare option available
 Autowash	Temperature: 40°C-60°C Time: 30 s Speed: 6	knife	Use a little washing agent for better effect

RECIPE UPDATE

This function allows you to download the latest recipe database once the manufacturer has updated it. Before updating, it is necessary to establish a connection to an available Wi-Fi wireless network. In addition to the recipes, the food processor system software will be updated (if required). To connect to a Wi-Fi network, go to settings  and then

select “Network settings”. Select one of the available Wi-Fi networks, input the password and click “Connect”.

DESCRIPTION AND MEANING OF OTHER ICONS IN THE CONTROL PANEL

Icon (button)	Meaning	Notes
	START (the process)	
	PAUSE (the process)	
	STOP (the process)	
	Stirrer, butterfly, knife (recommended accessory)	Icon displayed when an automatic program is used
	Reverse rotation	Maximum speed: “3”
	Bowl lid placed correctly	
	Bowl lid missing or placed incorrectly	
	Go to the “settings” menu	
	Return to the home page	
	Shortcut to the “scales” function	
	Sorting recipes	
	Alphabetical order	
	Searching recipes	Touch the screen on a text field to display a keyboard
	Favourites	Press the icon to add the recipe to favourites
	Recipe details	
	Network settings	
	Interface language	



This device



Help



History



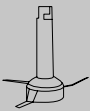

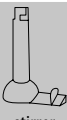
Product preparation time

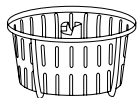


Dish preparation time



Servings

ACCESSORY	ACTIVITY	SPEED	TIME	TEMPERATURE	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD IN BOWL
 knife	meat chopping	8-12	30-60 s	-	800 g boneless meat
	ice cube crushing	8-12	10-20 s	-	600 g + 50-100 g of water if needed
	sugar grinding	8-10	10-30 s	-	800 g
	blending	8-12	up to 60 s	-	2500 ml
	chopping onion, celery, etc.	5-7	15-60 s	-	800 g
	beans, soy, nuts, coffee, almonds	10	2-3 min.	-	800 g
	light dough kneading	1	2-4 min.	-	900 g
 light product stirrer (butterfly)	dough kneading	2 (1-2)	2-3 min.	-	900 g
	whisking egg whites	4	2-4 min.	-	2500 ml
 stirrer	whipping creams	3	3-5 min.	-	3000 ml
	churning butter	4	5 minutes	-	500 ml
	soup simmering	1-3	1-90 min.	100°C	2500 ml
	other dishes requiring stirring	1-2	as needed	as needed	2500 ml



strainer

steaming rice, groats

-

15-35
min.

automatic

100 g rice, 700 ml
water

Grating / slicing disc

grating / slicing

5-6

30-60 s

-

600 g



Steam cooking bowl

steaming fish and
vegetables

-

10-60
min.

automatic

-

PREPARATION FOR USE

1. Remove the device from the box, remove all bags, labels, cardboard profiles and fillers. Make sure the device has not been damaged during transport. Contact the seller in case of any doubts.
2. Make sure the electrical mains parameters match the technical data on the device's rating plate.
3. Carefully wash and dry all elements that contact food, following the recommendation in the "CLEANING & MAINTENANCE" chapter.
4. Place the device on a dry, flat and stable surface.
5. The device has a safety system and can be activated only if the bowl (8) and the bowl lid (2) have been mounted correctly.

MOUNTING / REMOVING THE BOWL

CAUTION! Never start an incomplete device. Risk of injury!

1. Make sure the seal is seated correctly on the drive shaft (25).
2. Place the drive shaft (25) into the bowl so that its cog goes through the opening in the bowl's bottom. Lock the shaft by placing a locking ring (26) on it, from the outside, and turning it gently clockwise (Fig. 1).
3. Place the bowl (8) on the device's housing (11) so that the volume markings inside the bowl are at the device's back (Fig 2).
4. Place one of the accessories on the installed shaft (25) (Fig. 3):
 - light product stirrer - butterfly (4)
 - stirrer (5)
 - knife (6)
 - strainer (7)

CAUTION! The knife's blades are sharp. Handle them with extreme care!

5. Make sure the seal (3) is correctly seated in the bowl lid (2). The entire circumference of the seal must be inserted in the groove.
6. Place the bowl lid (2) on the bowl (8) as shown on Fig. 4, press it and turn it so that the handles of the bowl and the lid are aligned with each other (the lid's tabs fit into the bowl sockets).
7. Follow the steps to remove the bowl from the device:
 - slightly turn the lid (2) anti-clockwise so that the lid's tabs slide out of the bowl sockets and gently remove the lid
 - remove the bowl from the food processor's base
 - remove the accessory from the shaft (butterfly, stirrer, knife)
 - remove the strainer using the strainer handle placed in the measuring cup's bottom (Fig. 5).

MOUNTING / REMOVING THE STEAM COOKING BOWL

1. Follow the steps in Point 1-3 in the chapter MOUNTING / REMOVING THE BOWL.
2. Make sure the seal (24) is correctly seated in the steam cooking bowl (23). The entire circumference of the seal must be in contact with the external part of the ring inside the bowl.
3. Place the steam cooking bowl (23) on the bowl (8) as shown on Fig. 6, press it and turn it so that the handles of the two bowls are aligned with each other (the bowl tabs fit into the bowl sockets). Place the tray (22) on the bowl (23) and close it with a lid (21).
4. Follow the steps to remove the steam cooking bowl from the device:
 - remove the lid (21) and the tray (22)
 - slightly turn the bowl (23) anti-clockwise so that the bowl tabs slide out of the bowl sockets and gently remove the bowl
 - remove the bowl from the food processor's base

MOUNTING / REMOVING THE GRATING / SLICING DISC

1. Follow the steps in Point 1-3 in the chapter MOUNTING / REMOVING THE BOWL. Mount the disc fitting pin (18) on the drive shaft (25).
2. Place the grating / slicing disc (17) on the pin (18), with the side of the disc you intend to use facing up (grating or slicing).
3. Make sure the seal (16) is correctly seated in the disc's cover (15). The entire circumference of the seal must be inserted in the groove.
4. Place the disc lid (15) on the bowl (8) as shown on Fig. 7, press it and turn it so that the handles of the bowl and the lid are aligned with each other (the lid's tabs fit into the bowl sockets).
5. Place the pusher (14) in the disc's lid.
6. Follow the steps to remove the disc from the device:
 - slightly turn the lid (15) anti-clockwise so that the lid's tabs slide out of the bowl sockets and gently remove the lid
 - remove the bowl from the food processor's base
 - remove the disc (17) from the pin (18)
 - remove the pin (18) from the shaft (25).

USING THE FOOD PROCESSOR

The following operating descriptions contain a diagram of how to use the appliance. You will find detailed recipes for individual dishes, their ingredients, proportions and weight in the food processor's recipe database.

1. Place the drive shaft (25) in the bowl and mount the bowl in the device's base. xxx
2. Depending on the type of food you wish to prepare, use the correct accessory: knife (6), stirrer (5), butterfly (4) or strainer (7).

CAUTION! The knife's blades are very sharp. Handle them with extreme care.

3. Place the ingredients into the bowl. Do not exceed the maximum volume of the bowl marked with a horizontal line (upper line max - 3000 ml). If you wish to cook food in the strainer (7), pour enough water (broth, stock) into the bowl to cover the food in the strainer. When adding ingredients to the bowl, you can dose them precisely thanks to the scales (see: "SCALES"). If you wish to cook according to recipes, fill the bowl with ingredients as in the particular recipe.

CAUTION! Do not fill the bowl over 3000 ml (MAX line inside the bowl) with ingredients or over 2500 ml for liquids (water, soup etc.)

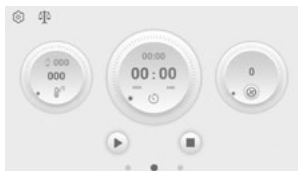
CAUTION! Be extra careful when cooking food. Do not start the device with an empty bowl. Make sure there is an adequate amount of water in the bowl when cooking food.

CAUTION! Pay special attention not to splash the device's base xxx when filling the bowl with ingredients. Danger of electric shock.

- Place the bowl lid (2) on the bowl (8).
- Connect the device to the mains and switch it on with the button (9) on its left side. The device will enter standby mode if no actions are taken within 5 minutes. To re-activate it, touch the control panel.
- Once the food processor is activated, select the operating mode:



Recipes (example)



Custom settings



Automatic programs

The currently selected operating mode is indicated by the red dot in display's bottom part.

Recipes – select a recipe and follow the displayed commands.

Custom settings – use the touch screen to select temperature, time and speed.

Automatic programs – select an automatic program and make changes to parameters, if needed.

Once a parameter is selected on the panel, the value range can be selected from the control panel or with the knob (13). Press icon ▶ to start the process. Press the knob to start or stop the process. The knob's green backlight indicates an ongoing process.

CAUTION! Do not set the speed to more than "3" if the declared temperature exceeds 55°C. Scalding danger!

CAUTION! Do not set the speed to more than "3" when using the stirrer (5).

CAUTION! Do not set the speed higher than "4" when working with the butterfly (4).

CAUTION! When cooking or heating up the contents of the bowl, adding ingredients, opening or closing the lid's tilting lip or emptying the bowl, always use the bowl's side handles and cooking mittens. If the bowl is full, never use the handle only. This is especially important when moving or pouring the bowl's hot contents. SCALDING DANGER!

- Pay attention to the ongoing process, make corrections to the settings and the quantity of ingredients if necessary, after stopping the food processor. You can add smaller pieces of ingredients through the lid's tilting lid (1).

CAUTION! If you notice that the food processor's RPM drop significantly or oscillate when kneading heavy pulp or dough, immediately stop the process. Reduce the amount of processed food.

CAUTION! After the food processor finished kneading heavy pulp or dough, allow it to cool down for about 15 minutes! DO NOT IMMEDIATELY START ANOTHER RECIPE!


- When adding ingredients to the bowl, you can dose them precisely thanks to the scales (see: "SCALES"), but the selected process must be first paused (PAUSE).
- Once the countdown is finished, the activity is completed. You can stop any activity at any time by pressing the "STOP" button. If the duration of activity is counted from zero, it will automatically stop after 90 minutes.

10. Once the process is completed, check the processed food. Alternatively, start a new process with any necessary corrections.
11. Switch the device off with the button (9) and disconnect it from the mains. Remove the bowl lid and the bowl. Use the spatula (19) to remove the contents of the bowl, if needed.
12. Wait until the device and its accessories cool down and promptly clean them.


STEAMING

1. Place the drive shaft (25) in the bowl and mount the bowl in the device's base. xxx
2. Pour 600-800 ml of water into the bowl (8) (up to the marking inside the bowl) - this is the default amount of water for steaming in automatic program (no time correction). Use more water if the steaming takes longer.

CAUTION! Around 500 ml of water is used every 30 minutes during steaming. Steaming should be limited to 1 hour. Periodically check the amount of water in the bowl. If all water boils out, the device may be damaged or a fire may even start.

3. Place the steaming bowl (23) on the bowl (8).
4. Put food ingredients in the steaming bowl (23). Use the tray (22) for larger amounts of ingredients. Place the lid (21) on top of the bowl.
5. Connect the device to the mains and switch it on with the button (9) on its left side.
6. Once the food processor is switched on, select "Automatic Programs" and then "Steam".
7. Select steam generation intensity. There are three intensity levels available, indicated by a flashing bowl icon on the display. Set the process duration - the default is 20 minutes. Make sure to pour more water into the bowl for longer steaming.
8. Start the process by pressing  or the knob (13). The countdown starts when the water's temperature exceeds 95°C.
9. Periodically check the processed food.

CAUTION! Use cooking mittens when removing the processed food or checking it.

10. Food can also be steamed in a strainer (7) placed in the bowl. Please make sure that the surface of water in the bowl must be below the strainer's bottom and that the water's volume may not exceed 600 ml. Alternatively, when cooking rice, groats, eggs or potatoes, the products may be completely submerged in water.
11. To stop the food preparation process at any time, press the button .
12. Once the food is ready, switch the device off by pressing the "ON/OFF" button (9), disconnect it from the mains, remove the bowl and serve the food.
13. Wait until the device and its accessories cool down and promptly clean them.

SOUS VIDE COOKING

SOUS VIDE cooking (French for "vacuum cooking") consists in cooking meals in vacuum-sealed bags in water, slowly and in with high precision.



That way, nutrients, vitamins and minerals can be better preserved in the cooked food. The entire process takes place in an adequately low temperature and for a specified duration.

- The recipe (temperature and time) must be closely followed.
- The cooked food should be enjoyed promptly after cooking or adequately preserved.

GRATING AND SLICING

1. Place the drive shaft (25) in the bowl and mount the bowl in the device's base. xxx
2. Place the pin (18), disc (17) and disc's cover (15) on the shaft. Make sure to place the disc with the side you intend to use facing up (grating or slicing).

CAUTION! The grating and slicing disc is sharp. Handle them with extreme care!

3. Prepare the ingredients to be cooked. Slice the fruit and vegetables so that they can be put into the bowl through the disc cover's opening. Remove stones and kernels from the fruit.
4. Connect the device to the mains and switch it on with the button (9) on its left side.
5. Once the food processor is on, select AUTOMATIC PROGRAMS and then select **Grating & slicing**. If necessary, adjust the time and speed settings.
6. Once the parameters are selected, start the process by pressing . To stop the process press .
7. Put the products into the opening in the disc's cover (15) slowly and push in with the pusher (14). Make sure not to fill in the bowl completely with the processed food. Stop the food processor periodically to remove the processed food from the bowl.

CAUTION! Please not that some smaller parts of the fruit and vegetables may remain intact - this is a natural occurrence. To minimise this effect, the pieces to be put into the bowl should be as large as possible.

NOTE: The disc's cover (15) is not designed to be put on the bowl for thermal processing or when using the knife or the stirrer.

8. Once the program is complete, switch the device off with the switch (9), disconnect it from the mains, empty the bowl and clean it.

PRACTICAL COOKING TIPS

Follow the tips below to fully enjoy working with your MRK-38 food processor and achieve the best results.

- Always use the highest speed settings (8-12) to grind ingredients (e.g. when grinding vegetables, nuts, dry bread rolls, coffee beans or rice into very small pieces or when pulverizing them). It is recommended to start with lower speed and gradually increase it.
- Always use the highest speed settings (9-12) to pulverize ingredients (e.g. spices, chocolate, crystal sugar). It is recommended to start with lower speed and gradually increase it.
- Use medium speed settings (4-6) to slice ingredients (chopping fruit and vegetables into very small pieces). It is recommended to add a little water into the bowl when chopping cabbage or lettuce.
- When doing this, do not fill the bowl to over half of its nominal volume. Use the knife (6) for such operations. The suggested processing duration is a dozen seconds and depends on the quality, firmness and amount of ingredients.
- Food emulsification (bringing products to an emulsified state e.g. mayonnaise, sauces) can be carried out with the butterfly whisk (4) (stirring speed 1-4). The time depends on the ingredients of the dish (from 20 seconds to several minutes).
- Whisking (bringing cream or egg whites to a firm state) is best done with the butterfly (4), at medium speed (2-4). Given the eggs freshness, their size and temperature at the start of the process, it is difficult to specify the duration of whisking. As a rule of thumb, 1 minute can be used as a starting figure, to be extended if needed.
- Preparing dough is best done using the **Kneading** program, slightly modified, if needed. The butterfly (4) should be used for kneading light dough, but for heavy dough (pizza dough, yeast dough) the knife (6) is the better choice.
- Please note that some ingredients may stick to the bowl's bottom and get burnt if fried too long. This especially applies to products containing natural sugar, e.g. onion. This is a natural process and not a sign of failure of the device. Consequently, it is recommended to mind the frying time or to reduce the temperature.

- It is recommended to divide the ingredients into portions to achieve a better chopping or grinding effect when using the knife (e.g. meat, vegetables). Chopping is more accurate when done with smaller portions.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Disconnect the device from the mains and wait until it cools down before cleaning!

CAUTION! Do not submerge the device in water or other liquids.

CAUTION! Remove all accessories before cleaning the device.

CAUTION! The knife's blades are sharp. Handle them with extreme care.

1. The device and its accessories must be cleaned after every use. This guarantees its full operating capability.
 2. When cleaning it, do not use aggressive cleaning agents, solvents or hard, abrasive materials that would scratch the surface.
 3. Clean the device's housing (8) with a damp cloth and then wipe it with a dry one. Use a damp cloth with cleaning agents for stubborn dirt.
 4. You can pre-wash the inside of the bowl by pouring about 0.6l of water with detergent into it and setting the knife speed to 6 for about 30 seconds. This operation is enough to initially clean the inside of the bowl, but it still needs to be washed thoroughly. Alternatively, the program AUTOWASH can be used.
 5. If there are any signs of burnt grime in the bowl, pour in some water and citric acid solution and wait a few minutes. The plastic (black) elements of the bowl, lids and accessories may become discoloured if too much citric acid is used. This has no effect on the device's operation.
 6. Remove all accessories (Fig. 9), wash in warm water with cleaning agent, rinse and dry thoroughly. The accessories can be also washed in a dishwasher. **Please note that the bowl (8) and the drive shaft (25) installed in the bowl (Fig. 9) must not be washed in a dishwasher. The bowl contains electrical components that may accumulate condensation and become damaged if washed in a dishwasher.**
 7. Make sure the rubber seals (3), (16) and (24) are clean and correctly seated. The seals may be removed and washed independently, but must be then correctly re-seated. The seals are of different dimensions and are not interchangeable.
 8. Store the device in a dry place that is not exposed to the sun. Place the device in a cardboard box for longer storage.
9. **The bowl features an overheating protection. If the temperature in the bowl exceeds a certain, safe level, the bowl's heating function will be deactivated until the bowl's thermal protection is reset. The protection reset button is located in the bowl's bottom part (Fig. 10). Use the tip of a small screwdriver or a pen to press the button. Do not use any sharp tools to do that. An audible click indicates that the protection has been reset.**

Before resetting the protection, please note that:

- overheating may result from the failure to use the knife or the stirrer, cooking with an empty bowl or cooking at an excessive temperature or for too long. Never let the food get burnt in the bowl. If the food is starting to get burnt, reduce the temperature and add some water or grease.
- Empty the bowl and let it cool down before resetting the protection.
- Never place the bowl in the fridge.

CAUTION! If the thermal protection keeps switching the device off very frequently, this may indicate a technical problem. Do not use a damaged bowl. Contact an authorised service centre.

CAUTION! Do not use the bowl if the thermal protection switch is damaged.

CAUTION! Do not use sharp objects, abrasive polishes, solvents or other strong chemicals for cleaning since their use may cause damages to the device.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The device will not start or suddenly stops	Incorrect assembly	Assemble the device correctly
Knife or stirrer blocked	Too many or too large pieces of processed food	Do not fill the bowl over the maximum level; chop the food into smaller pieces
Smell indicating the device is overheating	The device's elements are heated up for the first time	This is a normal occurrence and will not take place later
	The device is overloaded	Switch the device off and wait until it cools down; do not exceed the recommended working time
The bowl is not heating up	The bowl's thermal protection has been triggered	Reset the protection

If the device is experiencing a problem that is not covered in this manual and which cannot be solved with the above solutions, please call our hotline or visit our website.

TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power:	1400 W
Heater power:	1000 W
Motor power:	1000 W
Wi-Fi frequency range:	2400~2483.5 MHz
WiFi max transmission power:	20 dBm
Bowl capacity	3.0L / 4.5 L (max)
Max scales load	5000 g

Power cord length: 0.90 m



The manufacturer reserves the right to modify the contents of the operating instruction or the graphical elements (icons, images) in the updated software. Any such changes will have no effect on the device's operation.

MPM agd S.A. hereby represents that the food processor MRK-38 satisfies the requirements and standards listed in EU directives and national regulations. As a radio device, it conforms to the Directive 2014/53/EU of 16 April, 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of radio equipment and repealing Directive 1999/5/EC.

The full text of the declaration is available at:

<https://mpm.pl/produkty/wyposazenie-kuchni/roboty-kuchenne/termorobot-mrk-38/>

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do dzbanka w trakcie pracy urządzenia.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp. oraz pod zawieszonymi szafkami. Stawiaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.

- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym!
- 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 oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 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!**
- Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami tnącymi, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz podczas mycia.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie wolno dotykać ostrzy, zwłaszcza podczas pracy. Krawędzie noży są bardzo ostre. Podczas zakładania i zdejmowania należy zawsze trzymać ostrze za jego górną część.
- Należy zawsze poczekać na zatrzymanie części obrotowych przed wyjęciem jakichkolwiek części z urządzenia.
- Natychmiast po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- Przed wymianą akcesoriów lub kontaktem z częściami ruchomymi podczas pracy należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć je od zasilania.
- Przed przystąpieniem do demontażu odczekaj do momentu kiedy silnik całkowicie się zatrzyma.
- Nie należy korzystać z przycisku „TURBO” lub gwałtownie zwiększać prędkości jeżeli temperatura jest wyższa niż 55°C.
- Podczas pracy z gorącą żywnością nie należy dotykać bezpośrednio dzbanka, pokrywy, miarki oraz pojemnika do gotowania na parze. Używaj rękawic kuchennych.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!



UWAGA! Niebezpieczeństwo oparzenia przez parę!

- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- **Nigdy nie używaj urządzenia w trybie gotowania z pustym dzbankiem.**
- **Nie dopuszczaj aby robot pracował dłużej niż przez minutę przy prędkości „12”.**
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawisz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

OPIS URZĄDZENIA

1. Uchylna zaślepka pokrywy dzbanka
2. Pokrywa dzbanka
3. Uszczelka pokrywy dzbanka
4. Mieszadło do lekkich mas (motylek)
5. Mieszadło
6. Nóż
7. Koszyczek
8. DzbANEK o pojemności 4,5 L (MAX pojemność użytkowa 3,0 L)
9. Włącznik/wyłącznik 0/1
10. Przewód zasilający
11. Obudowa urządzenia
12. Dotykowy panel sterowania
13. Pokrętko zmiany wartości wybranego parametru z przyciskiem START/STOP
14. Popychacz
15. Pokrywa tarczy
16. Uszczelka pokrywy tarczy
17. Tarcza do ścierania/cięcia w plastry
18. Trzpień do montażu tarczy
19. Łopatka
20. Miarka o pojemności 30 ml
21. Szklana pokrywa pojemnika do gotowania na parze
22. Tacka pojemnika do gotowania na parze
23. Pojemnik do gotowania na parze
24. Uszczelka pojemnika do gotowania na parze
25. Wałek napędowy z uszczelką
26. Blokada wałka

Akcesoria mające kontakt z żywnością nie zawierają bisfenolu (BPA Free).

FUNKCJE WYPOSAŻENIA I CECHY ROBOTA

PANEL STERUJĄCY Z EKRANEM DOTYKOWYM

– panel sterujący wyposażony jest w ekran dotykowy o przekątnej 7 cali. Robot pozwala skorzystać z dedykowanych przepisów kulinarnych umieszczonych w bazie danych robota oraz automatycznych programów do obsługi

wyposażenia robota. Możliwe jest też definiowanie ustawień własnych. Dzięki modułowi WI-FI możesz aktualizować bazę danych z przepisami kulinarnymi. Intuicyjna i łatwa obsługa pozwala na czerpanie przyjemności z obsługi robota.



SYSTEM REDUKCJI DRGAŃ – innowacyjny system elastycznego mocowania dzbanka w robocie redukuje drgania przenoszone na obudowę robota podczas dużych prędkości obrotowych lub przy wyrabianiu ciężkich mas.



DZBANEK I POKRYWA DZBANKA – dzbanek (8) wykonany jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. W jego dnie znajduje się otwór do montażu wałka napędowego (25). Na wewnętrznej ściance dzbanka znajduje się sześć poziomych linii oznaczających następujące pojemności – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml, 2500ml i 3000ml oraz MAX użytkowa (3000 ml). DzbANEK został wyposażony w rączkę i uchwyty ułatwiające przenoszenie. Pokrywa dzbanka (2) została wyposażona w uszczelkę zapewniającą szczelność podczas używania urządzenia. Uchylna zaślepka pokrywy dzbanka (1) pozwala dozować składniki oraz przyprawę. DzbANEK i pokrywa wypo-

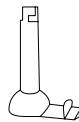


sażone są w system blokad i zabezpieczeń uniemożliwiających uruchomienie przy nieprawidłowym montażu.

NÓŻ – ostrza noża (6) wykonane zostały ze stali szlachetnej tak dobranej aby przez bardzo długi okres eksploatacji. Jego unikatowa konstrukcja zapewnia największą wydajność już od najniższych obrotów.

MIESZADŁO – kształt mieszadła (5) został tak zaprojektowany aby zawartość dzbanka była jedynie mieszana, bez rozdrabniania. Sprawdza się przy powolnym i długim gotowaniu np. zup oraz podczas podsmażania. Mieszadło, w zależności od kierunku obrotów wykazuje różną charakterystykę mieszania.

UWAGA! Podczas pracy z mieszadłem nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „3”.



MIESZADŁO DO LEKKICH MAS (MOTYLEK) – motylek (4) pozwala na ubijanie lekkich kremów i mas a także białek jaj. Konstrukcja pozwala uniknąć całkowitego rozdrobnienia ubijanych mas.

UWAGA! Podczas pracy z motylkiem nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „4”.



TARCZA DO ŚCIERANIA/CIĘCIA W PŁASTRY – tarcza (17) służy do ścierania owoców i warzyw lub do cięcia w plastry. Funkcja tarczy zależy od strony jej zamontowania. Napęd na tarczę przenoszony jest poprzez trzpień (18).



UWAGA! Podczas pracy z tarczą nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „6”.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE – dzięki pojemnikowi (23) robot może pełnić funkcję parowaru. Montowany jest na dzbanku (8). Pojemnik posiada tackę (22) dzięki czemu można zwiększyć ilość gotowanej żywności. Całość przykrywana jest szklaną pokrywą (21).




KOSZYCZEK – koszyczek (7) pozwala ugotować produkty sypkie np. ryż lub kaszę, jajka, warzywa lub mięso dodawane do zup. Szczeliny w koszyczku pełnią rolę sita które odcedza wodę od gotowanych produktów podczas wyjmowania koszyczka. Miarka (20) po zewnętrznej stronie denka posiada specjalny zaczep, który pomaga unieść koszyczek z dzbanka. Koszyczek możesz wykorzystać także do gotowania na parze mniejszej ilości żywności.



WAŁEK NAPĘDOWY – wałek (25) montowany jest w denku dzbanka. Wyposażony jest w silikonową uszczelkę zapewniającą szczelność w denku dzbanka. Na wałku montowane jest dodatkowe, obrotowe wyposażenie. Napęd przenoszony jest poprzez zakończenie wałka o przekroju sześciokąta.



FUNKCJA WAGI – robot wyposażony jest w wagę umożliwiającą pomiar w zakresie 0-5000 g z dokładnością do 1 g. Waga pozwala na precyzyjne dozowanie składników, także w trakcie trwania programu. Ponadto wbudowana waga posiada funkcję zerowania (tarowania). Dostęp do funkcji wagi możliwy jest po wybraniu stosownej funkcji lub po wybraniu ikony skrótu do funkcji wagi – .



FUNCJA „TURBO” – pozwala uzyskać maksymalną prędkość obrotową „12” zainstalowanego noża – robot spełnia funkcję blendera. Funkcja działa tylko w momencie przytrzymania przycisku „TURBO”

UWAGA! Nie przekraczaj jednorazowo czasu pracy 60 sekund podczas korzystania z funkcji „TURBO”.



WSTECZNE OBROTY SILNIKA – robot ma możliwość pracy na wstecznych obrotach silnika (na prędkościach od „1” do „3”). Odpowiednio użyte obroty wsteczne usprawniają pracę noża i miesza dła .



OPIS PANELU STEROWANIA

MENU GŁÓWNE



- ▶ Wybierając panel „Przepisy” przechodzimy do listy przepisów dostępnych w urządzeniu.
- ▶ Panel „Ustawienia własne” umożliwia nam korzystanie z indywidualnych trybów pracy urządzenia.
- ▶ Korzystając z panelu „Automatyczne programy” mamy możliwość wyboru programów zdefiniowanych w urządzeniu.
- ▶ „Aktualizacja przepisów” daje nam możliwość pobrania najnowszej wersji przepisów oraz oprogramowania.
Komunikat o dostępnej aktualizacji pojawi się po nawiązaniu połączenia z internetem.

PRZEPISY KULINARNE

Robot posiada w swej bazie przepisy kulinarne w formie książki kucharskiej, podzielone na grupy:

1. Sałatki i surówki
2. Ciasta i desery
3. Sosy
4. Pieczywo
5. Zupy i kremy
6. Dania główne mączne
7. Dania główne mięsne
8. Dania gotowane na parze
9. Dania główne rybne
10. Pasty, przystawki, przekąski
11. Napoje i drinki
12. Przepisy podstawowe
13. Dania wegetariańskie

14. Dania Sous Vide
15. Nowe przepisy
16. Boże Narodzenie
17. Przekąski dla dzieci
18. Fit przepisy

Każdy przepis posiada:

- listę składników
- instrukcję postępowania
- orientacyjny czas przygotowania
- wymagane akcesoria
- informację dla ilu osób jest dana potrawa
- poziom trudności

Przepisy w kategorii "Fit przepisy" mają wyliczoną kaloryczność.

Bazę danych przepisów możesz sortować alfabetycznie lub według grup. Możesz także wybrane przepisy dodawać do zakładki „LUBIONE”. Praca z gotowymi przepisami skraca czas oraz ułatwia przygotowanie potraw. Użytkownik będzie informowany o możliwości aktualizacji listy przepisów poprzez komunikaty wyświetlane na ekranie panelu sterowania.

USTAWIENIA WŁASNE



A – pole wyboru temperatury procesu

Dostępna jest temperatura od 37°C do 130°C z wyborem co 1°C. Oznaczenie „000” oznacza temperaturę pokojową. Wskaźnik temperatury z ikonką parującego dzbanka oznacza bieżącą temperaturę w dzbanku wyświetlaną z dokładnością do 1°C.

B – pole wyboru czasu trwania procesu

Dostępny jest czas trwania od 1 sekundy do 90 minut z wyborem co 1 sekundę. Po uruchomieniu procesu zegar odlicza czas do zakończenia procesu. Mniejszy wskaźnik czasu powyżej pokazuje ustawiony pierwotnie czas podczas trwania procesu.

C – pole wyboru prędkości obrotowej akcesoriów

Dostępnych jest 12 prędkości obrotowych gdzie „1” oznacza prędkość najmniejszą (ok.120 obr/min) a „12” prędkość największą (ok. 5000 obr/min). Naciśnięcie ikony noża zmienia kierunek obrotów co sygnalizowane jest ikoną ↺. Obroty wsteczne są dostępne tylko dla prędkości „1”, „2”, „3”.

D – przycisk uruchomienia/przerwania (START/PAUZA) procesu.






E – przycisk zatrzymania procesu (STOP).





PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Dostępnych jest 9 programów automatycznych pozwalających przyspieszyć i zasugerować optymalny czas obróbki dla danej żywności. Programy można modyfikować ale w ograniczonym zakresie. Dodatkowo dostępny jest tryb „TURBO” zwiększający obroty silnika do maksimum oraz tryb pomiaru masy produktów.




Menu programów automatycznych








Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
 Ugniatanie	Temp: 0 (0-37°C) Czas: 3 minuty (2,3 minuty) Prędkość: 2 (1-2)	nóż	Okresowo obroty wsteczne
 Na parze	Temp: stopniowo zwiększająca się Czas: 20 minut (1-60 minut) Prędkość: 0 (0-3)	brak lub mieszadło	Czas zaczyna się naliczać po przekroczeniu 95°C
 Sous vide	Temp: 100°C (60-100°C) Czas: 60 minut (1-90 minut) Prędkość: nie dotyczy	-	-
 Gotowanie	Temp: 100° (60-100°C) Czas: Nie dotyczy Prędkość: nie dotyczy	-	-
 Szatkowanie	Temp: nie dotyczy Czas: 30 sekund (10-59 sekund) Prędkość: 5 (4-6)	tarcza do ścierania/cięcia w plastry	-

Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
 Siekanie	Temp: nie dotyczy Czas: 10 sekund (10 sekund – 4 minuty) Prędkość: 6 (1-12)	nóż	-
 TURBO	Temp: nie dotyczy Czas: do 1 minuty Prędkość: 12	nóż	Działa tylko podczas przytrzymywania przycisku (TURBO)
 Waga	Waga do 5000 g, dokładność 1 g	-	Możliwość tarowania wskazania
 Mycie wstępne	Temp.: 40°C-60°C Czas: 30 sekund Prędkość: 6	nóż	Dla lepszego efektu należy dodać niewielką ilość detergentu

AKTUALIZACJA PRZEPISÓW

Funkcja umożliwia pobranie najnowszej bazy przepisów kulinarnych po wprowadzeniu aktualizacji przez producenta. Przed aktualizacją konieczne jest nawiązanie połączenia z dostępną siecią bezprzewodową wi-fi. Poza przepisami zaktualizowane zostanie także oprogramowanie systemowe robota (o ile będzie tego wymagało). Aby połączyć się z siecią wi-fi należy wejść w ustawienia , a następnie „Ustawienia sieci”. Z listy dostępnych sieci wi-fi należy wybrać odpowiednie połączenie, wpisać hasło i wybrać przycisk „Połącz”.

OPIS I ZNACZENIE POZOSTAŁYCH IKON W PANELU STEROWANIA

Ikona (przycisk)	Znaczenie	Uwagi
	START (rozpoczęcie procesu)	
	PAUZA (przerwanie procesu)	
	STOP (zakończenie procesu)	
	Mieszadło, motylek, nóż (zalecane wyposażenie)	Ikona wyświetlana podczas korzystania z programów automatycznych
	Obroty wsteczne	Maksymalna prędkość: „3”
	Poprawnie założona pokrywa dzbanka	
	Brak pokrywy dzbanka lub nieprawidłowo założona pokrywa	



Wejście do menu „ustawienia”



Powrót do strony głównej



Skrót do funkcji „waga”



Sortowanie przepisów kulinarnych



Sortowanie alfabetyczne



Wyszukiwanie przepisów

Naciśnięcie panelu w miejscu na tekst wywołuje wirtualną klawiaturę



Ulubione

Naciśnięcie ikony dodaje przepis do ulubionych



Szczegóły przepisu



Ustawienia sieci



Język interfejsu



To urządzenie



Pomoc



Historia



Czas przygotowania produktów

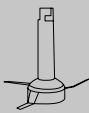

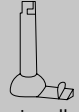





Czas przygotowania potrawy



Ilość porcji

PRZEZNACZENIE WYPOSAŻENIA ROBOTA

WYPOSAŻENIE	CZYNNOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA	MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOSCI W DZBANKU
 nóż	siekanie mięsa	8-12	30-60 sekund	-	800 g mięsa bez kości
	kruszenie kostek lodu	8-12	10-20 sekund	-	600 g + ewentualnie 50-100 g wody
	mielenie cukru	8-10	10-30 sekund	-	800 g
	blendowanie	8-12	do 60 sekund	-	2500 ml
	siekanie cebuli, selera itp.	5-7	15-60 sekund	-	800 g
	fasola, soja, orzechy, kawa, migdały	10	2-3 minuty	-	800 g
	wyrabianie lekkich ciast	1	2-4 minuty	-	900 g
	wyrabianie ciężkich ciast – program "ugniatanie"	2 (1-2)	2-3 minuty	-	900 g
 mieszadło do lekkich mas (motylek)	ubijanie białek	4	2-4 minuty	-	2500 ml
	ubijanie kremów	3	3-5 minut	-	3000 ml
	ubijanie masła	4	5 minut	-	500 ml
 mieszadło	powolne gotowanie zup	1-3	1-90 minut	100°C	2500 ml
	inne potrawy wymagające mieszania	1-2	wg potrzeby	wg potrzeb	2500 ml
 koszyczek	gotowanie ryżu, kasz – program "na parze"	-	15-35 minut	automatycznie	100 g ryżu, 700 ml wody
 Tarcza do ścierania/ cięcia	cięcie w plastry/ścieranie	5-6	30-60 sekund	-	600 g
 Pojemnik do gotowania na parze (parowar)	gotowanie ryb i warzyw – program "na parze"	-	10-60 minut	automatycznie	-

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torebki, etykiety, tekturki i wypełniacze. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
2. Upewnij się, że parametry Twojej sieci zasilającej odpowiadają danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej produktu.
3. Umyj dokładnie i osusz wszystkie elementy mające kontakt z żywnością kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
4. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej, stabilnej i poziomej powierzchni.
5. Urządzenie posiada system zabezpieczający – może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu dzbanka (8) i pokrywy dzbanka (2).

MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA

UWAGA! Nigdy nie uruchamiaj niekompletnie zmontowanego urządzenia. Ryzyko obrażeń!

1. Skontroluj czy na wałku napędowym (25) jest prawidłowo założona uszczelka.
2. Włóż wałek napędowy (25) do wnętrza dzbanka w taki sposób aby jego koło zębate przeszło na wylot przez otwór w denku a następnie zablokuj wałek zakładając na niego od zewnątrz blokadę (26) i przekraczając ją lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys.1)
3. Umieść dzbanek (8) na obudowie urządzenia (11) w taki sposób aby oznaczenia pojemności wewnętrznej dzbanka były skierowane do tylnej części obudowy (rys.2).
4. Na zainstalowany wałek (25) nałóż jedno z akcesoriów (rys.3):
 - mieszadło do lekkich mas – motylek (4)
 - mieszadło (5)
 - nóż (6)
 - koszyczek (7).

UWAGA! Ostrza noża są ostre. Uważaj aby się nie zranić!

5. Upewnij się, że w pokrywie dzbanka (2) jest prawidłowo osadzona uszczelka (3). Musi ona być na całym obwodzie prawidłowo osadzona w rowku pod uszczelkę.
6. Na dzbanek (8) nałóż pokrywę dzbanka (2) tak jak pokazano na rys.4, dociśnij ją i obróć tak aby uchwyty dzbanka i pokrywy pokryły się ze sobą (wypustki w pokrywie zajmą swoje miejsca w gniazdach w dzbanku).
7. W celu zdemontowania dzbanka z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - obróć lekko pokrywę (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pokrywie wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pokrywę
 - zdejmij dzbanek z podstawy robota
 - zdejmij z obrotowego wałka wyposażenie (motylek, mieszadło, nóż)
 - koszyczek wyjmij korzystając z uchwyty do koszyczka znajdującego się w denku miarki (rys.5).

MONTAŻ/DEMONTAŻ POJEMNIKA DO GOTOWANIA NA PARZE

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA.
2. Upewnij się, że w pojemniku do gotowania na parze (23) jest prawidłowo osadzona uszczelka (24). Musi ona równo, na całym swym obwodzie przylegać do zewnętrznej strony pierścienia w pojemniku.
3. Na dzbanek (8) nałóż pojemnik do gotowania na parze (23) tak jak pokazano na rys.6 i obróć go tak aby uchwyty dzbanka i pojemnika pokryły się ze sobą (wypustki w pojemniku zajmą swoje miejsca w gniazdach w dzbanku). Na pojemniku (23) postaw tackę (22) i przykryj pokrywę (21).
4. W celu zdemontowania pojemnika do gotowania na parze z urządzenia wykonaj następujące kroki:

- zdejmij pokrywę (21) i tackę (22)
- obróć lekko pojemnikiem (23) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pojemniku wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pojemnik z dzbanka
- zdejmij dzbanek z podstawy robota.

MONTAŻ/DEMONTAŻ TARCZY DO ŚCIERANIA/CIĘCIA

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA. Na wałek napędowy (25) zainstaluj trzpień do montażu tarczy (18).
2. Na trzpień (18) załóż tarczę do ścierania/cięcia w plastry (17) odpowiednią stroną skierowaną do góry w zależności od wykonywanej czynności (ścieranie/cięcie).
3. Upewnij się, że w pokrywie tarczy (15) jest prawidłowo osadzona uszczelka (16). Musi ona być na całym obwodzie prawidłowo osadzona w rowku pod uszczelkę.
4. Na dzbanku (8) umieść pokrywę tarczy (15) tak jak pokazano na rys.7, dociśnij ją i obróć tak aby uchwyty dzbanka i pokrywy pokryły się ze sobą (wypustki w pokrywie zajmą swoje miejsca w gniazdach w dzbanku).
5. W pokrywie tarczy umieść popychacz (14).
6. W celu zdemontowania tarczy z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - obróć lekko pokrywę (15) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pokrywie wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pokrywę
 - zdejmij dzbanek z podstawy robota
 - zdejmij tarczę (17) z trzpienia (18)
 - z obrotowego wałka (25) zdejmij trzpień (18).

UŻYCIE URZĄDZENIA

Przedstawione poniżej opisy działania zawierają schemat postępowania podczas pracy z urządzeniem. Szczegółowe przepisy dotyczące poszczególnych potraw, ich składników, proporcji oraz wagi znajdziesz w bazie przepisów robota.

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. W zależności od charakteru przygotowywanej żywności zamontuj odpowiednie wyposażenie: nóż (6), mieszadło (5), motylek (4) lub koszyczek (7).

UWAGA! Ostra noża są bardzo ostre. Uważaj aby się nie zranić.

3. Włóż do dzbanka żywność przewidzianą do obróbki. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności dzbanka oznaczonej poziomą kreską (górną kreska max – 3000 ml). Jeżeli będziesz gotować żywność w koszyczku (7) to wlej do dzbanka taką ilość wody (bulionu, rosółu), aby przykryć żywność w koszyczku. Podczas dodawania produktów do dzbanka istnieje możliwość ich precyzyjnego dozowania dzięki funkcji wagi (patrz: „FUNKCJA WAGI”). Jeżeli będziesz wykonywać potrawy z przepisów kulinarnych to napełniaj dzbanek według wskazówek dla danego przepisu.

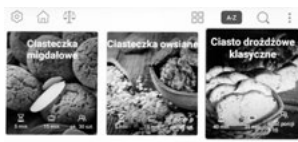
UWAGA! Nie napełniaj dzbanka ponad poj. 3000 ml (linia MAX wewnątrz dzbanka) oraz ponad 2500 ml dla cieczy (woda, zupy itp.)

UWAGA! Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania potraw. Nie uruchamiaj urządzenia z pustym dzbankiem. Podczas gotowania produktów w koszyczku zadbaj o odpowiednią ilość wody w dzbanku.

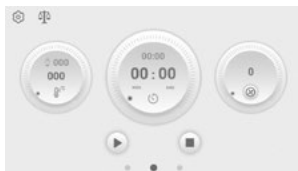
UWAGA! Podczas wkładania i nalewania składników do dzbanka zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zalać podstawy urządzenia. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

4. Zamontuj pokrywę dzbanka (2) na dzbanku (8).
5. Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia. Jeżeli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych czynności, urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Ponowne włączenie następuje poprzez dotknięcie panelu sterującego.

6. Po uruchomieniu robota z dotykowego panelu sterującego wybierz odpowiedni tryb pracy:



Przepisy kulinarne (przykład)



Ustawienia własne



Programy automatyczne

Czerwona kropka w dolnej części wyświetlacza wskazuje aktualny tryb pracy.

Przepisy kulinarne – wybierz odpowiedni przepis, kontynuuj wg wyświetlanych wskazówek.

Ustawienia własne – zadeklaruj z panelu dotykowego odpowiednio: temperaturę, czas i prędkość.

Programy automatyczne – wybierz odpowiedni program automatyczny, dokonaj ewentualnych korekt parametrów.

Wybranie zakresu danej wartości można wykonać bezpośrednio na dotykowym panelu sterowania lub za pomocą pokrętki (13) po wcześniejszym wskazaniu parametru na panelu. Uruchom proces naciskając ikonę ▶. Naciśnięcie pokrętki spowoduje także uruchomienie procesu lub jego zatrzymanie. Zielone podświetlenie pokrętki oznacza trwanie procesu.

UWAGA! Jeżeli zadeklarowałeś temperaturę większą niż 55°C to nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „3”. Ryzyko oparzeń!

UWAGA! Podczas korzystania z mieszadła (5) nie ustawiaj prędkości mieszania większej niż „3”.

UWAGA! Podczas korzystania z motylka (4) nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „4”.

UWAGA! Zawsze podczas gotowania lub podgrzewania zawartości dzbanka, dodawaniu składników, otwieraniu lub zamykaniu zaślepki na pokrywie dzbanka i przy jego opróżnianiu korzystaj z uchwytów bocznych dzbanka oraz rękawic kuchennych. Nigdy nie korzystaj wyłącznie z rączki, jeśli dzbanek jest wypełniony. Szczególnie podczas przenoszenia lub przelewania gorących zawartości znajdujących się w dzbanku. **RYZYKO OPARZENIA!!!**

7. Kontroluj na bieżąco proces, ewentualnie dokonuj korekt ustawień i ilości składników po uprzednim zatrzymaniu pracy robota. Mniejsze składniki możesz dodawać przez otwór w pokrywie po uchyleniu zaślepki (1).

UWAGA! Jeżeli zauważysz, że przy wyrabianiu ciężkich mas i ciast robot wyraźnie zmniejsza obroty lub obroty „falują” to bezzwłocznie przerwij proces. Zmniejsz ilość obrabianej żywności.

UWAGA! Przy wyrabianiu ciężkich mas i ciast po zakończeniu przepisu należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 15 minut ! **NIE NALEŻY WYKONYWAĆ PRZEPISÓW JEDEN PO DRUGIM!**


8. Podczas dodawania produktów do dzbanka istnieje możliwość ich precyzyjnego dozowania dzięki funkcji wagi (patrz: „FUNKCJA WAGI”) jednak wcześniej należy przerwać (PAUZA) zadany proces.
9. Po odliczeniu czasu do zera wykonywana czynność zostanie zakończona. Czynność możesz przerwać w dowolnym czasie używając przycisku „STOP”. Jeżeli czas trwania czynności naliczany jest od zera to zostanie automatycznie zakończony po 90 minutach.

- Po zakończeniu procesu skontroluj stan przygotowywanej żywności, ewentualnie rozpocznij nowy proces ze stosownymi korektami parametrów.
- Wyłącz urządzenie przyciskiem (9), odłącz od sieci zasilającej. Zdemontuj pokrywę dzbanka i dzbanek. Za pomocą topatki (19) opróżnij zawartość dzbanka, jeżeli wymaga tego charakter potrawy.
- Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezzwłocznie oczyść.


GOTOWANIE NA PARZE

- Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
- Wlej do dzbanka (8) około 600-800 ml wody (do oznaczenia wewnątrz dzbanka) – jest to dedykowana ilość wody dla gotowania na parze w programie automatycznym (bez korekty czasu). Dla dłuższego gotowania zwiększ ilość wody.

UWAGA! Proces gotowania na parze wykorzystuje około 500 ml wody na 30 minut gotowania na parze. Nie gotuj na parze dłużej niż 1 godzinę. Kontroluj ilość wody w dzbanku. Wygotowanie całej wody może prowadzić do uszkodzenia urządzenia, poparzenia a nawet pożaru.

- Na dzbanku (8) zamontuj pojemnik do gotowania na parze (23).
- W pojemniku do gotowania na parze (23) umieść produkty żywnościowe. Przy większej ilości produktów skorzystaj z tacki (22). Całość przykryj pokrywą (21).
- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia.
- Po uruchomieniu się robota wybierz tryb PROGRAMY AUTOMATYCZNE a następnie gotowanie na parze.
- Zadeklaruj intensywność wytwarzania pary. Dostępne są trzy poziomy intensywności, sygnalizowane na wyświetlaczu miganiem ikony dzbanka. Zadeklaruj także czas trwania procesu – domyślnie jest 20 minut. Przy większym czasie pamiętaj o wlaniu do dzbanka większej ilości wody.
- Uruchom proces naciskając ikonę  lub naciskając pokrętkę (13). Czas zostanie naliczany od momentu przekroczenia temperatury 95°C przez wodę.
- Kontroluj na bieżąco stan gotowanej żywności.

UWAGA! Wszelkie operacje związane ze zdejmowaniem, kontrolą stanu gotowanej żywności przeprowadzaj w rękawicach kuchennych.

- Gotowanie na parze możesz przeprowadzać także w koszyczku (7), wkładając go uprzednio do wnętrza dzbanka. Pamiętaj, że lustro wody w dzbanku musi znajdować się poniżej denka koszyczka i jednocześnie objętość wody nie może być mniejsza niż 600 ml lub np. gotując ryż, kaszę, makaron, jajka, ziemniaki można zalać wodą tak aby były całe zanurzone w wodzie.
- Aby zakończyć proces przygotowywania żywności, w dowolnej chwili naciśnij przycisk .
- Po zakończonym procesie gotowania wyłącz urządzenie przyciskiem „ON/OFF” (9), odłącz z sieci zasilającej, zdejmij pojemnik z dzbanka i rozdysponuj żywność.
- Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezzwłocznie oczyść.

GOTOWANIE METODĄ SOUS VIDE

Metoda gotowania SOUS VIDE (po francusku „w próżni”) polega na powolnym, precyzyjnym procesie gotowania w wodzie potraw zamkniętych próżniowo w hermetycznych woreczkach.



Pozwala to na zachowanie bardzo dużej ilości wartości odżywczych, witamin i minerałów. Cały proces przebiega w odpowiednio niskiej temperaturze i określonym czasie.

- Należy dokładnie stosować się do wskazówek z przepisu (temperatura i czas).
- Należy zadbać o to, aby ugotowana potrawa została spożyta bezpośrednio po przyrządzeniu według przepisu lub odpowiednio zakonserwowana

ŚCIERANIE I CIĘCIE W PLASTRY

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. Na obrotowym wałku zamontuj trzpień (18), tarczę (17) i pokrywę tarczy (15). Zwróć uwagę aby zamontować tarczę odpowiednią stroną do góry w zależności od charakteru przeprowadzanych czynności.

UWAGA! Tarcza do ścierania i cięcia jest ostra. Uważaj aby się nie zranić!

3. Przygotuj żywność przewidzianą do obróbki. Owoce i warzywa pokrój tak, aby przeszły przez otwór wsadowy w pokrywie tarczy oraz usuń z nich pestki.
4. Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia.
5. Po uruchomieniu się robota wybierz tryb PROGRAMY AUTOMATYCZNE a następnie wybierz program **Szatkovanie**, dokonaj ewentualnych korekt czasu i prędkości.
6. Po wybraniu parametrów uruchom proces przyciskiem . Aby zatrzymać proces naciśnij przycisk .
7. Produkty wkładaj powoli do otworu wsadowego w pokrywie tarczy (15) i dociskaj je popychaczem (14). Podczas pracy nie pozwól aby zappełnić dzbanek do końca obrabianą żywnością. Okresowo wyłącz urządzenie i opróżnij dzbanek z obrabianej żywności.

UWAGA! Pamiętaj, że ścierając warzywa lub owoce za pomocą tarczy, mogą pozostać niestarte kawałki, jest to naturalne zjawisko. Aby zminimalizować ten efekt, umieszczaj w kominie pokrywy jak największe kawałki warzyw lub owoców.

UWAGA: Pokrywa tarczy (15) nie służy do przykrywania dzbanka podczas obróbki termicznej i przy użyciu noża i mieszadeł.

8. Po zakończeniu programu wyłącz urządzenie wyłącznikiem (9) odłącz je z sieci zasilającej, opróżnij dzbanek i oczyść urządzenie.

PRAKTYCZNE PORADY KULINARNE

Stosując się do poniższych wskazówek będziesz mógł wykorzystać swój robot MRK-38 w sposób optymalny a Twoja praca przyniesie najlepsze efekty.

- mielenie produktów (rozdrobienie np.: warzyw, orzechów, suchych bułek czy też kawy a nawet ryżu do bardzo małych części lub wręcz proszku) wykonuj zawsze na wyższych prędkościach obrotowych robota (8-12). Wskazane jest zacząć od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
- proszkowanie produktów (rozdrobienie np.: przyprawy, czekolady, cukru do postaci drobnego proszku) wykonuj zawsze na wyższych prędkościach mieszania (9-12). Wskazane jest zacząć od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
- szatkowanie potraw (rozdrabnianie owoców, warzyw do postaci drobnych wiórek) wykonuj na średnich prędkościach mieszania (4-6). Przy szatkowaniu kapusty lub sałaty wskazane jest dolać niewielką ilość wody do dzbanka.
- podczas powyższych operacji nie napętniaj dzbanka powyżej połowy znamionowej pojemności. Powyższe operacje przeprowadzaj przy użyciu noża (6). Sugerowany czas to kilkanaście sekund, uzależniony jest od jakości, twardości, ilości rozdrabnianych składników.
- emulgowanie potraw (doprowadzenie produktów do postaci emulsji np. majonez, sosy) można wykonywać z motylkiem (4) (prędkość mieszania 1-4). Czas uzależniony jest od składników potrawy (od 20 sek. do kilku minut).
- ubijanie (doprowadzanie śmietany lub białka jaj do zwartej konsystencji) najlepiej wykonać korzystając z motylka (4) i prędkościach mieszania (2-4). Ze względu na świeżość jaj, ich wielkość czy też temperaturę początkową trudno wskazać konkretny czas obróbki. Można przyjąć na początek 1 minutę, sprawdzić efekt, potem ewentualnie wznowić obróbkę.

- wyrabianie ciast najlepiej wykonywać używając programu do wyrabiania ciast **Ugniatanie**, ewentualnie lekko modyfikując jego parametry. Przy wyrabianiu mas lekkich (ciasto na naleśniki, biszkopt) stosujemy motylek (4), natomiast przy masach twardych (ciasto na pizzę, drożdżowe) należy pracować na nożu (6).
- pamiętaj, że niektóre składniki mogą przywierać do dna naczynia, a zbyt długo podsmażane, mogą się przypalić. Szczególnie produkty zawierające naturalne cukry, np. cebula. Jest to naturalny proces, niespowodowany wadami urządzenia. Należy więc pilnować czasu podsmażania lub zmniejszyć temperaturę.
- dla uzyskania lepszego efektu siekania lub rozdrabniania za pomocą noża (np. mięsa lub warzyw) zaleca się porcjowanie składników. Mniejsza porcja oznacza dokładniejsze siekanie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz przewód zasilający i odczekaj aż urządzenie ostygnie!

UWAGA! Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani w innych płynach.

UWAGA! Przed czyszczeniem zdemontuj wszystkie akcesoria urządzenia.

UWAGA! Ostrza noża są ostre. Uważaj aby się nie zranić.

1. Urządzenie i jego wyposażenie czyść po każdym użyciu. Pozwoli to zachować w pełni jego sprawność.
 2. Do czyszczenia nie używaj agresywnych detergentów, rozpuszczalników ani też twardych materiałów które mogłyby porysować powierzchnię.
 3. Obudowę urządzenia (rys. 8) czyść przecierając ją wilgotną, delikatną ściereczką a następnie wytrzyj do sucha. Przy większych zabrudzeniach nawilż ściereczkę wodą z detergentem.
 4. Wnętrze dzbanka możesz wstępnie umyć wlewając do niego około 0,6l wody z detergentem i ustawiając prędkość noża 6 na około 30 sekund. Operacja ta pozwala oczyścić wnętrze ale dzbanek nadal wymaga dokładnego umycia lub można skorzystać z programu automatycznego MYCIE WSTĘPNE.
 5. Jeżeli na dnie dzbanka znajdują się ślady przypaleń to wlej odrobinę wodnego roztworu kwasu cytrynowego i odczekaj kilka minut. Przy zastosowaniu większej ilości kwasu cytrynowego, plastikowe (czarne) elementy dzbanka, pokryw i akcesoriów mogą się odbarwiać. Nie wpływa to na pracę urządzenia.
 6. Wszystkie akcesoria (rys. 9) zdemontuj z robota i umyj w ciepłej wodzie z detergentem, opłucz i dokładnie wysusz. Możesz je także umyć w zmywarce do naczyń. **Pamiętaj aby nie myć w zmywarce dzbanek (8) oraz wałka napędowego (25) montowanego w dzbanku patrz rys. 9. Dzbanek zawiera elementy elektryczne, które po umyciu w zmywarce mogą zaparować i ulec uszkodzeniu.**
 7. Zwróć uwagę na czystość i prawidłowe ułożenie gumowych uszczelek (3), (16) oraz (24). Uszczelki te możesz zdemontować i umyć osobno, jednak pamiętaj o ich prawidłowym montażu na swoich miejscach. Uszczelki mają różne wymiary i nie są zamienne między sobą.
 8. Urządzenie przechowuj w suchym i nienastłonecznionym miejscu. Przy dłuższym przechowywaniu umieść je w kartonie.
9. **Dzbanek wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeżeli temperatura w dzbanku przekroczy niebezpieczny poziom funkcja podgrzewania dzbanka nie będzie działać do momentu zresetowania termicznego bezpiecznika. Przycisk resetowania bezpiecznika znajduje się w spodniej części dzbanka (rys. 10). Do naciśnięcia przycisku bezpiecznika użyj np. małego wkrętaka lub długopisu. Nie używaj ostrego narzędzia. Zresetowanie bezpiecznika powoduje charakterystyczne kliknięcie.**

Jednak zanim zresetujesz bezpiecznik pamiętaj o kilku ważnych uwagach:

- możliwą przyczyną przegrzania jest niestosowanie noża lub mieszađła, gotowanie po opróżnieniu dzbanka lub gotowanie jedzenia w nieodpowiednio wysokiej temperaturze i zbyt długo. Nigdy nie pozwól, aby jedzenie przypaliło się w dzbanku. Jeśli jedzenie zacznie się przypalać to obniż temperaturę gotowania i dodaj trochę wody lub tłuszczu
- przed zresetowaniem bezpiecznika opróżnij i ostudź dzbanek
- nie wkładaj dzbanka do lodówki

UWAGA! Jeżeli bezpiecznik termiczny wyłącza grzanie dzbanka bardzo często może to oznaczać usterkę techniczną. Nie używaj uszkodzonego dzbanka. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

UWAGA! Nie używaj dzbanka z uszkodzonym przyciskiem bezpiecznika termicznego.

UWAGA! Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

PROBLEMY I SPOSÓB ICH ROZWIĄZANIA

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie uruchamia się lub nagle zatrzymuje	Nieprawidłowy montaż	Zmontuj prawidłowo urządzenie
Zablokowanie noża lub mieszađła	Zbyt duża ilość lub zbyt duże kawałki obrabianej żywności	Nie przekraczaj dopuszczalnej pojemności dzbanka, potnij żywność na mniejsze kawałki
Zapach przegrzewającego się urządzenia	Wyrzewanie części podczas pierwszego uruchomienia	Zjawisko normalne i ustąpi w dalszym okresie eksploatacji
	Przeciążenie robota	Wyłącz urządzenie, odczekaj aż ostygnie Nie przekraczaj zalecanych czasów pracy
Dzbanek nie podgrzewa się	Zadziałał bezpiecznik termiczny dzbanka	Zresetuj bezpiecznik

Jeśli pojawił się w urządzeniu problem, komunikat, który nie jest opisany w powyższej instrukcji i którego nie można rozwiązać przez wyżej wymienione informacje, zadzwoń na naszą infolinię lub odwiedź naszą stronę internetową.

DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc:	1400 W
Moc grzałki:	1000 W
Moc silnika:	1000 W
WiFi Zakres częstotliwości:	2400~2483.5 MHz
WiFi Maksymalna moc nadawcza:	20 dBm
Pojemność dzbanka	3,0L/4,5 L (Max)
Maksymalne obciążenie wagi	5000 g

Długość przewodu zasilającego: 0,90 m



Producent zastrzega sobie możliwość modyfikacji zawartości instrukcji obsługi oraz modyfikacji graficznych (ikony, zdjęcia) w oprogramowaniu produktu po aktualizacji. Ewentualne zmiany nie będą miały wpływu na funkcjonalność urządzenia.

Firma MPM agd S.A. niniejszym oświadcza, że termorobot, model MRK-38, spełnia wymagania i normy zawarte w dyrektywach Unii Europejskiej i przepisach krajowych. Jako urządzenie typu radiowego jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych i uchylającą dyrektywę 1999/5/WE.

Pełny tekst deklaracji jest dostępny pod adresem internetowym:

<https://mpm.pl/produkty/wyposazenie-kuchni/roboty-kuchenne/termorobot-mrk-38/>

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед використанням слід прочитати інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи!
- Не використовуйте пристрій не за його прямим призначенням.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується або перед очищенням.
- Не використовуйте пошкоджені пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- У разі появи незвичних звуків, запахів або диму від пристрою негайно вимкніть його, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не торкайтесь пристрою мокрими руками.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Переконайтеся, що кабель живлення не звисає з краю основи, на якій розміщено пристрій. Це запобіжить випадковому скиданню пристрою з цієї поверхні.
- Зберігайте пристрій у прохолодному, затіненому та сухому місці.
- Не кладіть руки або предмети в глечик під час роботи пристрою.
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо, та під підвісними шафками. Розташуйте пристрій подалі від краю стільниці.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.

- Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Температура доступних поверхонь набагато вища під час його роботи.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про потенційні загрози.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням / пристроєм.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляти вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**
- Будьте особливо обережні при контакті з ріжучими лезами, особливо під час їх виймання та миття.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Заборонено торкатись лез, особливо під час роботи. Краї ножів дуже гострі. Завжди тримайте лезо за верхню частину під час вставлення або виймання.
- Завжди почекайте, поки обертові частини зупиняться, перш ніж виймати будь-які деталі з машини.
- Витягніть вилку з розетки відразу після закінчення використання.

- Перед заміною аксесуарів або контактом з рухомими частинами під час роботи вимкніть пристрій та від'єднайте його від джерела живлення.
- Зачекайте, поки двигун повністю зупиниться, перш ніж розбирати пристрій.
- Не використовуйте кнопку «TURBO» та не збільшуйте різко швидкість, якщо температура вище 55°C.
- Під час роботи з гарячою їжею не торкайтеся безпосередньо глечика, кришки, мірного стакана та пароварки. Використовуйте кухонні рукавички.



УВАГА! Гаряча поверхня!



УВАГА! Небезпека опіку від пари!

- Перевірте, чи відповідають параметри живлення на заводській таблиці пристрою параметрам вашої мережі живлення.
- **Ніколи не використовуйте пристрій у режимі готування з порожнім глечиком.**
- **Не допускайте роботи робота більше однієї хвилини на швидкості «12».**
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем і під час чищення.

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Відкидна заглишка кришки глечика
2. Кришка глечика
3. Прокладка кришки глечика
4. Мішалка для легких мас (метелик)
5. Мішалка
6. Ніж
7. Кошик
8. Глек ємністю 4,5 л (МАКС. корисна ємність 3,0 л)
9. Вмикач/вимикач 0/1
10. Кабель живлення
11. Корпус пристрою
12. Сенсорна панель керування
13. Ручка зміни значення вибраного параметра за допомогою кнопки ПУСК/СТОП
14. Штовхач
15. Кришка диска
16. Прокладка кришки диска
17. Диск для тертя/нарізання скибочками
18. Стрижень для монтажу леза
19. Лопатка
20. Мірний стакан ємністю 30 мл
21. Скляна кришка ємності для приготування на пару.
22. Лоток ємності для приготування на пару.
23. Ємність для приготування на пару
24. Прокладка ємності для приготування на пару.
25. Привідний валок з прокладкою
26. Фіксатор валка

Аксесуари для контакту з харчовими продуктами без вмісту бісфенолу (BPA Free).

ФУНКЦІЇ ОБЛАДНАННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ РОБОТА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ З СЕНСОРНИМ ЕКРАНОМ

- панель управління оснащена сенсорним екраном з діагоналлю 7 дюймів. Робот дозволяє використовувати спеціальні рецепти, що зберігаються в базі даних робота, і автоматичні програми для роботи з обладнанням робота. Також можна визначити власні налаштування. Завдяки модулю WI-FI можна оновлювати базу даних кулінарних рецептів. Інтуїтивно зрозуміле та просте управління дозволяє насолоджуватися обслуговуванням робота.



СИСТЕМА ЗМЕНШЕННЯ ВІБРАЦІЇ

- інноваційна система гнучкого кріплення глечика в роботі зменшує вібрації, що передаються на корпус робота при високих швидкостях обертання або при замішуванні важких мас.

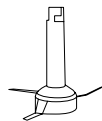


ГЛЕЧИК ТА КРИШКА ГЛЕЧИКА - глечик (8) виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі. У його днищі є отвір для монтажу привідного валка (25). На внутрішній стінці глечика є шість горизонтальних ліній, що вказують на ємність 600 мл, 1000 мл, 1500 мл, 2000 мл, 2500 мл і 3000 мл, а також допустиму максимальну (3000 мл). Глечик оснащений ручкою та тримачами для зручного перенесення. Кришка глечика (2) оснащена прокладкою, що забезпечує герметичність під час використання пристрою. Відкидна заглишка кришки глечика (1)

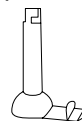


дозволяє дозувати інгредієнти та спеції. Глечик і кришка оснащені системою фіксаторів і запобіжників для запобігання активації в разі неправильного монтажу.

НІЖ - леза ножа (6) виготовлені з нержавіючої сталі, відібраної для дуже тривалого терміну служби. Його унікальна конструкція забезпечує найвищу ефективність вже з найнижчих оборотів.



МІШАЛКА - форма мішалки (5) розроблена таким чином, що вміст глечика лише перемішується, без подрібнення. Добре підходить для повільного та тривалого приготування, наприклад, супів, а також для смаження. Мішалка, залежно від напрямку обертання, демонструє різні характеристики змішування.



УВАГА! При роботі з мішалкою не встановлюйте швидкість обертання вище «3».

МІШАЛКА ДЛЯ ЛЕГКИХ МАС (МЕТЕЛИК) - метелик (4) дозволяє збивати легкі креми та маси, а також яєчні білки. Конструкція дозволяє уникнути повного подрібнення мас, які збивають.



УВАГА! При роботі з метеликом не встановлюйте швидкість вище «4».

ДИСК ДЛЯ ТЕРТЯ/НАРІЗАННЯ СКИБОЧКАМИ - диск (17) використовується для тертя фруктів і овочів або для нарізання скибочками. Функція диска залежить від сторони його кріплення. Привід на диск передається через стрижень (18).



УВАГА! При роботі з диском не встановлюйте швидкість обертання вище «6».

ЄМНІСТЬ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ - завдяки єдиності (23) робот може виконувати функцію пароварки. Встановлюється на глечик (8). Ємність має лоток (22), завдяки чому можна збільшити кількість їжі, що готується. Вся конструкція накрита скляною кришкою (21).




КОШИК - кошик (7) дозволяє готувати сипучі продукти, наприклад, рис або крупу, яйця, овочі або м'ясо, що додається в супи. Щілини в кошику діють як сито, яке проціджує воду з продуктів, що готуються, під час виймання кошика. Мірний стакан (20) з зовнішнього боку днища має спеціальний гачок, який допомагає підняти кошик з глечика. Ви також можете використовувати кошик для приготування невеликої кількості їжі на пару.

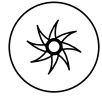


ПРИВІДНИЙ ВАЛОК - валок, (25) встановлений у днищі глечика. Він оснащений силіконовою прокладкою, що забезпечує герметичність днища глечика. На валку змонтовано додаткове, обертове обладнання. Привід передається через кінець валка з перерізом шестигранника.



ФУНКЦІЯ ВАГ - робот оснащений вагами, що дозволяють вимірювати в діапазоні 0-5000 г з точністю до 1 г. Ваги дозволяють точно дозувати інгредієнти, навіть під час роботи програми. Крім того, вбудовані ваги мають функцію обнулення (тарування). Доступ до функцій ваг можливий після вибору відповідної функції або після вибору ярлика функції ваг - .

ФУНКЦІЯ «ТУРБО». - дозволяє отримати максимальну швидкість обертання «12» встановленого ножа - робот виконує роль блендера. Функція працює лише тоді, коли утримується кнопка «ТУРБО».



УВАГА! Не перевищуйте робочий час 60 секунд за один раз при використанні функції «ТУРБО».

ЗВОРОТНЕ ОБЕРТАННЯ ДВИГУНА - робот має можливість працювати на зворотному обертанні двигуна (на швидкостях від «1» до «3»). При правильному використанні зворотне обертання покращує роботу ножа та мішалки.



ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ГОЛОВНЕ МЕНЮ



- ▶ Вибираючи панель **"Рецепти"** переходимо до списку рецептів, доступних в пристрої.
- ▶ Панель **«Власні налаштування»** дозволяє використовувати індивідуальні режими роботи пристрою.
- ▶ За допомогою панелі **«Автоматичні програми»** ми можемо вибрати програми, визначені в пристрої.
- ▶ **«Оновлення рецептів»** дає нам можливість завантажити останню версію рецептів і програмного забезпечення.
Після підключення до Інтернету з'явиться повідомлення про доступне оновлення.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

Робот має в базі рецепти у вигляді кулінарної книги, розділені на групи:

1. Салати
2. Пироги й десерти
3. Соуси
4. Хліб
5. Супи та крем-супи
6. Основні страви з борошна
7. Основні страви з м'яса
8. Страви на пару.
9. Основні рибні страви
10. Паштети, гарніри, закуски
11. Напої та коктейлі
12. Основні рецепти

13. Вегетаріанські страви
14. Страви Су Від
15. Нові рецепти
16. Різдво
17. Закуси для дітей
18. Фітнес-рецепти

Кожен рецепт містить:

- список інгредієнтів
- порядок виконання дій
- приблизний час приготування
- необхідні аксесуари
- інформацію, на скільки осіб розрахована страва
- рівень складності

Рецепти в категорії «Фітнес-рецепти» мають розраховану калорійність.

Базу даних рецептів можна сортувати за алфавітом або за групами. Ви також можете додати вибрані рецепти на вкладку «ВИБРАНІ». Робота з готовими рецептами скорочує час і полегшує приготування страв. Користувач буде проінформований про можливість оновлення списку рецептів за допомогою повідомлень, що відображаються на екрані панелі керування.

ВЛАСНІ НАЛАШТУВАННЯ



A - поле вибору температури процесу


Доступна температура від 37°C до 130°C з кроком 1°C Позначення «000» означає кімнатну температуру. Індикатор температури зі значком глечика, що парує, показує поточну температуру в глечичку з точністю до 1°C.

B - поле вибору тривалості процесу

Доступна тривалість від 1 секунди до 90 хвилин з можливістю вибору кожні 1 секунду. Після того, як процес розпочався, годинник веде відлік до кінця процесу. Менший індикатор часу вище показує початково встановлений час під час виконання процесу.

C - поле вибору швидкості обертання аксесуарів

Доступно 12 швидкостей обертання, де "1" - це найнижча швидкість (прибл. 120 об/хв), а "12" - найвища швидкість (прибл. 5000 об/хв). Натискання значка ножа

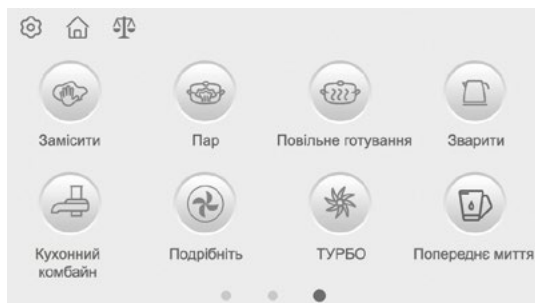
змінює напрямок обертання, про що сигналізує значок . Зворотне обертання доступне лише для швидкостей «1», «2», «3».

D - кнопка запуску/паузи процесу (СТАРТ/ПАУЗА).

E - кнопка зупинки процесу (СТОП).

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Доступно 9 автоматичних програм, які дають змогу прискорити і запропонувати оптимальний час обробки для даної їжі. Програми можна змінювати, але в обмеженому обсязі. Крім того, є режим «ТУРБО», який збільшує обороти двигуна до максимуму, і режим вимірювання ваги продуктів




Меню автоматичних програм






Програма/значок	Параметри (діапазон редагування)	Оснащення	Примітки
 Замісити	Темп.: 0 (0-37°C) Тривалість: 3 хвилини (2,3 хвилини) Швидкість: 2 (1-2)	ніж	Періодично зворотне обертання
 Пар	Температура: поступово підвищується Тривалість: 20 хвилин (1-60 хвилин) Швидкість: 0 (0-3)	немає або мішалка	Відлік часу починається після перевищення 95°C
 Повільне готування	Темп.: = 100°C (60±100°C) Тривалість: 60 хвилин (1-90 хвилин) Швидкість: не застосовується	-	-
 Зварити	Темп.: 100°C (60-100°C) Тривалість: Не застосовується Швидкість: не застосовується	-	-

Програма/значок	Параметри (діапазон редагування)	Оснащення	Примітки
 Кухонний комбайн	Темп.: не застосовується Тривалість: 30 секунд (10-59 секунд) Швидкість: 5 (4-6)	диск для тертя / нарізання скибочками	-
 Подрібніть	Темп.: не застосовується Тривалість: 10 секунд (10 секунд - 4 хвилини) Швидкість: 6 (1-12)	ніж	-
 ТУРБО	Темп.: не застосовується Тривалість: до 1 хвилини Швидкість: 12	ніж	Працює лише при утриманні кнопки (ТУРБО).
 Вага	Вага до 5000 г, точність 1 г	-	Можливість тарування індикації
 Попереднє миття	Темп.: 40°C ~60°C Тривалість: 30 секунд Швидкість: 6	ніж	Для кращого результату слід додати невелику кількість миючого засобу

ОНОВЛЕННЯ РЕЦЕПТІВ

Ця функція дозволяє завантажувати останню базу кулінарних рецептів після того, як виробник оновив її. Перед оновленням необхідно підключитися до доступної бездротової мережі Wi-Fi. Окрім рецептів, також буде оновлено програмне забезпечення робота (за потреби). Щоб підключитися до мережі Wi-Fi, увійдіть в налаштування а потім «Налаштування мережі». Зі списку доступних wi-fi мереж виберіть відповідне підключення, введіть пароль і натисніть кнопку «Підключити».

ОПИС ТА ЗНАЧЕННЯ ІНШИХ ЗНАЧКІВ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Значок (кнопка)	Значення	Примітки
	СТАРТ (розпочати процес)	
	ПАУЗА (переривання процесу)	
	СТОП (кінець процесу)	
	Мішалка, метелик, ніж (рекомендоване обладнання)	Значок відображається під час використання автоматичних програм
	Зворотнє обертання	Максимальна швидкість „3”



Правильно встановлена кришка глечика



Кришка глечика відсутня або встановлена неправильно



Вхід в меню «налаштування».



Повернутися на головну сторінку



Ярлик до функції «ваги».



Сортування рецептів



Сортування за алфавітом



Пошук рецептів

Натискання панелі на місці для тексту викликає віртуальну клавіатуру



Вибрані

Натискання значка додає рецепт до вибраних



Деталі рецепту



Налаштування мережі



Мова інтерфейсу



Цей пристрій,



Довідка



Історія



Час приготування продуктів

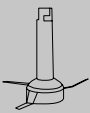

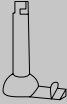




Час приготування страви



Кількість порцій

ПРИЗНАЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ РОБОТА

ОБЛАДНАННЯ	ДІЯ	ШВИДКІСТЬ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА	МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЇЖИ В ГЛЕЧИКУ
 ніж	подрібнення м'яса	8-12	30 - 60 секунд	-	800 г м'яса без кісток
	подрібнення кубиків льоду	8-12	10 - 20 секунд	-	600 г + можливо, 50-100 г води
	перемелювання цукру	8-10	10 - 30 секунд	-	800 г
	блендування	8-12	60 секунд	-	2500 мл
	подрібнення цибулі, селери тощо.	5-7	15 - 60 секунд	-	800 г
	боби, соєві боби, горіхи, кави, мигдаль	10	2 - 3 хвилини	-	800 г
	замішування легкого тіста	1	2 - 4 хвилини	-	900 г
	замішування важкого тіста - програма «Замісити»	2 (1-2)	2 - 3 хвилини	-	900 г
 мішалка для легких мас (метелик)	збивання білків	4	2 - 4 хвилини	-	2500 мл
	збивання кремів	3	3- 5 хвилини	-	3000 мл
	збивання масла	4	5 хвилини	-	500 мл
 мішалка	повільне приготування супів	1-3	1 - 90 хвилини	100°C	2500 мл
	інші страви, які потребують змішування	1-2	за потребою	в разі необхідності	2500 ml
 кошик	приготування рису, круп – програма «Пар».	-	15 - 35 хвилини	автоматично.	100 г рису, 700 мл води
 Диск для тертя/ нарізання	нарізка скибочками / тертя	5-6	30 - 60 секунд	-	600 г



Ємність для приготування на пару (пароварка)

приготування риби та овочів – програма «Пар».

10 - 60 хвилин

автоматично.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Розпакуйте пристрій з картонної коробки, видаліть усі пакети, етикетки, картон та наповнювачі. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. У разі будь-яких дефектів, будь ласка, зв'яжіться з продавцем.
2. Переконайтеся, що параметри вашої електромережі відповідають технічним даним на заводській табличці виробу.
3. Ретельно вимийте та висушіть всі компоненти, які контактують з харчовими продуктами, дотримуючись інструкцій у розділі «ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».
4. Помістіть пристрій на суху, рівну, стійку та горизонтальну поверхню.
5. Пристрій має систему безпеки – його можна ввімкнути лише тоді, коли глечик (8) і кришка глечика (2) правильно встановлені.

МОНТАЖ/ ДЕМОНТАЖ ГЛЕЧИКА

УВАГА! Ніколи не запускайте не повністю зібраний пристрій. Небезпека отримання травм!

1. Перевірте, чи правильно встановлено прокладку на приводному валку (25).
2. Вставте привідний валок (25) всередину глечика таким чином, щоб його шестерня проходила через отвір у днищі, а потім заблокуйте валок, надівши на нього фіксатор (26) зовні і злегка повернувши його за годинниковою стрілкою (рис. 1).
3. Поставте глечик (8) на корпус пристрою (11) таким чином, щоб позначки об'єму всередині глечика були спрямовані на задню частину корпусу (рис. 2).
4. Надіньте на встановлений валок (25) один із аксесуарів (рис. 3):
 - мішалка для легких мас - метелик (4)
 - мішалка (5)
 - ніж (6)
 - кошик (7).

УВАГА! Леза ножа гострі. Будьте обережні, щоб не поранити себе!

5. Переконайтеся, що прокладка (3) правильно вставлена в кришку глечика (2). Вона повинна бути належним чином по всьому периметру вставлена в канавку під прокладку.
6. Помістіть кришку глечика (2) на глечик (8), як показано на рис. 4, притисніть її і поверніть так, щоб тримачі глечика та кришки вирівнялися (виступи на кришці займуть свої місця в гніздах у глечика).
7. Щоб зняти глечик з пристрою, виконайте такі дії:
 - злегка поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки, щоб виступи на кришці вийшли з гнізд у глечика, обережно зніміть кришку
 - зніміть глечик з основи робота
 - зніміть приладдя (метелик, мішалку, ніж) з обертового валка
 - вийміть кошик за допомогою тримача, розташованого в нижній частині мірного стакану (рис. 5).

МОНТАЖ/ ДЕМОНТАЖ ЄМНОСТІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 у розділі МОНТАЖ/ ДЕМОНТАЖ ГЛЕЧИКА.
2. Переконайтеся, що прокладка (24) правильно вставлена в пароварку (23). Вона повинна рівно, по всій окружності, прилягати до зовнішнього боку кільця в пароварці.
3. Встановіть пароварку (23) на глечик (8), як показано на рис. 6, і поверніть її так, щоб тримачі глечика та пароварки вирівнялися (виступи у пароварці займуть свої місця в гніздах у глечику). Помістіть лоток (22) на пароварку (23) і накрийте кришкою (21).
4. Щоб зняти пароварку з пристрою, виконайте наведені нижче дії.
 - зніміть кришку (21) і лоток (22)
 - злегка поверніть пароварку (23) проти годинникової стрілки, щоб виступи в пароварці вийшли з гнізд у глечику, обережно зніміть пароварку з глечика
 - зніміть глечик з основи робота.

МОНТАЖ/ДЕМОНТАЖ ДИСКА ДЛЯ ТЕРТЯ/НАРІЗАННЯ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 у розділі МОНТАЖ/ ДЕМОНТАЖ ГЛЕЧИКА. Встановіть стрижень кріплення диска (18) на приводний валок (25).
2. На стрижень(18) помістіть диск для тертя / нарізання скибочками (17) відповідним боком вгору, залежно від виконуваної діяльності (тертя/різання).
3. Переконайтеся, що прокладка (16) правильно вставлена в кришку диска (15). Вона повинна бути належним чином по всьому периметру вставлена в канавку під прокладку.
4. Помістіть кришку диска (15) на глечик (8), як показано на рис. 7, притисніть її та поверніть так, щоб тримачі глечика та кришки вирівнялися (виступи на кришці займуть свої місця в гніздах у глечику).
5. Помістіть штовхач (14) у кришку диска.
6. Щоб зняти диск з пристрою, виконайте такі дії:
 - злегка поверніть кришку (15) проти годинникової стрілки, щоб виступи на кришці вийшли з гнізд у глечику, обережно зніміть кришку
 - зніміть глечик з основи робота
 - зніміть диск (17) зі стрижня (18)
 - зніміть стрижень (18) з обертового валка (25).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Наступні описи роботи містять схему поведінки під час роботи з пристроєм. Детальні рецепти окремих страв, їх інгредієнти, пропорції та вагу можна знайти в базі рецептів робота.

1. Встановіть приводний валок (25) в глечик і встановіть глечик в корпус пристрою.
2. Залежно від характеру страви, що готується, встановіть відповідні аксесуари: ніж (6), мішалку (5), метелик (4) або кошик (7).

УВАГА! Леза ножа дуже гострі. Будьте обережні, щоб не поранити себе.

3. Покладіть їжу, передбачену для обробки, в глечик. Не перевищуйте максимальну місткість глечика, позначену горизонтальною лінією (верхня лінія макс. - 3000 мл). Якщо ви будете готувати їжу в кошику (7), налейте в глечик стільки води (бульйону), щоб покрити їжу в кошику. Додаючи продукти в глечик, їх можна точно дозувати завдяки функції ваг (див.: «ФУНКЦІЯ ВАГ»). Якщо ви будете готувати страви з рецептів, наповніть глечик відповідно до інструкцій для даного рецепту.

УВАГА! Не переповнюйте глечик понад 3000 мл (лінія МАХ всередині глечика) і понад 2500 мл для рідин (вода, супи тощо)

УВАГА! Будьте особливо обережні під час приготування страв. Не запускайте пристрій з порожнім глечиком. Готуючи продукти в кошику, стежте, щоб у глечик було достатньо води.

УВАГА! Коли кладете інгредієнти в глечик і наливаєте їх, будьте особливо обережні, щоб не залити основу пристрою. Небезпека ураження електричним струмом.

4. Встановіть кришку глечика (2) на глечик (8).
5. Підключіть пристрій до мережі, а потім увімкніть його за допомогою кнопки (9) з лівого боку пристрою. Якщо ви не робите жодних дій протягом 5 хвилин, пристрій перейде в режим сну. Увімкнути його знову можна, торкнувшись панелі керування.
6. Після запуску робота з сенсорної панелі керування виберіть відповідний режим роботи:



Кулінарні рецепти (приклад)



Власні налаштування



Автоматичні програми

Червона точка внизу дисплея показує поточний режим роботи.

Кулінарні рецепти - виберіть відповідний рецепт, продовжуйте відповідно до інструкцій.

Власні налаштування - задати з сенсорної панелі відповідно: температуру, час і швидкість.

Автоматичні програми - вибрати відповідну автоматичну програму, виконати можливі налаштування параметрів.

Вибір діапазону заданого значення можна здійснити безпосередньо на сенсорній панелі управління або за допомогою поворотної ручки (13) після попередньої індикації параметра на панелі. Почніть процес, натиснувши значок (▶). Натискання ручки також запускає або зупиняє процес. Зелене підсвічування ручки означає, що процес триває.

УВАГА! Якщо ви задали температуру вище 55°C, то не встановлюйте швидкість обертання вище «3». Ризик опіків!

УВАГА! При використанні мішалки (5) не встановлюйте швидкість перемішування вище «3».

УВАГА! При використанні метелика (4) не встановлюйте швидкість обертання вище «4».

УВАГА! Завжди використовуйте бічні тримачі глечика та кухонні рукавички, коли готуєте або нагріваєте вміст глечика, додаєте інгредієнти, відкриваєте або закриваєте заглушку на кришці глечика та спорожняєте його. Ніколи не використовуйте лише ручку, коли глечик наповнений. Особливо під час перенесення або переливання гарячого вмісту в глечик. РИЗИК ОПІКІВ!!!

7. Контролюйте процес на постійній основі та, за потреби, змінійте налаштування та кількість інгредієнтів після зупинки робота. Менші інгредієнти можна додавати через отвір у кришці після підняття заглушки (1).

УВАГА! Якщо ви помітили, що під час замішування важких мас і тіста робот явно сповільнюється або обертання «хитається», негайно припиніть процес. Зменшіть кількість їжі, що обробляється.


УВАГА! Замішуючи важкі маси та тісто, дайте пристрою охолонути приблизно 15 хвилин після закінчення рецепту! НЕ ВИКОНУЙТЕ РЕЦЕПТИ ОДИН ЗА ОДНИМ!

8. Додаючи продукти в глечик, їх можна точно дозувати завдяки функції ваг (див.: "ФУНКЦІЯ ВАГ"), однак спочатку потрібно перервати заданий процес (ПАУЗА).
9. Після відліку часу до нуля виконувана дія буде завершена. Ви можете будь-коли припинити дію, натиснувши кнопку «СТОП». Якщо тривалість дії відраховується від нуля, вона автоматично закінчиться через 90 хвилин.
10. Після завершення процесу перевірте стан їжі, що готується, або почніть новий процес із відповідним коригуванням параметрів.
11. Вимкніть пристрій кнопкою (9), від'єднайте його від мережі. Зніміть кришку глечика і глечик. Використовуйте лопатку (19), щоб спорожнити вміст глечика, якщо цього вимагає характер страви.
12. Дайте пристрою та його аксесуарам охолонути, а потім негайно почистіть їх.


ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

1. Встановіть приводний валок (25) в глечик і встановіть глечик в корпус пристрою.
2. Налийте приблизно 600-800 мл води в глечик (8) (до мітки всередині глечика) - це кількість води для приготування на пару в автоматичній програмі (без корекції часу). Щоб готувати довше, слід збільшити кількість води.

УВАГА! Процес приготування на пару використовує приблизно 500 мл води на 30 хвилин приготування на пару. Не готуйте на пару більше 1 години. Контролюйте кількість води в глечику. Википання всієї води може призвести до пошкодження пристрою, опіків або навіть пожежі.

3. Встановіть пароварку (23) на глечик (8).
4. Помістіть продукти в пароварку (23). При більшій кількості продуктів використовуйте лоток (22). Накрийте все кришкою (21).
5. Підключіть пристрій до мережі, а потім увімкніть його за допомогою кнопки (9) з лівого боку пристрою.
6. Після запуску робота виберіть режим АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ і потім приготування на пару.
7. Задайте інтенсивність пароутворення. Доступні три рівні інтенсивності, які відображаються на дисплеї блиманням значка глечика. Також вкажіть тривалість процесу - за замовчуванням 20 хвилин. Обов'язково налейте більше води в глечик, коли час більше.
8. Почніть процес, натиснувши значок  або натиснувши на ручку (13). Час буде відраховуватися з моменту, коли температура води перевищить 95°C.
9. Постійно перевіряйте стан їжі, що готується.

УВАГА! При всіх діях, пов'язаних зі зняттям, перевіркою стану їжі, що готується, використовуйте кухонні рукавички.

10. Ви також можете готувати на пару в кошику (7), помістивши його всередину глечика. Пам'ятайте, що рівень води в глечику повинен бути нижче дна кошика і при цьому об'єм води не може бути менше 600 мл або, наприклад, при варінні рису, круп, макаронів, яєць, картоплі можна налити води так, щоб вони повністю занурилися у воду.
11. Щоб завершити процес приготування їжі, в будь-який час натисніть кнопку .
12. Після закінчення процесу готування вимкніть пристрій кнопкою «ON/OFF» (9), відключіть від мережі, зніміть пароварку з глечика та розподіліть їжу.
13. Дайте пристрою та його аксесуарам охолонути, а потім негайно почистіть їх.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА МЕТОДОМ СУ ВІД

Спосіб приготування СУ ВІД (франц. «у вакуумі») — це повільний, точний процес приготування у воді страв, закритих у вакуумі, у герметичних пакетах.



Це дозволяє зберегти дуже велику кількість харчової цінності, вітамінів і мінералів. Весь процес відбувається при відповідно низькій температурі та визначений часі.

- Уважно дотримуйтесь інструкцій в рецепті (температура і час).
- Приготовану страву слід спожити відразу після того, як її приготували за рецептом, або належним чином зберегти.

ТЕРТЯ І НАРІЗАННЯ СКИБОЧКАМИ

1. Встановіть приводний валок (25) в глечик і встановіть глечик в корпус пристрою.
2. Встановіть стрижень (18), диск (17) і кришку диска (15) на обертовий валок. Зверніть увагу на встановлення диску правильним боком догори, залежно від характеру виконуваних дій.

УВАГА! Диск для тертя/нарізання скибочками гострий. Будьте обережні, щоб не поранити себе!

3. Підготуйте продукти, призначені для обробки. Наріжте фрукти та овочі так, щоб вони пройшли через отвір для подачі в кришці диска, і видаліть з них кісточки.
4. Підключіть пристрій до мережі, а потім увімкніть його за допомогою кнопки (9) з лівого боку пристрою.
5. Після запуску робота виберіть режим АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ, а потім виберіть програму **Кухонний комбайн**, внесіть потрібні коригування часу та швидкості.
6. Після вибору параметрів запустіть процес, натиснувши кнопку  Щоб зупинити процес, натисніть кнопку .
7. Повільно кладіть продукти в отвір для подачі в кришці диска (15) і притискайте їх штовхачем (14). Не дозволяйте глечик повністю заповнитися оброблюваними продуктами під час роботи. Періодично вимикайте пристрій і видаляйте оброблювані продукти з глечика.

УВАГА! Пам'ятайте, що при подрібненні овочів або фруктів диском можуть залишитися не потерті шматочки, це природне явище. Щоб мінімізувати цей ефект, поміщайте якомога більше шматочки фруктів або овочів в отвір кришки.

ПРИМІТКА: Кришка диска (15) не призначена для закриття глечика під час термічної обробки та під час використання ножа та мішалок.

8. Після завершення програми вимкніть пристрій за допомогою вимикача (9), від'єднайте його від мережі, спорожніть глечик та почистіть пристрій.

ПРАКТИЧНІ КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

Дотримуючись наведених нижче порад, ви зможете оптимально використовувати свого робота MRK-38, а ваша робота принесе найкращі результати.

- перемелювання продуктів (подрібнення, наприклад, овочів, горіхів, сухарів, кави або навіть рису до дуже дрібних частин або навіть порошку) слід завжди виконувати на більших швидкостях обертання робота (8-12). Бажано починати з меншої швидкості і поступово збільшувати її.
- подрібнення продуктів у порошок (подрібнення, наприклад, прянощів, шоколаду, цукру до дрібного порошку) завжди слід виконувати на більших швидкостях змішування (9-12). Бажано починати з меншої швидкості і поступово збільшувати її.
- шаткування продуктів (подрібнення фруктів і овочів на дрібну стружку) слід проводити на середніх швидкостях мішалки (4-6). При шаткуванні капуси або салату бажано додати в глечик трохи води.

- під час вищезазначених операцій не наповнюйте глечик більше ніж наполовину від номінальної місткості. Виконуйте описані вище операції за допомогою ножа (6). Рекомендований час становить кільканадцять секунд, залежно від якості, твердості та кількості інгредієнтів, які потрібно подрібнити.
- емульгування страв (перетворення продуктів у форму емульсії, наприклад, майонез, соуси) можна виконати за допомогою метелика (4) (швидкість змішування 1-4). Час залежить від інгредієнтів страви (від 20 секунд до кількох хвилин).
- збивання (доведення сметани або яєчного білка до однорідної консистенції) найкраще робити за допомогою метелика (4) і швидкості перемішування (2-4). З огляду на свіжість яєць, їх розмір або початкову температуру важко вказати конкретний час обробки. Можна прийняти 1 хвилину на початок, перевірити ефект, а потім, за потреби, перезапустити обробку.
- замішування тіста краще проводити за допомогою програми для замішування **Замісити**, за потреби, трохи змінивши її параметри. При замішуванні легких мас (млинцеве тісто, бісквіт) використовуйте метелик (4), а для твердих (тісто для піци, дріжджове тісто) - ніж (6).
- пам'ятайте, що деякі інгредієнти можуть прилипнути до дна посудини, і якщо вони занадто довго смажаться, вони можуть підгоріти. Особливо продукти, що містять натуральні цукри, наприклад, цибуля. Це природний процес, не викликаний несправностями пристрою. Тому варто звернути увагу на час смаження або зменшити температуру.
- для кращого подрібнення (наприклад, м'яса або овочів) за допомогою ножа, рекомендується розділити інгредієнти на порції. Чим менша порція, тим дрібніші виходять шматочки.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Перед очищенням від'єднайте шнур живлення та зачекайте, поки пристрій охолоне!

УВАГА! Не занурюйте корпус пристрою у воду чи інші рідини.

УВАГА! Перед очищенням демонтуйте всі аксесуари пристрою.

УВАГА! Леза ножа гострі. Будьте обережні, щоб не поранити себе.

1. Очищуйте пристрій та його аксесуари після кожного використання. Це дозволить зберегти його повністю функціональним.
2. Для чищення не використовуйте агресивні мийні засоби, розчинники або тверді матеріали, які можуть подряпати поверхню.
3. Корпус пристрою (рис. 8) слід очистити, протерши його вологою м'якою тканиною, а потім витерти насухо. У разі більшого забруднення змочіть тканину водою з миючим засобом.
4. Внутрішню частину глечика можна попередньо вимити, наливши в нього близько 0,6 л води з миючим засобом і встановивши швидкість ножа 6 на приблизно 30 секунд. Ця операція дозволяє очистити внутрішню частину, але глечик все одно вимагає ретельного миття або ви можете використати автоматичну програму ПОПЕРЕДНЄ МИТТЯ.
5. Якщо на дні глечика є сліди підгоряння, додайте трохи водного розчину лимонної кислоти і почекайте кілька хвилин. Якщо ви використовуєте більше лимонної кислоти, пластикові (чорні) частини глечика, кришок та аксесуари можуть змінити колір. Це не впливає на роботу пристрою.
6. Зніміть з робота всі аксесуари (рис. 9) і вимийте у теплій воді з миючим засобом, прополощіть і ретельно висушіть. Ви також можете мити їх у посудомийній машині. **Пам'ятайте, що не можна мити в посудомийній машині глечик (8) і приводний валок (25), встановлений на глечик, див. рис. 9. Глечик містить електричні компоненти, які можуть запотіти та пошкодитися після миття в посудомийній машині.**

7. Переконайтеся, що гумові прокладки (3), (16) і (24) чисті та правильно розміщені. Ці прокладки можна розібрати і помити окремо, але обов'язково правильно встановіть їх на свої місця. Прокладки мають різні розміри і не є взаємозамінними.
8. Зберігайте пристрій у сухому місці, подалі від прямих сонячних променів. При більш тривалому зберіганні помістіть його у картонну коробку.

9. **Глечик оснащений захистом від перегріву. Якщо температура в глечику перевищує небезпечний рівень, функція нагрівання глечика не працюватиме, доки термозапобіжник не буде скинуто. Кнопка скидання запобіжника розташована на нижній частині глечика (рис. 10). Використовуйте, наприклад, маленьку викрутку або кулькову ручку, щоб натиснути кнопку запобіжника. Не використовуйте гострий інструмент. Скидання запобіжника викликає характерне клацання.**

Однак перед тим, як скинути запобіжник, запам'ятайте кілька важливих речей:

- можливими причинами перегрівання є невикористання ножа чи мішалки, приготування їжі після спорожнення глечика або надто довге приготування їжі при невідповідно високій температурі. Ніколи не дозволяйте їжі пригоріти в глечику. Якщо їжа починає пригорати, зменшіть температуру приготування і додайте трохи води або жиру
- спорожніть і охолодіть глечик, перш ніж скинути запобіжник
- не ставте глечик в холодильник

УВАГА! Якщо термозапобіжник дуже часто вимикає обігрів глечика, це може свідчити про технічну несправність. Не використовуйте пошкоджений глечик. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

УВАГА! Не використовуйте глечик з пошкодженою кнопкою термозапобіжника.

УВАГА! Не використовуйте для чищення гострі предмети, абразивні пасти, розчинники та інші сильні хімічні речовини – їх використання може пошкодити пристрій.

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСІБ ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Пристрій не запускається або раптово зупиняється	Неправильний монтаж	Зберіть пристрій правильно
Ніж або мішалка заблоковані	Занадто велика кількість або занадто великі шматки оброблюваної їжі	Не перевищуйте допустиму місткість глечика, нарежте їжу на більш дрібні шматочки
Запах перегрітого пристрою	Нагрівання деталей під час першого пуску	Це явище є нормальним і припиниться в подальшому періоді експлуатації
	Перевантаження робота	Вимкніть пристрій, почекайте, поки він охолоне. Не перевищуйте рекомендований час роботи
Глечик не нагрівається	Спрацював термозапобіжник глечика	Скиньте запобіжник

Якщо виникла проблема з пристроєм, повідомлення, яке не описано у вищезазначеній інструкції та не може бути вирішене за допомогою вищезгаданої інформації, зателефонуйте на нашу гарячу лінію або відвідайте наш веб-сайт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга:	220-240 В~, 50-60 Гц
Потужність:	1400 Вт
Потужність нагрівача:	1000 W
Потужність двигуна:	1000 Вт
Діапазон частот WiFi:	2400~2483.5 МГц
Максимальна потужність передачі WiFi:	20 дБм
Ємність глечика	3,0 л/4,5 л (макс.)
Максимальне навантаження	5000 г

Довжина кабелю живлення: 0,90 м



Виробник залишає за собою право змінювати зміст інструкції з експлуатації та вносити графічні модифікації (значки, фотографії) у програмному забезпеченні продукту після оновлення. Можливі зміни не вплинуть на функціональність пристрою.

Компанія MPM agd S.A. цим заявляє, що терморобот, модель MRK-38, відповідає вимогам і стандартам, що містяться в директивах Європейського Союзу та національних нормативних актах. Як радіопристрій, він відповідає Директиві 2014/53/ЄС від 16 квітня 2014 року про гармонізацію законів держав-членів щодо поширення на ринку радіобладнання та скасування Директиви 1999/5/ЄС. .

Повний текст декларації доступний за інтернет-адресою:

<https://mpm.pl/produkty/wyposazenie-kuchni/roboty-kuchenne/termorobot-mrk-38/>

Правильное удаление продукта (использованное электрическое и электронное оснащение)



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.