

iCoo**o**ok

MRK-48

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**

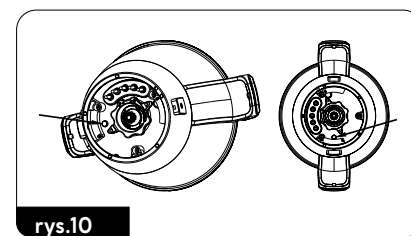
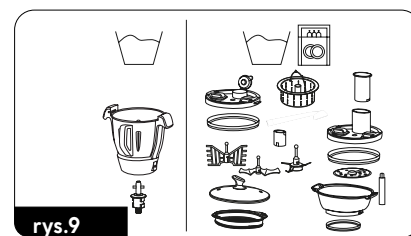
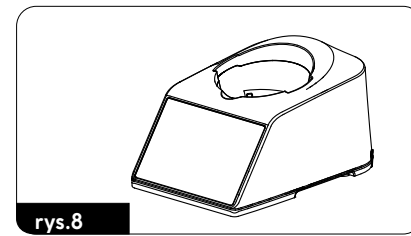
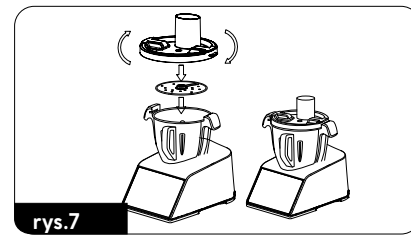
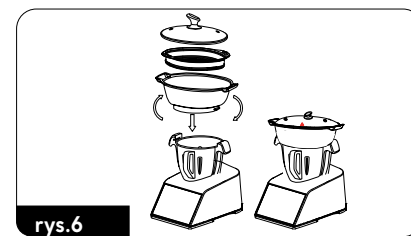
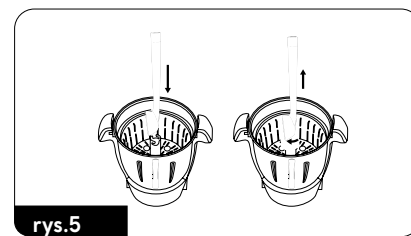
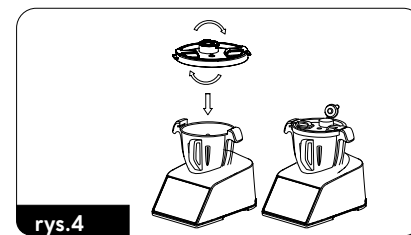
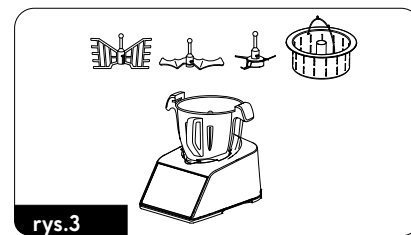
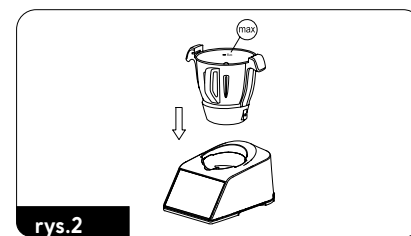
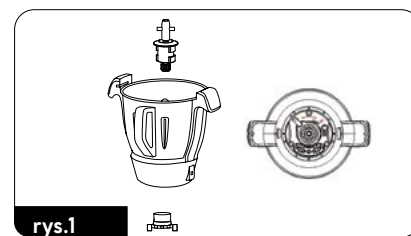
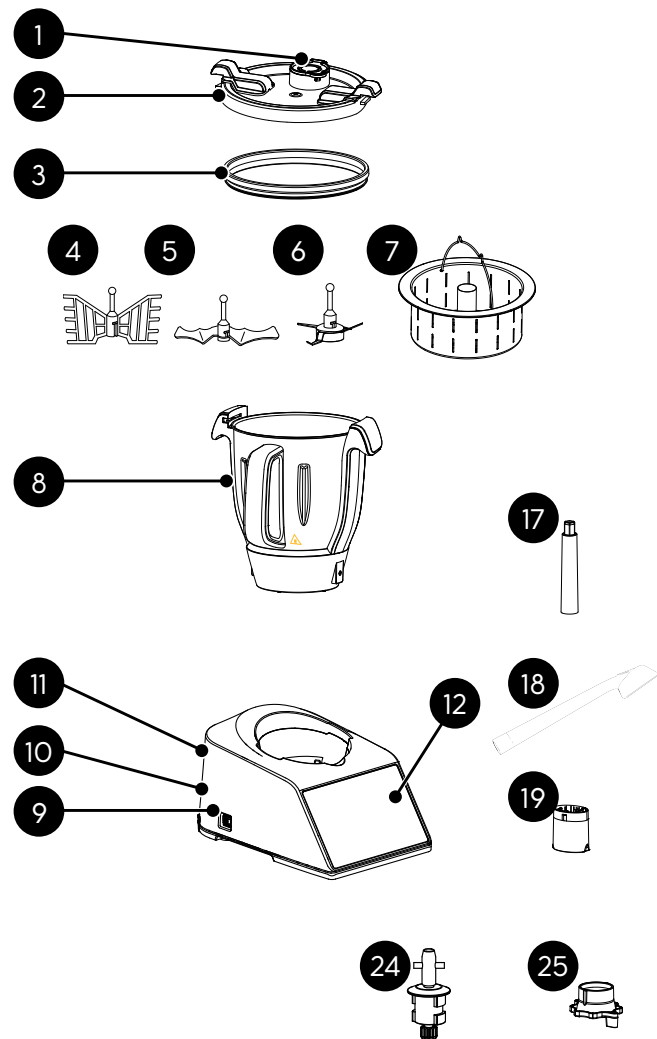


MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
Infolinia MPM: +48 500 801 901, BDO: 000027599



THERMOROBOTER iCoo**o**ok 3.0
TERMOROBOT iCoo**o**ok 3.0
TERMOROBOT iCoo**o**ok 3.0
ТЕРМОРОБОТ iCoo**o**ok 3.0

DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	5
EN	USER MANUAL	28
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	49
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	70



HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung genau.
- Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten!
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Ausschließlich die beigelegten Aufsätze/Zubehöerteile verwenden. Die Zubehöerteile/Aufsätze entsprechend der Hinweise weiter unten in dieser Anleitung oder in der Anleitung des jeweiligen Aufsatzes auf dem Gerät anbringen. Durch die Nichtbeachtung der Montageanleitung oder das Anbringen von anderen als den vom Hersteller empfohlenen Zubehöerteilen können Gefahren entstehen oder das Gerät kann beschädigt werden – stellen Sie die Schüssel ausschließlich auf dem vorgesehenen Untersatz ab.
- Die Zubehöerteile/Aufsätze nicht an anderen Geräten anbringen, für die sie nicht vorgesehen sind.
- Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- 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.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante bzw. den Rand der Arbeitsplatte herausragen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen berühren.
- Das Gerät ist ausschließlich im Haushalt zu verwenden.
- Achtung: auf entsprechenden sicheren Abstand von Teilen des Geräts achten, die während des Betriebs in Bewegung sind. Bei Kontakt kann es zu Verletzungen oder (und) Sachbeschädigung kommen, z.B. durch das Hineinziehen von frei hängenden Kleidungsstücken/Schmuck etc.
- Bevor Sie weiterarbeiten, immer bis zum kompletten Stillstand der rotierenden Geräteteile warten.

- **WICHTIG!** Vor dem Entfernen des Aufsatzes sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet bzw. der entsprechende Arbeitsvorgang beendet wurde. Nicht versuchen, Zubehörteile während des Betriebs des Geräts zu entfernen.
- **WICHTIG!** Stromschlagrisiko – darauf achten, dass die elektrischen Teile des Geräts während des Betriebs nicht mit Wasser in Berührung kommen. Dies gilt ganz besonders für die Verbindungsstellen der Zubehörteile und des Untersatzes (z.B. von Schüssel und Untersatz). Falls elektrische Teile mit Wasser in Berührung gekommen sind, müssen diese vor der erneuten Verwendung des Geräts sorgfältig gereinigt und getrocknet werden.



WICHTIG! Heiße Oberfläche! Das Symbol auf dem Gerät zeigt an, dass dessen Teile während des Betriebs möglicherweise stark erhitzt werden.

- **Wichtig!** Verbrennungsrisiko – während des Betriebs können Zubehörteile, die zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln dienen (z.B. Schüssel) erhitzt werden und auch nach dem Ausschalten Geräts noch heiß bleiben – hier ist Vorsicht geboten, bitte ausschließlich hierfür vorgesehene Teile berühren, wie etwa Henkel, Drehknöpfe, Tasten etc. Bei Bedarf Küchenhandschuhe etc. tragen.



WICHTIG! Verbrennungsrisiko durch heißen Dampf – das Symbol informiert darüber, dass während des Betriebs des Geräts heißer Dampf ausgestoßen wird.

- Vorsicht beim Schütten von heißer Flüssigkeit in die Schüssel/ den Blender, da diese aufgrund der starken Dampfbildung überschwappen kann.
- Vorsicht bei der Zubereitung von Speisen bei hohen Temperaturen. Nach dem Öffnen der Schüssel oder eines anderen geschlossenen Aufsatzes kann es zur Entwicklung heißer Dämpfe oder zum Überschwappen des Inhalts kommen.
- Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Lebensmittel ausschließlich mit dem hierfür vorgesehenen Schieber in das Gerät geben – niemals die Hand in die Kammer des einge-

schalteten Geräts schieben oder Lebensmittel mit ungeeigneten Gegenständen in das Gerät einführen, z.B. mit Gabeln, Löffeln etc. Dies gilt für Zubehöerteile mit Schieber, z.B. zum Hobeln, Fleisch zerkleinern, Saft pressen, etc.

- **WICHTIG! Die Schneidmesser sind sehr scharf – achten Sie darauf, diese während des Leerens und der Reinigung des Geräts nicht zu berühren, da ernsthafte Verletzungen entstehen können.**
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen – die Vorgehensweise ist im Kapitel "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Kocher, Herdplatten, Backöfen usw. aufgestellt werden.
- Vor der Verwendung des Geräts immer sicherstellen, dass alle Elemente korrekt montiert wurden.
- Das Gerät nicht auf heißen Flächen aufstellen.
- 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 wurden und sich der potenziellen Gefahren im Klaren sind.
- Kinder sollten das Gerät weder reinigen noch warten.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.
- Das Gerät sollte an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden!
- **WICHTIG! Um die Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Überhitzungsschalters zu vermeiden, darf das Gerät nicht mittels eines externen Umschaltgeräts betrieben werden, wie etwa Timer oder Fernsteuerung, und darf nicht an einen regelmäßig ein- und ausgeschalteten Schaltkreis angeschlossen werden.**

- Den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird; dasselbe gilt vor dem Zusammen- und Auseinanderbauen und vor der Reinigung.
- Das Gerät vor dem Wechsel des Zubehörs oder vor dem Zugriff auf ein bewegliches Teil während des Betriebs immer ausschalten.
- 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!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

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

KONFIGURIERUNG MIT DEM WIFI-NETZWERK UND VERBINDUNG MIT DER APP „MPM MY PERFECT MOMENT“

AKTIVIERUNG DES WIFI-MODULS:

1. Das Symbol „Menü“  auf der linken Seite des Displays des Küchenroboters antippen.
2. Die Option „Einstellung“ wählen, dann das Symbol WiFi  antippen und „Bestätigen“ wählen. Verbinden Sie nun Ihr Gerät mit dem WiFi-Netzwerk, um Zugriff auf die neusten, aktualisierten Rezepte zu erhalten.

ZUGRIFF AUF DIE REZEPTE VON DER MOBILEN ANWENDUNG AUS:

Laden Sie die Anwendung MPM My Perfect Moment im Google Play Store (Android) oder App Store (iOS) herunter. Nun ein neues Konto anlegen oder über das bereits vorhandene Konto anmelden.

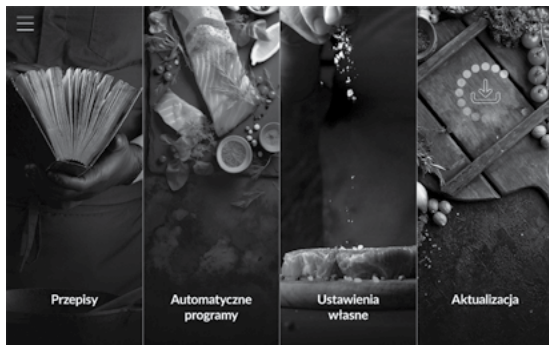
Fertig! Entdecken Sie die Vorteile des Kochmanagements!

Rezepte veröffentlichen, Einkaufslisten versenden, Lieblingsrezepte hinzufügen und ändern.

FUNKTIONEN DER AUSSTATTUNG UND EIGENSCHAFTEN DES ROBOTERS

STEUERPANEL MIT TOUCH-SCREEN

– das Steuerpanel verfügt über einen Touchscreen mit einer Größe von 10 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 Rezeptedatenbank 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.



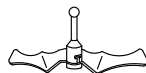
SCHÜSSEL UND SCHÜSSELDECKEL – die Schüssel (8) besteht aus hochwertigem Edelstahl. Am Boden befindet sich eine Öffnung zur Montage der Antriebswelle (24). An der Innenwand der Schüssel sind sechs waagrechte Linien eingezeichnet, die verschiedene Füllhöhen markieren – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml, 2500 ml, 2500 ml und die MAX-Füllhöhe (3000 ml). Die Schüssel verfügt über einen Henkel und Griffe für die einfachere Handhabung. Der Schüsseldeckel (2) sorgt dafür, dass während des Betriebs des Geräts nichts ausläuft. Dank der aufklappbaren Blende (1) lassen sich Zutaten und Gewürze dosieren. Schüssel 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 Schüssel 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 (Rührhaufsatz „Schmetterling“) – Rührhaufsatz „Schmetterling“ (4) zum Aufschlagen leichter Cremes, Massen und Eischnee. Die Konstruktion verhindert das komplette Zerkleinern der aufgeschlagenen Massen.



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

RUNDMESSER ZUM RASPELN/IN SCHEIBEN SCHNEIDEN – Rundmesser (16) 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 (17).

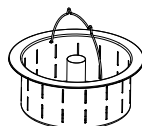


WICHTIG! Bei der Arbeit mit dem Rundmesser die Geschwindigkeit maximal auf „6“ einstellen.

DAMPFGARBEHÄLTER – in diesem Behälter (22) kann die Küchenmaschine dampfgaren. Er wird auf der Schüssel (8) montiert. Der Behälter verfügt über ein Tablett (21), mit Hilfe dessen größere Lebensmittelmengen zubereitet werden können. Behälter und Tablett werden mit einem Glasdeckel (20) verschlossen.



KORB MIT HENKEL – 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 Korb kann auch zum Dampfgaren kleinerer Mengen von Lebensmitteln verwendet werden.



SCHAUFEL – die Schaufel (18) verfügt über eine spezielle Öffnung am Henkel, mit dem sich das Rührwerk für leichte Massen (4) das Rührwerk (5) und das Messer (6) aus der Schüssel entfernen lassen. Der Haken unten an der Schaufel hingegen dient zum Herausnehmen des Korbs mit Henkel.

ANTRIEBSWELLE – die Welle (24) wird am Boden der Schüssel montiert. Die montierte Silikondichtung sorgt dafür, dass der Boden der Schüssel abgedichtet ist. Auf der Welle werden die rotierenden Zubehöerteile 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 Schneidemessers – die Maschine kann als Blender genutzt werden. Funktioniert nur, wenn die Taste „TURBO“ gedrückt gehalten wird.



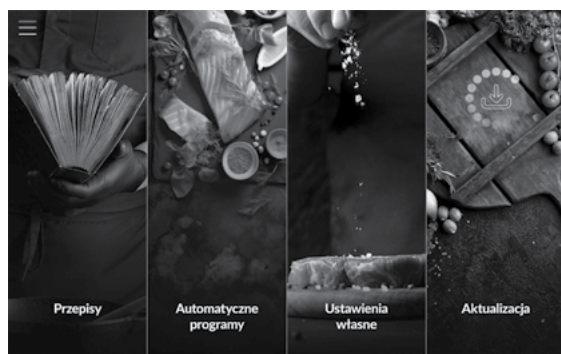
WICHTIG! Die TURBO-Funktion darf jeweils nur 60 Sekunden lang verwendet werden.

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



BESCHREIBUNG DES STEUERPANELS

HAUPTMENÜ



- ▶ Bei Anwahl des Panels „**Rezepte**“ wird eine Liste aller verfügbaren Rezepte angezeigt.
- ▶ Das Panel „**Automatische Programme**“ ermöglicht die Anwahl vordefinierter Programme.
- ▶ Über das Panel „**Eigene Einstellungen**“ können individuelle Betriebsmodi genutzt werden.
- ▶ Über „**Aktualisieren**“ kann die neueste Version der Rezeptedatenbank und Software heruntergeladen werden.

Meldungen über verfügbare Aktualisierungen werden nach Aufbau einer Internetverbindung eingeblendet.

REZEPTE

Die Küchenmaschine verfügt über eine Rezeptedatenbank mit unterschiedlichen Gruppen:

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Weihnachten | 10. Alkoholhaltige Getränke |
| 2. Kuchen und Nachspeisen | 11. Pasten, Vorspeisen, Snacks |
| 3. Dampfgegartes | 12. Backwaren |
| 4. Fleischgerichte | 13. Snacks für Kinder |
| 5. Mehlspeisen | 14. Grundrezepte |
| 6. Fischgerichte | 15. Salate und Rohkost |
| 7. Vegetarisches | 16. Saucen |
| 8. FIT-Rezepte | 17. Ostern |
| 9. Getränke und Drinks | 18. Suppen und Cremes |

Jedes Rezept umfasst:

- Zutatenliste
- Anleitung
- geschätzte Zubereitungszeit
- benötigte Accessoires
- Schwierigkeitsgrad

Die Rezeptdatenbank lässt sich nach folgenden Kriterien sortieren: alphabetisch, Neue zuerst, Gruppen oder nach Stichworten. Außerdem können Rezepte zur Rubrik „FAVORITEN“ hinzugefügt werden. Zu jedem Rezept können „Meine Notizen“ hinzugefügt werden. Die Nutzung fertiger Rezepte verkürzt die Arbeitszeit und vereinfacht das Kochen. Der Nutzer wird mit Hilfe von Meldungen auf dem Display des Steuerpanels über verfügbare Aktualisierungen der Rezeptliste informiert.

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Es stehen 14 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

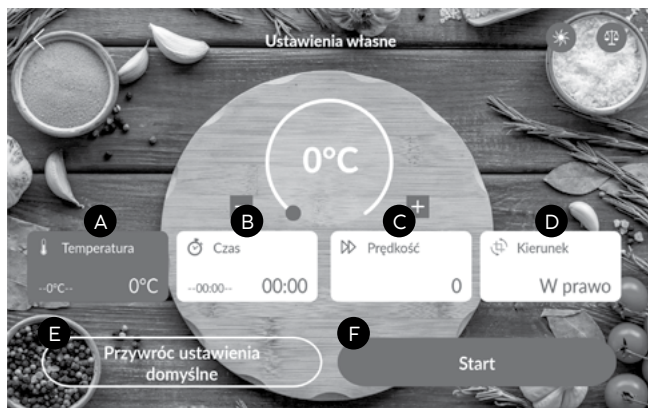
Programm/Icon	Parameter (Änderungsbereich)	Zubehör	Bemerkungen
Kneten	Temp.: 0 (0-37°C) Dauer: 3 Minuten (2-4 Minuten) Geschwindigkeit: 3 (1-3)	Schneidemesser	Kurzfristige Rückwärtsbewegung
Dampfgaren	Temp.: wird schrittweise erhöht Dauer: 20 Minuten (1-60 Minuten) Geschwindigkeit: 0 (0-3)	fehlt oder Rührwerk	Die Zeit wird ab Überschreiten von 95°C gezählt

Programm/Icon	Parameter (Änderungsbereich)	Zubehör	Bemerkungen
Sous vide	Temp.: 60°C (40-85°C) Dauer: 6 Stunden (0-12 Stunden) Geschwindigkeit: 1	-	-
Kochen	Temp.: 100° (60-100°C) Dauer: Trifft nicht zu Geschwindigkeit: 1 (0-1)	-	-
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 tariert werden
Vorläufige Reinigung	Temp.: 45°C Dauer: 2 Minuten Geschwindigkeit: 3 und 6	Schneidemesser	Für einen besseren Effekt sollte eine kleine Menge Reinigungsmittel hinzugegeben werden
Reis kochen	Temp.: wird schrittweise erhöht Dauer: 15 Minuten (10 - 30 Minuten) Geschwindigkeit: trifft nicht zu	Korb	Die Zeit wird ab Überschreiten von 95°C gezählt
Smoothie	Temp.: trifft nicht zu Dauer: 1 Minute Geschwindigkeit: 10	Schneidemesser	-
Würfeln	Temp.: trifft nicht zu Dauer: 1 Minute (1 – 2 Minuten) Geschwindigkeit: 5	Aufsatz zum Würfeln	Gekochtes und rohes Gemüse
Zitrusfrüchte pressen	Temp.: trifft nicht zu Dauer: 1 Minute (1 – 3 Minuten) Geschwindigkeit: 2 (1 – 2)	Aufsatz zum Pressen für Zitrusfrüchte	-

Programm/Icon	Parameter (Änderungsbereich)	Zubehör	Bemerkungen
Kartoffeln schälen	Temp.: trifft nicht zu Dauer: 1 Minute (1 – 3 Minuten) Geschwindigkeit: 4	Schälaufsatz	-

ACHTUNG! Zur Nutzung der automatischen Programme: „Würfeln“, „Zitrusfrüchte pressen“ und „Kartoffeln schälen“ sind die folgenden Aufsätze erforderlich.

EIGENE EINSTELLUNGEN



A – Einstellung der Arbeitstemperatur

Es steht ein Temperaturbereich von 37°C-130°C mit 5°C-Schritten zur Wahl. Die Angabe „-0°C--“ in der Ecke links unten zeigt die eingegebene Temperatur an, die Angabe „0°C“ in der Ecke rechts unten zeigt die aktuelle Temperatur in der Schüssel mit einer Genauigkeit von 5°C an.

B – Wahl der Dauer des Vorgangs

Es kann zwischen einer Dauer von 1 Sekunde - 1 Stunde 30 Minuten gewählt werden. Nach dem Start des Vorgangs zählt die Uhr die verbleibende Zeit bis zum Ende herunter. Die kleinere Zeitanzeige zeigt die ursprünglich eingestellte Dauer während des Vorgangs an.

C – Wahl der Drehgeschwindigkeit

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.

D – Rührrichtung - Feld zur Wahl der Rührrichtung des Geräts.

Die Rückwärtsfunktion steht nur für die Geschwindigkeiten „1“, „2“ und „3“ zur Verfügung.

E – Unterbrechungstaste (WIEDERHERSTELLUNG DER FABRIKEINSTELLUNGEN/PAUSE/WEITER).

F – Start-/Stopp-Taste (START/STOPP).

AKTUALISIEREN

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).

BESCHREIBUNG UND BEDEUTUNG DER ÜBRIGEN ICONS AUF DEM STEUERPANEL

Icon (Taste)	Bedeutung	Bemerkungen
START	Prozess startet	
PAUSE	Prozess wird unterbrochen	
STOPP	Prozess wird beendet	
<	Zurück/Verlassen	
WIEDERHERSTELLUNG DER FABRIKEINSTELLUNGEN	Zurück zu den Basiseinstellungen	
	Rührwerk, Rührwerk „Schmetterling“, Schneidemesser (empfohlene Ausstattung)	Dieses Icon wird bei Verwendung der automatischen Programme eingeblendet
	Rückwärtsbewegung	Maximale Geschwindigkeit: „3“
	Anwahl des Menüs „Einstellungen“	
	Rückkehr zur Startseite „Hauptpanel“	
	Verknüpfung zur Funktion „Wäge“	
	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



Zubereitungszeit



Dauer der Displayblockade

Im Gerät kann eine Displayblockade für 5 Min./10 Min./20 Min. eingestellt werden. Wenn innerhalb der gewählten Zeitspanne keine Aktivität erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.



Fabrikeinstellungen wiederherstellen

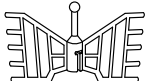


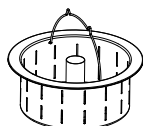
Kochzeit



Schwierigkeitsgrad

BESTIMMUNGSZWECK DER EINZELNEN AUSSTATTUNGSELEMENTE

AUSSTATTUNGSELEMENT	ARBEITSSCHRITT	GESCHWINDIGKEIT	DAUER	TEMPERATUR	MAXIMALE PRODUKTMENGE IN DER SCHÜSSEL
 Schneidemesser	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
 Rührwerk für leichte Massen (Rühraufsatz „Schmetterling“)	Kneten von schweren Teigen – Programm „Kneten“	2 (1-2)	2-3 Minuten		900 g
	Eier aufschlagen	4	2-4 Minuten	-	2500 ml
	Cremes aufschlagen	3	3-5 Minuten	-	3000 ml
 Rührwerk	Butter aufschlagen	4	5 Minuten	-	500 ml
	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
Minu-
ten

automatisch

100 g Reis,
700 ml Wasser



Rundmesser
zum Raspeln/
in Scheiben
schneiden

in Scheiben
schneiden/raspeln

5-6

30-60
Sekun-
den

-

600g

Dampfgarbe-
hälter

Garen von Fisch und
Gemüse - Programm
„Dampfgaren“

-

10-60
Minu-
ten

automatisch

-

ERSTE SCHRITTE VOR DEM START

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 trockenem, flachem, stabilem und waagrechtem Untergrund aufstellen, damit die Gummifüße des Gerät auf der Fläche angesaugt werden.
5. Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem - es kann nur bei korrekter Montage der Schüssel (8) und des Schüsseldeckels (2) in Betrieb genommen werden.

MONTAGE/DEMONTAGE DER SCHÜSSEL

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

1. Sicherstellen, ob die Dichtung korrekt auf die Antriebswelle (24) geschoben wurde.
2. Die Antriebswelle (24) so in die Schüssel schieben, dass das Zahnrad komplett durch die Öffnung im Boden passt; anschließend die Welle mit der Blockade (25) von außen blockieren und diese leicht im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 1).
3. Die Schüssel (8) auf dem Gehäuse des Geräts (11) anbringen, so dass die Füllstandsmarkierungen auf der Innenseite der Schüssel in Richtung der Rückseite des Gehäuses zeigen (Abb. 2).
4. Auf die montierte Welle (24) eines der Zubehöerteile aufsetzen (Abb. 3):
 - Rührwerk für leichte Massen – Rühraufsatz „Schmetterling“ (4)
 - Rührwerk (5)
 - Schneidmesser (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 Schüssel (2) angebracht wurde. Diese muss rund herum korrekt sitzen, mit der dickeren Seite hin zum überstehenden Rand auf der Innenseite des Deckels.
6. Den Deckel (2) so auf die Schüssel (8) setzen, wie in Abb. 4 gezeigt, diesen festdrücken und so drehen, dass die Griffe der Schüssel und des Deckels aufeinander passen (die Fortsätze am Deckel sitzen korrekt in den Einkerbungen der Schüssel).
7. Um die Schüssel 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 Schüssel gezogen werden, dann den Deckel vorsichtig abnehmen
 - Die Schüssel aus dem Untersatz der Küchenmaschine nehmen
 - das montierte Zubehöerteil (Rühraufsatz mit Schmetterling, Rührwerk, Schneidmesser) von der Drehwelle nehmen, bei Bedarf mit Hilfe der Schaufel
 - den Korb mit dem Griff oder der Schaufel (Abb. 5) herausziehen.

MONTAGE/DEMONTAGE DES DAMPFGARBEHÄLTERS

1. Gehen Sie wie in Pkt. 1-3 im Abschnitt MONTAGE/DEMONTAGE DER SCHÜSSEL vor.
2. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (23) korrekt am Dampfgarbehälter (22) angebracht ist. Die Dichtung muss gleichmäßig um den gesamten Rand des Behälters eng auf die Außenseite des Rings aufliegen.
3. Den Dampfgarbehälter (22) so auf die Schüssel (8) setzen, wie in Abb. 6 gezeigt, diesen festdrücken und so drehen, dass die Griffe der Schüssel und des Deckels aufeinander passen (die Fortsätze am Deckel sitzen korrekt in den Einkerbungen der Schüssel). Das Tablett (21) auf den Behälter (22) stellen und mit dem Deckel (20) bedecken.
4. Um den Dampfgarbehälter aus dem Gerät zu entfernen, wie folgt vorgehen:
 - Deckel (20) und Tablett (21) abnehmen
 - den Behälter (22) leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass die Fortsätze am Deckel aus den Einkerbungen der Schüssel gezogen werden, dann den Deckel vorsichtig abnehmen
 - Die Schüssel 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 SCHÜSSEL vor. Den Montagebolzen des Rundmessers (17) auf die Antriebswelle (24) schieben.
2. Das Rundmesser zum Raspeln/in Scheiben schneiden (16) mit der gewünschten Seite nach oben auf dem Bolzen (17) anbringen, je nachdem, welches Ergebnis gewünscht wird (Raspeln/Schneiden).
3. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (15) korrekt am Deckel des Rundmessers (14) angebracht wurde. Die Dichtung muss um den ganzen Rand der Schüssel herum korrekt in der Kerbe sitzen.
4. Den Deckel des Rundmessers (14) so auf die Schüssel (8) setzen, wie in Abb. 7 gezeigt, diesen festdrücken und so drehen, dass die Griffe der Schüssel und des Deckels aufeinander passen (die Fortsätze am Deckel sitzen korrekt in den Einkerbungen der Schüssel).
5. Den Schieber (13) am Deckel des Rundmessers anbringen.
6. Um das Rundmesser aus dem Gerät zu entfernen, wie folgt vorgehen:
 - Den Deckel (14) leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass die Fortsätze am Deckel aus den Einkerbungen der Schüssel gezogen werden, dann den Deckel vorsichtig abnehmen
 - Die Schüssel aus dem Untersatz der Küchenmaschine nehmen

- das Rundmesser (16) vom Bolzen (17) entfernen
- den Bolzen (17) von der Drehwelle (24) 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 Rezeptedatenbank der Küchenmaschine.

1. Montieren Sie die Antriebswelle (24) in der Schüssel und bringen Sie die Schüssel im Gehäuse des Geräts an.
2. Je nach Art der zubereiteten Lebensmittel bringen Sie nun das benötigte Zubehör an: Schneidemesser (6), Rührwerk (5), Rühraufsatz „Schmetterling“ (4) oder Korb (7).

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

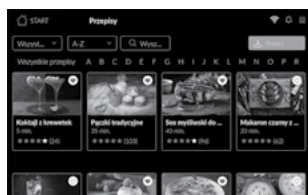
3. Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in die Schüssel. Überschreiten Sie die mit einem waagrechten Strich markierte maximale Füllhöhe der Schüssel nicht (oberer Strich max – 3000 ml). Wenn Sie Lebensmittel im Korb (7) garen, geben Sie eine entsprechende Menge Flüssigkeit (Bouillon, Instantsuppe) in die Schüssel, so dass die Lebensmittel im Korb bedeckt sind. Die in die Schüssel gegebenen Lebensmittel können mit der Gewichtsfunktion präzise dosiert werden (siehe: „WAAGE“). Wenn Sie Gerichte aus der Rezeptedatenbank zubereiten, füllen Sie die Schüssel entsprechend der Hinweise im jeweiligen Rezept.

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

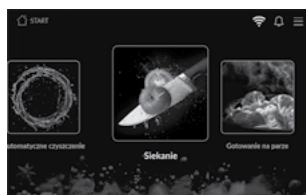
WICHTIG! Gehen Sie beim Garen von Lebensmitteln besonders vorsichtig vor. Das Gerät nicht mit leerer Schüssel einschalten. Beim Garen von Produkten im Korb immer für ausreichend Flüssigkeit in der Schüssel sorgen.

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

4. Den Schüsseldeckel (2) auf der Schüssel (8) anbringen.
5. Den Stecker des Geräts in die Steckdose schieben und das Gerät mit der Taste (9) links am Gehäuse einschalten. Bei Berühren des Steuerpanels schaltet sich das Gerät wieder ein.
6. Nach der Inbetriebnahme der Küchenmaschine mittels des Touchpanels einfach den gewünschten Arbeitsmodus wählen:



Rezepte (Beispiel)



Automatische Programme



Eigene Einstellungen

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

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

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

Nach der Wahl des Betriebsmodus „Rezepte“ oder „Automatische Programme“ auf das „Menü“-Icon  auf der rechten Seite des Displays des Küchenroboters klicken und die eingeblendeten Hinweise befolgen.

WICHTIG! Wenn Sie unter „Eigene Einstellungen“ 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 Schüssel, beim Hinzufügen von Zutaten, Öffnen oder Schließen der Blende am Schüsseldeckel und beim Leeren der Schüssel immer die Griffe an den Seiten der Schüssel verwenden und Küchenhandschuhe tragen. Wenn die Schüssel voll ist, diese niemals ausschließlich am Henkel halten. Dies gilt besonders dann, wenn die Schüssel transportiert wird oder wenn heißer Inhalt ausgegossen werden soll. VERBRENNUNGSGEFAHR!!!

7. 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 die verarbeitete Menge reduzieren.

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

8. Die in die Schüssel gegebenen Lebensmittel können mit der Gewichtsfunktion präzise dosiert werden (siehe: „WAAGE“); allerdings muss der aktuelle Vorgang hierzu zuvor unterbrochen werden (PAUSE).
9. Nach dem Ablauf der Zeit auf Null wird der aktuelle Vorgang beendet. Der Vorgang kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt mit der „STOPP“-Taste unterbrochen werden. Wenn die Dauer des Vorgangs ab Null gezählt wird, wird dieser automatisch nach 1 Stunde und 30 Minuten beendet.
10. Nach Ende des Vorgangs den Zustand der zubereiteten Lebensmittel kontrollieren und bei Bedarf einen weiteren Vorgang mit entsprechend korrigierten Parametern starten.
11. Das Gerät mit der Taste (9) ausschalten und den Stecker ziehen. Den Schüsseldeckel und die Schüssel entfernen. Mit Hilfe der Schaufel (18) die Schüssel leeren, falls dies aufgrund der Beschaffenheit des Gerichts erforderlich ist.
12. Abwarten, bis das Gerät und das Zubehör abgekühlt sind und anschließend umgehend reinigen.

DAMPFGAREN

1. Montieren Sie die Antriebswelle (24) in der Schüssel und bringen Sie die Schüssel im Gehäuse des Geräts an.
2. Etwa 600-800 ml Wasser in die Schüssel (8) gießen (bis zur Markierung auf der Innenseite der Schüssel) – 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 Schüssel kontrollieren. Wenn das Wasser vollständig verdampft, kann es zur Beschädigung des Geräts, Verbrennungen oder sogar zu einem Brand kommen.

3. Den Dampfgarbehälter (22) auf der Schüssel (8) anbringen.
4. Die Lebensmittel in den Dampfgarbehälter (22) geben. Bei einer größeren Produktmenge das Tablett (21) verwenden. Den Deckel (20) darauf setzen.
5. Den Stecker des Geräts in die Steckdose schieben und das Gerät mit der Taste (9) links am Gehäuse einschalten.
6. Nach der Inbetriebnahme der Küchenmaschine den Modus AUTOMATISCHE PROGRAMME und anschließend Dampfgaren wählen.
7. Nun die Intensität der Dampferzeugung wählen. Es stehen drei Stufen zur Verfügung, die auf dem Display durch das blinkende Dampf-Icon angezeigt werden. Stellen Sie die Dauer des Vorgangs ein – die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten. Bei längerer Gardauer nicht vergessen, mehr Wasser in die Schüssel zu gießen.
8. Das START-Icon anwählen, um den Vorgang zu starten. Die Zeit wird ab Erreichen einer Wassertemperatur von 95°C gezählt.
9. 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 Schüssel stellen. Bedenken Sie: der Wasserstand in der Schüssel 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 STOPP-Taste betätigen.
12. Nach Ende des Garvorgangs das Gerät mit der „0/1“-Taste (9) ausschalten, den Stecker ziehen, den Behälter aus der Schüssel 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 (24) in der Schüssel und bringen Sie die Schüssel im Gehäuse des Geräts an.
2. Den Bolzen (17), das Rundmesser (16) und den Deckel des Rundmessers (14) 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 Parameterwahl den Vorgang mit der START-Taste starten. Um den Vorgang zu beenden, die STOPP-Taste betätigen.
7. Die Produkte langsam in die Öffnung im Deckel des Rundmessers (14) geben und mit dem Schieber (13) nachhelfen. Während des Vorgangs die Schüssel nicht komplett mit den zu 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 Deckelhalbs geben.

WICHTIG: Der Deckel des Rundmessers (14) dient nicht zum Abdecken der Schüssel 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 Schüssel leeren und das Gerät reinigen.

PRAKTISCHE KÜCHENRATSCHLÄGE

Wenn Sie die folgenden Hinweise befolgen, können Sie Ihre Küchenmaschine MRK-48 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 automatischen 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 Schneidemesser (6) verwenden.
- Achtung: einige Zutaten können am Boden des Behälters 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 Schneidemesser 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 Schneidemessers 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 Schüssel kann mit ca. 0,6 l Wasser mit Spülmittelzusatz vorgereinigt werden – Messergeschwindigkeit 6 für ca. 30 Sekunden. So lässt sich die Schüssel von innen reinigen; dennoch muss sie aber zusätzlich sorgfältig gereinigt werden, optional mit dem automatischen Programm VORREINIGUNG. **Bitte bedenken, dass vor der Reinigung genau geprüft werden muss, ob das Messer korrekt an der Antriebswelle anliegt und ob sich keine Lebensmittelreste unter dem Schneidemesser befinden. Im Programm Vorreinigung dürfen das Rührwerk und der Rühraufsatz „Schmetterling“ nicht verwendet werden.**
5. **Wenn am Boden der Schüssel eingebrannte Reste sichtbar sind, etwas Zitronensäure in Wasser auflösen, in die Schüssel geben und einige Minuten lang einwirken lassen. Wenn größere Mengen Zitronensäure verwendet werden, können die (schwarzen) Plastikteile der Schüssel, der Deckel und des Zubehörs verfärbt werden. Dadurch wird der Betrieb des Gerätes aber nicht beeinträchtigt.**
6. **Alle Zubehöerteile (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 Schüssel (8) und die in der Schüssel montierte An-

triebswelle (24) dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, siehe Abb. 9. Die Schüssel 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), (15) und (23). 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 Schüssel verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn die Temperatur in der Schüssel auf ein gefährliches Niveau steigt, lässt sich die Schüssel nicht mehr erhitzen, bis die Wärmesicherung zurückgesetzt wird. Der Reset-Knopf der Sicherung befindet sich auf der Unterseite der Schüssel (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 Schüssel oder Garen von Lebensmitteln bei zu hohen Temperaturen oder über einen zu langen Zeitraum. Das Einbrennen von Lebensmitteln in der Schüssel ist unbedingt zu vermeiden. Wenn Lebensmittel einbrennen, die Gartemperatur verringern und etwas Wasser oder Fett hinzugeben
- Vor dem Zurücksetzen der Sicherung die Schüssel leeren und abkühlen lassen
- Die Schüssel nicht in den Kühlschrank stellen

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

WICHTIG! Die Schüssel 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 Schüssel nicht überschreiten, die Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden

Geruch, als würde das Gerät überhitzen

Aufheizen der Teile während der ersten Inbetriebnahme

Normales Phänomen, verschwindet bei weiterer Nutzung

Überlastung der Küchenmaschine

Gerät ausschalten, warten bis es abkühlt. Die empfohlene Betriebsdauer nicht überschreiten

Die Schüssel wird nicht erhitzt

Der Überhitzungsschutz der Schüssel 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 unter 500 801 901 anrufen oder unsere Webseite www.icook.pl besuchen.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V~, 50-60Hz
Leistung	1800W
Heizleistung	1000W
Motorleistung	1400W
WiFi-Frequenz	2412-2472 Mhz
WiFi-Leistung (max.)	17,3dBm
Kapazität der Schüssel	3,0L/4,5L (Max)
Maximale Last	5000g

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.

Das Produkt kann optisch unwesentlich von den in der Anleitung und anderen Werbematerialien enthaltenen Bildern/Zeichnungen abweichen.

VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma MPM agd S.A. erklärt hiermit, dass der Thermoroboter Modell MRK-48 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-48/>

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 appliance.
- Do not use the appliance for purposes other than those for which it was intended.
- Only use the dedicated accessories. Install them on the appliance according to the instructions provided later in this manual or in the manual supplied with the attachment. Failure to follow the installation manual or fitting accessories not recommended by the manufacturer may lead to dangerous situations or result in damage to the appliance - only set the bowl down on a dedicated base.
- Do not attempt to fit accessories/attachments to appliances other than those dedicated to them.
- Do not immerse the appliance, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Never use a damaged appliance, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/counter.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- The appliance is intended for domestic use only.
- Remember to keep a safe distance from rotating components of the appliance during operation. Coming into contact with them may result in personal injury or (i) damage to property e.g. by pulling out loose hanging items of clothing/jewellery etc.
- Wait until the rotating components of the appliance have come to a complete stop before proceeding further.
- **CAUTION! Before removing the attachment, make sure that the appliance is switched off and the work cycle has been completed. Do not attempt to remove accessories while the appliance is running.**
- **CAUTION! Risk of electric shock - care must be taken to avoid splashing electrical components of the appliance during oper-**

ation. Particular attention should be paid to the connectors between the accessories and the base to which they are fitted (e.g. bowl and base). If electrical components are flooded, they must be thoroughly cleaned and dried before using the appliance again.



CAUTION! Hot surface! The symbol placed on the appliance indicates that its components may become hot during operation.

- **Caution! Risk of burns** - during operation, accessories for the thermal treatment of food (e.g. bowl) may become hot and retain a high temperature after the appliance is switched off - be careful, only touch the parts intended for this purpose, e.g. handle, knob, buttons, etc. If necessary, use kitchen gloves, etc.



CAUTION! Danger of being burnt by steam - the symbol indicates that hot steam may be ejected during operation of the appliance.

- Be careful when pouring hot liquid into the bowl/blender, as it can be splashed outwards through rapid evaporation.
- Be careful when preparing food at high temperatures. When a bowl or other lockable attachment is opened, hot fumes may be expelled or the contents may be ejected.
- The temperature of the appliance's surfaces may be higher during operation.
- Place foodstuffs only with the dedicated pusher - do not put your hand into the chamber of the running appliance, do not place foodstuffs in the appliance using accessories not intended for this purpose e.g. forks, spoons etc. - this applies to accessories fitted with a pusher, e.g. for shredding, mincing meat, squeezing juice, etc.
- **CAUTION! Avoid physical contact with the cutting blades while emptying and cleaning the appliance as they are very sharp and might cause serious injuries.**
- Clean the appliance, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the appliance has not been used for a long time. The procedure is described in details in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

- Do not place the appliance near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the appliance are correctly fitted before starting work.
- Do not place the appliance on a hot surface.
- The appliance 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 appliance, provided that they either are supervised or have been instructed and fully understood the training content.
- Children are forbidden to perform cleaning and maintenance activities.
- The appliance must be kept away from children. Keep the appliance and cable out of the reach of children.
- The appliance is not a toy and should not be used as such by children.
- Check that the power parameters on the appliance's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- The appliance should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin!
- **CAUTION! To avoid the danger caused by accidental resetting of the thermal switch, this appliance must not be powered via an external switching appliance such as a timer, remote control system or connected to a circuit that is regularly switched off/on.**
- Disconnect the appliance from the power supply each time when the appliance is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Turn off the appliance before making any changes in equipment or before approaching any moving parts during use.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Use the appliance on a smooth and stable surface.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

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

WIFI CONFIGURATION AND CONNECTION WITH THE "MPM MY PERFECT MOMENT" APPLICATION

ACTIVATION OF THE WIFI NETWORK MODULE

1. Click the „menu“  icon on the left side of the thermal food processor screen.
2. Select the "Settings" option, then click the WiFi  icon, select the network and click the "Confirm" button.

Connect your appliance with the Wi-Fi network to access the latest updated cooking recipes.

IN ORDER TO USE THE COOKING RECIPES FROM THE MOBILE APPLICATION LEVEL:

Download the MPM My Perfect Moment application from Google Play Store (Android) or App Store (iOS). Create a new account or log in using the existing account.

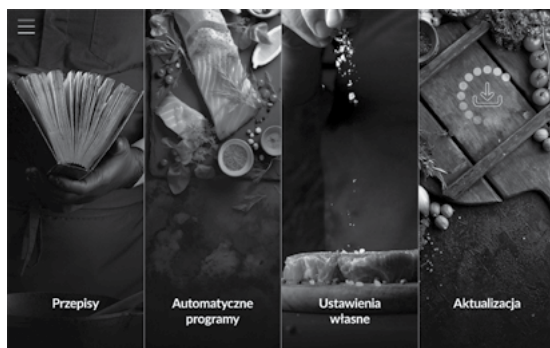
Done! Discover the convenience of cooking management!

Make the recipes available, send shopping lists, add and modify your favourite recipes.

ROBOT'S ACCESSORIES AND FEATURES

CONTROL PANEL WITH TOUCH-SCREEN

– the control panel uses a 10" 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 appliances to prevent start-up in case of incorrect installation.



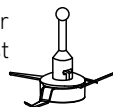
VIBRATION REDUCTION SYSTEM – an innovative flexible bowl mounting system in the food processor reduces vibrations transmitted to the food processor housing during high speeds or heavy pulp kneading.



BOWL AND bowl COVER – bowls (8) are made of high-grade stainless steel. There is an opening for mounting the drive shaft (24) in each bowl's bottom. There are six horizontal lines on the inner wall of the bowl, denoting the following capacities – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml and 2500 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 appliances 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 (16) 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 (17).

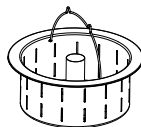


CAUTION! Do not set the speed higher than “6” when working with the disc.

STEAM COOKING BOWL – thanks to the container (22) the food processor can work as a steamer. It is mounted on the bowl (8). The container has a tray (21) for cooking more food at once. The whole assembly is covered with a glass lid (20).



STRAINER WITH HANDLE – 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. You can also use the strainer for steaming smaller portions of food.



SPATULA – the spatula (18) has a special opening in the handle with which the lightweight stirrer (4), stirrer (5) and knife (6) can be removed from the bowl. Meanwhile, the hook that is located at the bottom of the spatula helps to remove the basket with the handle.

DRIVE SHAFT – the shaft (24) 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.



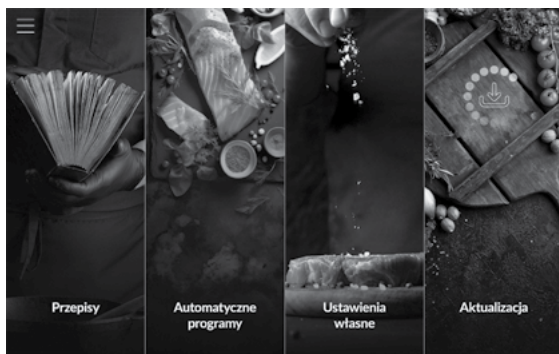
CAUTION! Do not use “TURBO” function for more than 60 seconds at a time.

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 appliance’s recipe list.
- ▶ Select the **“Automatic programs”** panel to use one of the appliance’s predefined programs.
- ▶ Select the **“Custom settings”** panel to use various operating modes.
- ▶ Select the **“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. Christmas dishes | 10.Drinks with alcohol |
| 2. Cakes and desserts | 11.Pastes, starters, snacks |
| 3. Steamed dishes | 12.Breadstuff |
| 4. Main meat dishes | 13.Snacks for kids |
| 5. Main flour dishes | 14.Basic recipes |
| 6. Main fish dishes | 15.Salads |
| 7. Vegetarian dishes | 16.Sosy |
| 8. Fit recipes | 17. Easter |
| 9. Drinks and beverages | 18.Soups and creams |

Each recipe includes:

- a list of ingredients
- instructions for preparations
- indicative preparation time
- required accessories
- difficulty level

You can sort the recipe database by: alphabetical, latest, groups or by entering a name. Selected recipes can be also added to the “Favourite” list. You can add “My notes” to any of the recipes. 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.

AUTOMATIC PROGRAMS

There are 14 automatic programs 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.



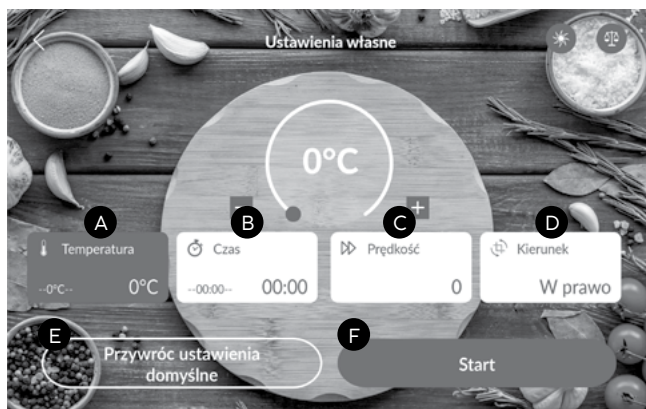
Automatic program menu

Program / Icon	Parameters (edit range)	Equipment	Notes
Dough kneading	Temperature: 0 (0-37°C) Time: 3 minutes (2-4 minutes) Speed: 3 (1-3)	knife	Periodical reverse rotation
Steaming	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: 60°C (40-85°C) Time: 6 hours (0-12 hours) Speed: 1	-	-
Cooking	Temperature: 100° (60-100°C) Time: Not applicable Speed: 1 (0-1)	-	-
Grating / slicing	Temperature: not applicable Time: 30 s (10-59 s) Speed: 5 (4-6)	grating / slicing disc	-
Chopping	Temperature: not applicable Time: 10 s (10 s – 4 min.) Speed: 6 (1-12)	knife	-

Program / Icon	Parameters (edit range)	Equipment	Notes
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
Pre-washing	Temperature: 45°C Time: 2 minutes Speed: 3 and 6	knife	Use a little washing agent for better effect
Cooking rice	Temperature: rising gradually Time: 15 minutes (10 - 30 minutes) Speed: not applicable	strainer	Countdown begins once 95°C is exceeded
Smoothie	Temperature: not applicable Time: 1 minute Speed: 10	knife	-
Dicing	Temperature: not applicable Time: 1 minute (1 – 2 minutes) Speed: 5	Dicing attachment	Cooked and raw vegetables
Citrus squeezing	Temperature: not applicable Time: 1 minute (1 – 3 minutes) Speed: 2 (1 – 2)	citrus squeezing attachment	-
Peeling potatoes	Temperature: not applicable Time: 1 minute (1 – 3 minutes) Speed: 4	peeling disc	-

CAUTION! In order to use automatic programs: "Dicing", 'Citrus squeezing' and 'Potato peeling' you must have the aforementioned attachments.

CUSTOM SETTINGS



A – process temperature selection field

The available temperature range is from 37°C to 130°C, with 5°C increments. The "--0°C--" indication in the bottom left corner indicates the set temperature, while the "0°C" indication in the bottom right corner indicates the current temperature in the bowl displayed to the nearest 5°C.

B – process duration selection field

The available duration range is from 1 second to 1 hour and 30 minutes. Once the process starts, the timer counts down the remaining time. The smaller time indicator shows the originally set process time.

C – 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).

D - Direction of rotation - selection field for the direction of rotation of the appliance. Reverse rotation (rotation to the left) is only available for speeds "1", "2" and "3".

E – button to stop the process (RETURN TO DEFAULT SETTINGS/PAUSE/STOP).

D – process start & stop (START/STOP) button.

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).

DESCRIPTION AND MEANING OF OTHER ICONS IN THE CONTROL PANEL

ICON (BUTTON)	MEANING	NOTES
START	Process start	
PAUSE	Process stop	
STOP	PROCESS END	
<	Undo/exit	
DEFAULT SETTING RESTORATION	Back to basic settings	
	Stirrer, butterfly, knife (recommended accessory)	Icon displayed when an automatic program is used
	Reverse rotation	Maximum speed: "3"
	Go to the "settings" menu	
	Return to the home page "Main panel"	
	Shortcut to the "scales" function	
	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	
	WiFi network settings	
	Interface language	
	This appliance	
	Help	
	History	



Product preparation time



Screen lock time

The appliance has the option to set a screen lock after 5 min/10 min/20 min. If no action is taken within the selected time, the appliance will enter the sleep mode.



Restore factory settings



Cooking time



Difficulty level

INTENDED USE OF THE ACCESSORIES

ACCESSORY	ACTIVITY	SPEED	TIME	TEMPERATURE	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD IN BOWL
 knife	meat chopping	8-12	30-60 s	-	800g boneless meat
	ice cube crushing	8-12	10-20 s	-	600g + 50-100g of water if needed
	sugar grinding	8-10	10-30 s	-	800g
	blending	8-12	up to 60 s	-	2500 ml
	chopping onion, celery, etc.	5-7	15-60 s	-	800g
	beans, soy, nuts, coffee, almonds	10	2-3 min.	-	800g
	light dough kneading	1	2-4 min.	-	900g
	dough kneading	2 (1-2)	2-3 min.		900g



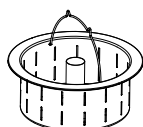
light product stirrer (butterfly)

whisking egg whites	4	2-4 min.	-	2500 ml
whipping creams	3	3-5 min.	-	3000 ml
churning butter	4	5 min.	-	500 ml



stirrer

soup simmering	1-3	1-90 min.	100°C	2500 ml
other dishes requiring stirring	1-2	as needed	as needed	2500 ml



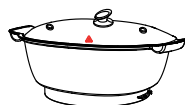
strainer

steaming rice, groats	-	15-35 min.	automatic	100 g rice, 700 ml water
-----------------------	---	------------	-----------	--------------------------



Grating / slicing disc

grating / slicing	5-6	30-60 s	-	600g
-------------------	-----	---------	---	------



Steam cooking bowl

steaming fish and vegetables	-	10-60 min.	automatic	-
------------------------------	---	------------	-----------	---

PREPARATION FOR USE

1. Remove the appliance from the box, remove all bags, labels, cardboard profiles and fillers. Make sure the appliance 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 appliance's rating plate.
3. Carefully wash and dry all elements that contact food, following the recommendation in the "CLEANING & MAINTENANCE" chapter.
4. Place the appliance on a dry, flat, stable and horizontal surface so that the appliance's rubber feet will adhere to the surface.
5. The appliance 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 appliance. Risk of injury!

1. Make sure the seal is seated correctly on the drive shaft (24).
2. Insert the drive shaft (24) inside the bowl so that its gear goes through the hole in the bottom and then lock the shaft by turning the locking mechanism (25) clockwise outwards (fig.1)

3. Place the bowl (8) on the appliance's housing (11) so that the volume markings inside the bowl are at the appliance's back (Fig 2).
4. Place one of the accessories on the installed shaft (24) (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). It must be correctly seated all round with the thicker side against the protruding rim inside the cover.
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 appliance:
 - 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), you can use the spatula for this purpose
 - Take out the basket using the handle or the spatula (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 (23) is correctly seated in the steam cooking bowl (22). 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 (22) 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 (21) on the bowl (22) i close it with a lid (20).
4. Follow the steps to remove the steam cooking bowl from the appliance:
 - remove the lid (20) and the tray (21)
 - slightly turn the bowl (22) 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 (17) on the drive shaft (24).
2. Place the grating / slicing disc (16) on the pin (17), with the side of the disc you intend to use facing up (grating or slicing).
3. Make sure the seal (15) is correctly seated in the disc's cover (14). The entire circumference of the seal must be inserted in the groove.
4. Place the disc lid (14) 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 (13) in the disc's lid.
6. Follow the steps to remove the disc from the appliance:
 - slightly turn the lid (14) 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 (16) from the pin (17)
- remove the pin (17) from the shaft (24).

USING THE APPLIANCE

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 (24) in the bowl and mount the bowl in the appliance'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.

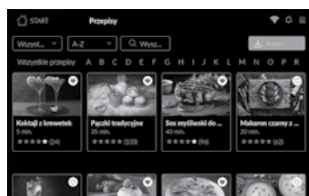
3. Place the ingredients into the bowl. Do not exceed the maximum volume of the bowl marked with a horizontal line (upper line max - 3000 ml). If you wish to cook food in the strainer (7), pour enough water (broth, stock) into the bowl to cover the food in the strainer. When adding ingredients to the 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.)

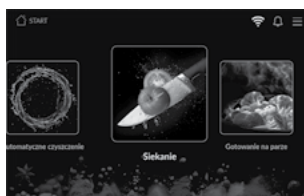
CAUTION! Be extra careful when cooking food. Do not start the appliance with an empty bowl. Make sure there is an adequate amount of water in the bowl when cooking food.

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

4. Place the bowl lid (2) on the bowl (8).
5. Connect the appliance to the mains and start it with the switch (9) on its left side. To re-activate it, touch the control panel.
6. Once the food processor is activated, select the operating mode:



Recipes (example)



Automatic programs



Custom settings

Recipes – select a recipe and follow the displayed commands.

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

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

Once you have selected the "Recipes" or "Automatic programmes" operating mode, click on the "menu" icon ≡ on the right-hand side of the Thermal food processor screen, continue according to the instructions displayed.

CAUTION! Do not set the speed to more than "3" if the declared temperature in "Custom settings" 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!

7. 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!

8. 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).
9. 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 1 hour and 30 minutes.
10. Once the process is completed, check the processed food. Alternatively, start a new process with any necessary corrections.
11. Switch the appliance off with the switch (9) and disconnect it from the mains. Remove the bowl lid and the bowl. Use the spatula (18) to remove the contents of the bowl, if needed.
12. Wait until the appliance and its accessories cool down and promptly clean them.

STEAMING

1. Place the drive shaft (24) in the bowl and mount the bowl in the appliance’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 appliance may be damaged or a fire may even start.

3. Place the steaming bowl (22) on the bowl (8).
4. Put food ingredients in the steaming bowl (22). Use the tray (21) for larger amounts of ingredients. Place the lid (20) on top of the bowl.
5. Connect the appliance to the mains and start it with the switch (9) on its left side.
6. Once the food processor is switched on, select “AUTOMATIC PROGRAMMES” and then “Steaming”.
7. Select steam generation intensity. There are three intensity levels available, indicated by a flashing steam 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. Press icon START to start the process. 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 STOP button.
12. Once the food is ready, switch the appliance off by pressing the "0/1" switch, disconnect it from the mains, remove the bowl and serve the food.
13. Wait until the appliance 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 (24) in the bowl and mount the bowl in the appliance's base. xxx
2. Place the pin (17), disc (16) and disc's cover (14) 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 appliance to the mains and start it with the switch (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. After selecting the parameters start the process using the START button. To stop the process, press the STOP button.
7. Put the products into the opening in the disc's cover (14) slowly and push in with the pusher (13). 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 (14) 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 appliance 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-48 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 automatic **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 appliance. 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 appliance from the mains and wait until it cools down before cleaning!

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

CAUTION! Remove all accessories before cleaning the appliance.

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

1. The appliance 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 appliance'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 PRE-WASHING can be used. **Remember to check carefully that the knife is properly seated on the drive shaft and that there are no food residues under the knife before pre-cleaning.** The stirrer and butterfly should not be used in the pre-wash programme.

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 appliance'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 (24) 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), (15) and (23) 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 appliance in a dry place that is not exposed to the sun. Place the appliance 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 appliance 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 appliance.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance will not start or suddenly stops	Incorrect assembly	Assemble the appliance 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 appliance is overheating	The appliance's elements are heated up for the first time	This is a normal occurrence and will not take place later
	The appliance is overloaded	Switch the appliance 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 you have a problem with your appliance, a message which is not described in the above manual and which cannot be solved by the above-mentioned information - please contact our hotline at 500 801 901 or visit our website at www.icook.pl.

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Power	1800W
Heater power	1000W
Motor power	1400W
Wi-Fi frequency range	2412-2472 Mhz
WiFi transmitter power (max.)	17.3dBm
Bowl capacity	3.0L / 4.5L (max)
Max scales load	5000g

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 appliance's operation.

The product may differ slightly from the images/drawings in the manual and other marketing materials.



SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

MPM agd S.A. hereby represents that the food processor MRK-48 satisfies the requirements and standards listed in EU directives and national regulations. As a radio appliance, 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-48/>

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 wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Używaj wyłącznie dedykowanych przystawek/akcesoriów. Należy zamontować je na urządzeniu zgodnie ze wskazówkami zawartymi w dalszej części instrukcji lub w instrukcji dostarczonej razem z przystawką. Nieprzestrzeganie instrukcji montażu lub montaż niezalecanych przez producenta akcesoriów może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji lub skutkować uszkodzeniem urządzenia – odstawiaj dzbanek wyłącznie na dedykowaną do tego podstawę.
- Nie należy podejmować prób montażu akcesoriów/przystawek w innych urządzeniach niż do tego dedykowane.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwiisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/biżuterii itp.
- Przed podjęciem dalszych czynności należy odczekać do całkowitego zatrzymania rotujących elementów urządzenia.

- **UWAGA!** Przed zdjęciem przystawki upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone, został zakończony cykl pracy. Nie podejmuj próby demontażu akcesoriów w trakcie pracy urządzenia.
- **UWAGA!** Ryzyko porażenia prądem elektrycznym – należy zachować ostrożność, aby podczas obsługi nie dopuścić do zachłapania elementów elektrycznych urządzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na złącza akcesoriów z podstawą, do której są montowane (np. dzbanka i podstawy). W przypadku zalania elementów elektrycznych, przed ponownym użyciem urządzenia, należy dokładnie je oczyścić i osuszyć.



UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzać się do wysokich temperatur.

- **Uwaga!** Ryzyko oparzenia – podczas pracy akcesoria służące do termicznej obróbki żywności (np. dzbanek) mogą nagrzewać się i utrzymywać wysoką temperaturę po wyłączeniu urządzenia – zachowaj ostrożność, dotykaj wyłącznie elementów do tego przeznaczonych np. ręczki, pokrętła, przycisków itp. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych itp.



UWAGA! Niebezpieczeństwo oparzenia przez parę – symbol informuje, że podczas pracy urządzenia może dojść do wyrzucenia gorącej pary.

- Uważaj przy wlewaniu gorącej cieczy do dzbanka/blendera, ponieważ może zostać wychłapana na zewnątrz w wyniku gwałtownego parowania.
- Zachowaj ostrożność przy przygotowywaniu potraw w wysokiej temperaturze. Po otwarciu dzbanka lub innej zamykanej przystawki, może dojść do wyrzucenia gorących oparów lub wykipienia zawartości.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- Umieszczaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp. –

dotyczy akcesoriów wyposażanych w popychacz np. służących do szatkowania, mielenia mięsa, wyciskania soków itp.

- **UWAGA! Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym!
- **UWAGA! Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, system zdalnego sterowania lub podłączone do obwodu, który jest regularnie wyłączany/włączany.**

- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

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

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

KONFIGURACJA Z SIECIĄ WIFI I POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ „MPM MY PERFECT MOMENT”

UAKTYWNIENIE MODUŁU SIECI WIFI:

1. Kliknij ikonę „menu” ☰ po lewej stronie ekranu Termorobota.
 2. Wybierz opcję "Ustawienia" następnie kliknij ikonę Wi-Fi 📶 wybierz sieć i kliknij przycisk "Potwierdzam".
- Połącz swoje urządzenie z siecią Wi-Fi, aby mieć dostęp do najnowszych, zaktualizowanych przepisów kulinarnych.

ABY SKORZYSTAĆ Z PRZEPISÓW KULINARNYCH Z POZIOMU APLIKACJI MOBILNEJ:

Pobierz aplikację MPM My Perfect Moment w Google Play Store (Android) lub App Store (iOS). Utwórz nowe konto lub zaloguj się za pomocą istniejącego.

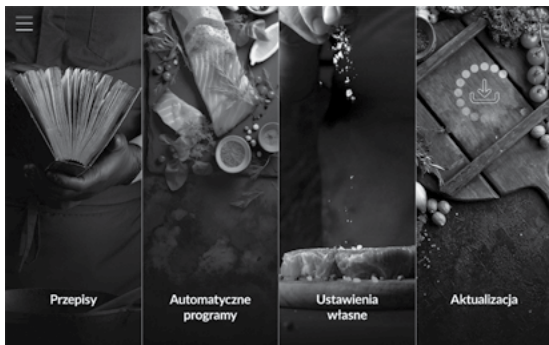
Gotowe! Odkrywaj wygodę kulinarnego zarządzania!

Udostępniaj przepisy, wysyłaj listy zakupowe, dodawaj i modyfikuj swoje ulubione przepisy.

FUNKCJE WYPOSAŻENIA I CECHY ROBOTA

PANEL STERUJĄCY Z EKRANEM DOTYKOWYM

– panel sterujący wyposażony jest w ekran dotykowy o przekątnej 10 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.



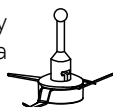
SYSTEM REDUKCJI DRGAŃ – innowacyjny system elastycznego mocowania dzbanka w robocie redukuje drgania przenoszone na obudowę robota podczas dużych prędkości obrotowych lub przy wyrabianiu ciężkich mas.



DZBANEK I POKRYWA DZBANKA – dzbanek (8) wykonany jest z wysoko gatunkowej stali nierdzewnej. W jego dnie znajduje się otwór do montażu wałka napędowego (24). Na wewnętrznej ścianie dzbanka znajduje się sześć poziomych linii oznaczających następujące pojemności – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml, 2500 ml 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 wyposażone są w system blokad i zabezpieczeń uniemożliwiających uruchomienie przy nieprawidłowym montażu.



NÓŻ – ostrza noża (6) wykonane zostały ze stali szlachetnej tak dobranej aby nóż spełniał swoją funkcję 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 PLASTRY – tarcza (16) służy do ścierania owoców i warzyw lub do cięcia w plastery. Funkcja tarczy zależy od strony jej zamontowania. Napęd na tarczę przenoszony jest poprzez trzpień (17).

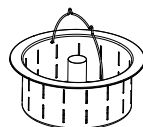


UWAGA! Podczas pracy z tarczą nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „6”.

NACZYNIENIE DO GOTOWANIA NA PARZE – dzięki pojemnikowi (22) robot może pełnić funkcję parowaru. Montowany jest na dzbanku (8). Pojemnik posiada tackę (21) dzięki czemu można zwiększyć ilość gotowanej żywności. Całość przykrywana jest szklaną pokrywą (20).



KOSZYCZEK Z RĄCZKĄ – 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. Koszyczek możesz wykorzystać także do gotowania na parze mniejszej ilości żywności.



ŁOPATKA – łopatką (18) posiada specjalny otwór w ręczce za pomocą którego można wyjąć mieszadło do lekkich mas (4), mieszadło (5) oraz nóż (6) z dzbanka. Natomiast haczyk, który znajduje się w dolnej części łopatki pomaga wyjąć koszyczek z rączką.

WAŁEK NAPĘDOWY – wałek (24) 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 przytrzymywania przycisku „TURBO”.

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

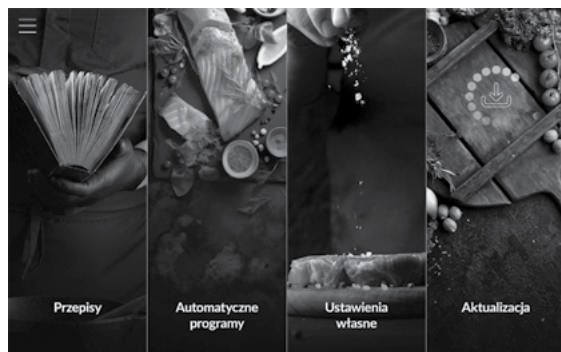


WSTECZNE OBROTY SILNIKA – robot ma możliwość pracy na wstecznych obrotach silnika (na prędkościach od „1” do „3”). Odpowiednio użyte obroty wsteczne usprawniają pracę noża i mieszadła



OPIS PANELU STEROWANIA

MENU GŁÓWNE



- ▶ Wybierając panel „**Przepisy**” przechodzimy do listy przepisów dostępnych w urządzeniu.
- ▶ Korzystając z panelu „**Automatyczne programy**” mamy możliwość wyboru programów zdefiniowanych w urządzeniu.
- ▶ Panel „**Ustawienia własne**” umożliwia nam korzystanie z indywidualnych trybów pracy urządzenia.
- ▶ „**Aktualizacja**” daje nam możliwość pobrania najnowszej wersji przepisów oraz oprogramowania.

Komunikat o dostępnej aktualizacji pojawi się po nawiązaniu połączenia z internetem.

PRZEPISY

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

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Boże Narodzenie | 10. Napoje z alkoholem |
| 2. Ciasta i desery | 11. Pasty, przystawki, przekąski |
| 3. Dania gotowane na parze | 12. Pieczywo |
| 4. Dania główne mięsne | 13. Przekąski dla dzieci |
| 5. Dania główne mączne | 14. Przepisy podstawowe |
| 6. Dania główne rybne | 15. Sałatki i surówki |
| 7. Dania wegetariańskie | 16. Sosy |
| 8. Fit przepisy | 17. Wielkanoc |
| 9. Napoje i drinki | 18. Zupy i kremy |

Każdy przepis posiada:

- listę składników
- instrukcję postępowania
- orientacyjny czas przygotowania

- wymagane akcesoria
- poziom trudności

Bazę danych przepisów możesz sortować według: alfabetycznych, najnowszych, grup lub wpisując nazwę. Możesz także wybrane przepisy dodawać do zakładki „ULUBIONE”. Do każdego przepisu możesz dodać „Moje notatki”. 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.

AUTOMATYCZNE PROGRAMY

Dostępnych jest 14 automatycznych programów 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.



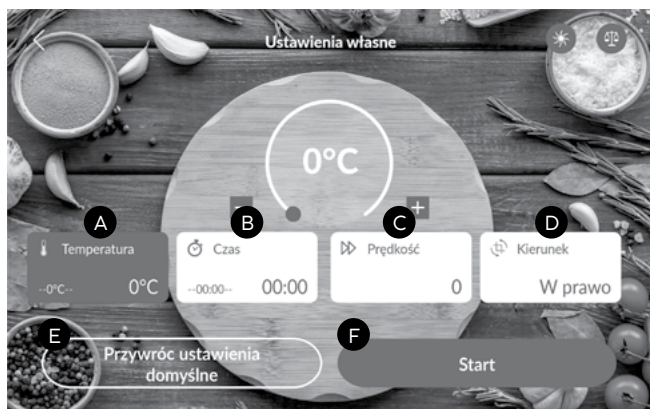
Menu programów automatycznych

Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
Ugniatanie	Temp: 0 (0-37°C) Czas: 3 minuty (2-4 minuty) Prędkość: 3 (1-3)	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: 60°C (40-85°C) Czas: 6 godzin (0-12 godzin) Prędkość: 1	-	-
Gotowanie	Temp: 100° (60-100°C) Czas: Nie dotyczy Prędkość: 1 (0-1)	-	-

Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
Szatkowanie	Temp: nie dotyczy Czas: 30 sekund (10-59 sekund) Prędkość: 5 (4-6)	tarcza do ścierania/cięcia w plastry	-
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 wskazan
Mycie wstępne	Temp.: 45°C Czas: 2 minuty Prędkość: 3 i 6	nóż	Dla lepszego efektu należy dodać niewielką ilość detergentu
Gotowanie ryżu	Temp: stopniowo zwiększająca się Czas: 15 minut (10 – 30 minut) Prędkość: nie dotyczy	koszyczek	Czas zaczyna się naliczać po przekroczeniu 95°C
Smoothie	Temp: nie dotyczy Czas: 1 minuta Prędkość: 10	nóż	-
Krojenie w kostkę	Temp: nie dotyczy Czas: 1 minuta (1 – 2 minut) Prędkość: 5	przystawka do krojenia w kostkę	Gotowane i surowe warzywa
Wyciskanie cytrusów	Temp: nie dotyczy Czas: 1 minuta (1 – 3 minut) Prędkość: 2 (1 – 2)	przystawka do wyciskania cytrusów	-
Obieranie ziemniaków	Temp: nie dotyczy Czas: 1 minuta (1 – 3 minut) Prędkość: 4	tarcza do obierania	-

UWAGA! W celu użycia programów automatycznych: „Krojenie w kostkę”, „Wyciskanie cytrusów” oraz „Obieranie ziemniaków” należy posiadać w/w przystawki.

USTAWIENIA WŁASNE



A – pole wyboru temperatury procesu

Dostępna jest temperatura od 37°C do 130°C z wyborem co 5°C. Oznaczenie "--0°C--" znajdujące się w lewym dolnym rogu wskazuje zadaną temperaturę, natomiast oznaczenie "0°C" znajdujące się w prawym dolnym rogu wskazuje bieżącą temperaturę w dzbanku wyświetlaną z dokładnością do 5°C.

B – pole wyboru czasu trwania procesu

Dostępny jest czas trwania od 1 sekundy do 1 godziny i 30 minut. Po uruchomieniu procesu zegar odlicza czas do zakończenia procesu. Mniejszy wskaźnik czasu pokazuje ustawiony pierwotnie czas podczas trwania procesu.

C – pole wyboru prędkości obrotowej

Dostępnych jest 12 prędkości obrotowych gdzie „1” oznacza prędkość najmniejszą (ok.120 obr/min) a „12” prędkość największą (ok. 5000 obr/min).

D – Kierunek obrotowy - pole wyboru kierunku obrotów pracy urządzenia.

Obroty wsteczne (obroty w lewo) są dostępne tylko dla prędkości "1", "2", "3".

E – przycisk zatrzymania procesu (PRZYWRACANIE USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH/PAUZA/WZNÓW).

F – przycisk uruchomienia/przerwania (START/STOP) procesu.

AKTUALIZACJA

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).

OPIS I ZNACZENIE POZOSTAŁYCH IKON W PANELU STEROWANIA

IKONA (PRZYCISK)	ZNACZENIE	UWAGI
START	Rozpoczęcie procesu	
PAUZA	Przerwanie procesu	
STOP	Zakończenie procesu	
<	Cofnij/wyjdź	
PRZYWRACANIE USTAWIEN DOMYŚLNYCH	Powrót do podstawowych ustawień	
	Mieszadło, motylek, nóż (zalecane wyposażenie)	Ikona wyświetlana podczas korzystania z programów automatycznych
	Obroty wsteczne	Maksymalna prędkość: „3”
	Wejście do menu „ustawienia”	
	Powrót do strony głównej „panel główny”	
	Skrót do funkcji „waga”	
	Wyszukiwanie przepisów	Naciśnięcie panelu w miejscu na tekst wywołuje wirtualną klawiaturę
	Ulubione	Naciśnięcie ikony dodaje przepis do ulubionych
	Szczegóły przepisu	
	Ustawienia sieci WIFI	
	Język interfejsu	
	To urządzenie	
	Pomoc	
	Historia	



Czas przygotowania produktów



Czas blokady ekranu

Urządzenie posiada możliwość ustawienia blokady ekranu po 5 min/10 min/20 min. Jeżeli w ciągu wybranego czasu nie podejmiesz żadnych czynności urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.



Przywróć ustawienia fabryczne



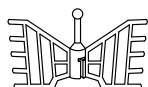
Czas gotowania



Poziom trudności

PRZEZNACZENIE WYPOSAŻENIA ROBOTA

WYPOSAŻENIE	CZYNNOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA	MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOŚCI W DZBANKU
 nóż	siekanie mięsa	8-12	30-60 sekund	-	800g mięsa bez kości
	kruszenie kostek lodu	8-12	10-20 sekund	-	600g + ewentualnie 50-100g wody
	milenie cukru	8-10	10-30 sekund	-	800g
	blendowanie	8-12	do 60 sekund	-	2500ml
	siekanie cebuli, selera itp.	5-7	15-60 sekund	-	800g
	fasola, soja, orzechy, kawa, migdały	10	2-3 minuty	-	800g
	wyrabianie lekkich ciast	1	2-4 minuty	-	900g
	wyrabianie ciężkich ciast – program "ugniatanie"	2 (1-2)	2-3 minuty		900g



mieszadło do lekkich mas (motylek)

ubijanie białek	4	2-4 minuty	-	2500 ml
-----------------	---	------------	---	---------

ubijanie kremów	3	3-5 minut	-	3000 ml
-----------------	---	-----------	---	---------

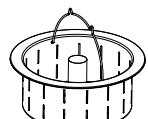
ubijanie masła	4	5 minut	-	500 ml
----------------	---	---------	---	--------



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 aby gumowe stopki urządzenia przyssały się do 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 (24) jest prawidłowo założona uszczelka.

2. Włóż wałek napędowy (24) do wnętrza dzbanka w taki sposób aby jego koło zębate przeszło na wylot przez otwór w denku a następnie zablokuj wałek przekraczając na zewnątrz blokadę (25) zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys.1)
3. Umieść dzbanek (8) na obudowie urządzenia (11) w taki sposób aby oznaczenia pojemności wewnątrz dzbanka były skierowane do tylnej części obudowy (rys.2).
4. Na zainstalowany wałek (24) nałóż jedno z akcesoriów (rys.3):
 - mieszkadło do lekkich mas – motylek (4)
 - mieszkadło (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 grubsza stroną do wystającego rantu wewnątrz pokrywy.
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 zdemonstrowania 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, mieszkadło, nóż) możesz użyć w tym celu łopatki
 - koszyczek wyjmij korzystając z rączki lub łopatki (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 (22) jest prawidłowo osadzona uszczelka (23). Musi ona równo, na całym swym obwodzie przylegać do zewnętrznej strony pierścienia w pojemniku.
3. Na dzbanek (8) nałóż pojemnik do gotowania na parze (22) 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 (22) postaw tackę (21) i przykryj pokrywą (20).
4. W celu zdemonstrowania pojemnika do gotowania na parze z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - zdejmij pokrywę (20) i tackę (21)
 - obróć lekko pojemnikiem (22) 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 (24) zainstaluj trzpień do montażu tarczy (17).
2. Na trzpień (17) załóż tarczę do ścierania/cięcia w plastry (16) odpowiednią stroną skierowaną do góry w zależności od wykonywanej czynności (ścieranie/cięcie).

- Upewnij się, że w pokrywie tarczy (14) jest prawidłowo osadzona uszczelka (15). Musi ona być na całym obwodzie prawidłowo osadzona w rowku pod uszczelkę.
- Na dzbanku (8) umieść pokrywę tarczy (14) 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 miejsce w gniazdach w dzbanku).
- W pokrywie tarczy umieść popychacz (13).
- W celu zdemontowania tarczy z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - obróć lekko pokrywę (14) 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 (16) z trzpienia (17)
 - z obrotowego wałka (24) zdejmij trzpień (17).

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.

- Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (24) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
- W zależności od charakteru przygotowywanej żywności zamontuj odpowiednie wyposażenie: nóż (6), mieszadło (5), motylek (4) lub koszyczek (7).

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

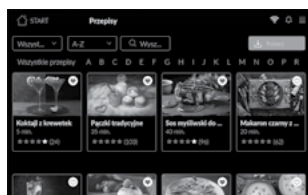
- Włóż do dzbanka żywność przewidzianą do obróbki. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności dzbanka oznaczonej poziomą kreską (górna kreska max – 3000 ml). Jeżeli będziesz gotować żywność w koszyczku (7) to wlej do dzbanka taką ilość wody (bulionu, rosółu), aby przykryć żywność w koszyczku. Podczas dodawania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

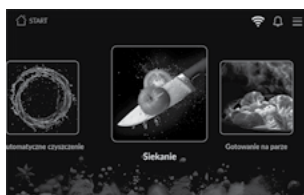
UWAGA! Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania potraw. Nie uruchamiaj urządzenia z pustym dzbankiem. Podczas gotowania produktów w koszyczku zadbaj o odpowiednią ilość wody w dzbanku.

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

- Zamontuj pokrywę dzbanka (2) na dzbanku (8).
- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie uruchom je włącznikiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia. Ponowne włączenie następuje poprzez dotknięcie panelu sterującego.
- Po uruchomieniu robota z dotykowego panelu sterującego wybierz odpowiedni tryb pracy:



Przepisy (przykład)



Automatyczne programy



Ustawienia własne

Przepisy – wybierz odpowiedni przepis, kontynuuj wg wyświetlanych wskazówek.

Automatyczne programy – wybierz odpowiedni program automatyczny, dokonaj ewentualnych korekt parametrów.

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

Po wybraniu trybu pracy "Przepisy" lub "Automatyczne programy" kliknij ikonę „menu” ≡ po prawej stronie ekranu Termorobota, kontynuuj wg wyświetlanych wskazówek.

UWAGA! Jeżeli zadeklarowałeś temperaturę większą niż 55°C na "Ustawieniach własnych" to nie ustawisz 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 „faluja” 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 1 godzinie i 30 minutach.

10. Po zakończeniu procesu skontroluj stan przygotowywanej żywności, ewentualnie rozpocznij nowy proces ze stosownymi korektami parametrów.

11. Wyłącz urządzenie wyłącznikiem (9), odłącz od sieci zasilającej. Zdemontuj pokrywę dzbanka i dzbanek. Za pomocą łopatk (18) opróżnij zawartość dzbanka, jeżeli wymaga tego charakter potrawy.

12. Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezzwłocznie oczyść.

GOTOWANIE NA PARZE

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (24) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. 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.

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

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

10. 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.
11. Aby zakończyć proces przygotowywania żywności, w dowolnej chwili naciśnij przycisk STOP.
12. Po zakończonym procesie gotowania wyłącz urządzenie wyłącznikiem „0/I” (9), odłącz z sieci zasilającej, zdejmij pojemnik z dzbanka i rozdysponuj żywność.
13. 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 (24) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. Na obrotowym wałku zamontuj trzpień (17), tarczę (16) i pokrywę tarczy (14). 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 pokrywce tarczy oraz usuń z nich pestki.

4. Podłącz urządzenie do sieci, a następnie uruchom je włącznikiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia.
5. Po uruchomieniu się robota wybierz tryb **AUTOMATYCZNE PROGRAMY** a następnie wybierz program **Szatkovanie**, dokonaj ewentualnych korekt czasu i prędkości.
6. Po wybraniu parametrów uruchom proces przyciskiem **START**. Aby zatrzymać proces naciśnij przycisk **STOP**.
7. Produkty wkładaj powoli do otworu wsadowego w pokrywie tarczy (14) i dociskaj je popychaczem (13). Podczas pracy nie pozwól aby zapełnić 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 (14) nie służy do przykrywania dzbanka podczas obróbki termicznej i przy użyciu noża i mieszadeł.

8. Po zakończeniu programu wyłącz urządzenie włącznikiem (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-48 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 napełniaj 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 automatycznego do wyrabiania ciast **Ugniatanie**, ewentualnie lekko modyfikując jego parametry. Przy wyrabianiu mas lekkich (ciasto na naleśniki, biszkopty) 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 zdemonstuj 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. **Pamiętaj aby przed myciem wstępnym sprawdzić dokładnie czy nóż jest prawidłowo osadzony na wałku napędowym i czy pod nożem nie znajdują się resztki żywności. W programie mycie wstępne nie należy używać mieszałki i motylka.**
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, pokrywy i akcesoriów mogą się odbarwiać. Nie wpływa to na pracę urządzenia.
6. Wszystkie akcesoria (rys. 9) zdemonstuj z robota i umyć w ciepłej wodzie z detergentem, opłucz i dokładnie wysusz. Możesz je także umyć w zmywarce do naczyń. **Pamiętaj aby nie myć w zmywarce dzbanka (8) oraz wałka napędowego (24) 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 uszczelki (3), (15) oraz (23). Uszczelki te możesz zdemonstować 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 nienasłonecznionym 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 mieszałki, 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 mieszadła	Zbyt duża ilość lub zbyt duże kawałki obrabianej żywności	Nie przekraczaj dopuszczalnej pojemności dzbanka, potnij żywność na mniejsze kawałki
Zapach przegrzewającego się urządzenia	Wygrzewanie 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 - skontaktuj się z naszą infolinią dostępną pod numerem telefonu 500 801 901 lub odwiedź naszą stronę internetową www.icook.pl

DANE TECHNICZNE

Napięcie	220-240V~, 50-60Hz
Moc	1800W
Moc grzałki	1000W
Moc silnika	1400W
WiFi Zakres częstotliwości	2412-2472 Mhz
WiFi Moc nadajnika (maks.)	17,3dBm
Pojemność dzbanka	3,0L/4,5L (Max)

Maksymalne obciążenie wagi

5000g

**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.

Produkt może nieznacznie różnić się od zdjęć/rysunków zawartych w instrukcji i innych materiałach marketingowych.

UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Firma MPM agd S.A. niniejszym oświadcza, że termorobot, model MRK-48, 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-48/>

**AKCESORIA I CZĘŚCI ZAMIENNE**

kupisz na www.mpmstrefa.pl

**KULINARNYCH INSPIRACJI**

szukaj na www.pyszniegotuj.pl

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою перебувають діти.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Використовуйте лише рекомендовані насадки/приладдя. Їх необхідно встановити на пристрій відповідно до вказівок, наведених у наступному розділі інструкції або в інструкції, доданий до насадки. Недотримання інструкцій з монтажу або монтаж приладдя, не рекомендованого виробником, може призвести до небезпечних ситуацій або пошкодження пристрою – ставте глечик лише на призначену для нього підставку.
- Не намагайтеся встановлювати приладдя/насадки на інші пристрої, окрім тих, для яких вони призначені.
- Не занурюйте пристрій, шнур і вилку у воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли шнур живлення або вилка пошкоджені. У такому разі зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю столу/стілочки.
- Не торкайтесь пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для домашнього користування.
- Не забувайте дотримуватися безпечної відстані від оберtnих частин працюючого пристрою. Контакт з ними може призвести до травмування тіла або (і) пошкодження майна, наприклад, шляхом затягування вільно звисаючих предметів одягу/прикрас тощо.
- Дочекайтеся повної зупинки оберtnих частин пристрою, перш ніж продовжувати роботу.

- **УВАГА!** Перш ніж зняти насадку переконайтеся, що прилад вимкнено і робочий цикл завершено. Не намагайтеся зняти приладдя під час роботи пристрою.
- **УВАГА!** Небезпека ураження електричним струмом – під час роботи слід бути обережним, щоб уникнути забризкування електричних елементів пристрою. Особливу увагу слід звернути на з'єднання приладдя з підставкою, на яку вони встановлюються (наприклад, глечика і підставки). Якщо електричні елементи були залиті, їх необхідно ретельно очистити і висушити, перш ніж знову використовувати пристрій.



УВАГА! Гаряча поверхня! Символ на приладі вказує на те, що його елементи під час роботи можуть нагріватися до високих температур.

- **Увага!** Небезпека опіків – під час роботи приладдя, яке служить для термічної обробки продуктів (наприклад, глечик), може нагріватися і залишатися гарячим після вимкнення пристрою. Отже, будьте обережні, торкайтеся тільки призначених для цього частин, наприклад, ручки, регулятора, кнопок тощо. У разі потреби використовуйте кухонні рукавиці тощо.



УВАГА! Небезпека опіку паром – символ вказує на те, що під час роботи пристрою можливі викиди гарячої пари.

- Будьте обережні, наливаючи гарячу рідину в глечик/блендер, оскільки вона може виплеснутися назовні через раптове випаровування.
- Будьте обережні, готуючи їжу при високій температурі. Під час відкривання глечика або іншої замиканої насадки, можливі викиди гарячої пари або «збігання» вмісту.
- Температура доступних поверхонь може бути вищою, коли пристрій працює.
- Вкладайте продукти тільки за допомогою спеціального штовхача, не засовуйте долоні в камеру працюючого пристрою, не кладіть продукти в пристрій користуючись не призначеним для цього приладдям, наприклад, виделками,

ложками тощо. Це стосується приладдя, оснащеного штовхачем, наприклад, приладдя для шаткування, подрібнення м'яса, віджимання соків тощо.

- **УВАГА! Різальні леза дуже гострі, уникайте фізичного контакту під час спорожнення та чищення пристрою – ви можете серйозно поранитися.**
- Чищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, одразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався протягом тривалого часу – процедура описана в розділі «ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД».
- Не ставте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі елементи пристрою правильно встановлені.
- Заборонено ставити пристрій на гарячі поверхні.
- Пристроєм можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи без знань або досвіду використання цього типу пристроїв, за умови, що вони будуть перебувати під наглядом або пройдуть інструктаж щодо безпечного користування пристроями та пов'язаними з цим загрозами.
- Дітям не дозволяється виконувати дії з чищення пристрою і догляду за ним.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і шнур у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Перевірте, чи відповідають параметри живлення, зазначені на заводській табличці пристрою, параметрам вашої мережі живлення.
- Пристрій повинен підключатися до розетки з заземленням!
- **УВАГА! Щоб уникнути небезпеки, викликані випадковим скиданням теплового вимикача, цей прилад не повинен живитися від зовнішнього комутаційного пристрою, такого як таймер, система дистанційного керування, або підключатися до ланцюга, який регулярно вимикається/вмикається.**

- Відключайте пристрій від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Вимкніть пристрій перед зміною оснащення або перед наближенням до рухомих частин під час використання.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- Для убезпечення дітей не залишайте частини пакування в межах їх доступності (пластикові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|---|--|
| 1. Відкидна заглушка кришки глечика | 15. Прокладка кришки диска |
| 2. Кришка глечика | 16. Диск для натирання/нарізання скибочками |
| 3. Прокладка кришки глечика | 17. Стрижень для монтажу диска |
| 4. Мішалка для легких мас (метелик) | 18. Лопатка |
| 5. Мішалка | 19. Мірний стакан місткістю 30 мл |
| 6. Ніж | 20. Скляна кришка ємності для приготування на парі |
| 7. Кошик з ручкою | 21. Лоток ємності для приготування на парі |
| 8. Глечик місткістю 4,5 л (МАХ корисна місткість 3,0 л) | 22. Ємність для приготування на парі |
| 9. Вмикач/вимикач 0/1 | 23. Прокладка ємності для приготування на парі |
| 10. Шнур живлення | 24. Приводний валок з прокладкою |
| 11. Корпус пристрою | 25. Фіксатор валка |
| 12. Сенсорна панель керування | |
| 13. Штовхач | |
| 14. Кришка диска | |

Приладдя, що контактує з харчовими продуктами, не містить бісфенолу (BPA Free).

КОНФІГУРАЦІЯ З МЕРЕЖЕЮ WI-FI І ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗАСТОСУНКУ «MRM MY PERFECT MOMENT»

АКТИВАЦІЯ МЕРЕЖЕВОГО МОДУЛЯ WI-FI:

1. Натисніть на значок «меню»  в лівій частині екрана Термокомбайна.
 2. Виберіть пункт «Налаштування», потім натисніть на значок Wi-Fi , виберіть мережу і натисніть «Підтвердити».
- Під'єднайте свій пристрій до мережі Wi-Fi, щоб мати доступ до останніх оновлених кулінарних рецептів.

ЩОБ СКОРИСТАТИСЯ КУЛІНАРНИМИ РЕЦЕПТАМИ В МОБІЛЬНОМУ ЗАСТОСУНКУ:

Завантажте застосунок MPM My Perfect Moment в Google Play Store (Android) або App Store (iOS). Створіть новий обліковий запис або увійдіть за допомогою наявного.

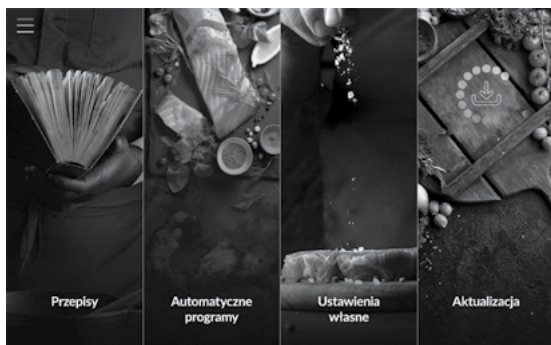
Готово! Відкрийте для себе зручність кулінарного управління!

Діліться рецептами, надсилайте списки покупок, додавайте і змінюйте свої улюблені рецепти.

ФУНКЦІЇ ОБЛАДНАННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ РОБОТА

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ З СЕНСОРНИМ ЕКРАНОМ

— панель керування оснащена сенсорним екраном з діагоналлю 10 дюймів. Пристрій дозволяє використовувати спеціальні кулінарні рецепти, що зберігаються в базі даних комбайна, а також автоматичні програми для роботи з обладнанням комбайна. Також можна задавати власні налаштування. Завдяки модулю WI-FI можна оновлювати базу даних кулінарних рецептів. Інтуїтивно зрозуміле і просте керування дає змогу насолоджуватися роботою комбайна.



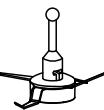
СИСТЕМА ЗМЕНШЕННЯ ВІБРАЦІЙ — інноваційна система гнучкого кріплення глечика в комбайні зменшує вібрації, що передаються на корпус комбайна при високих швидкостях обертання або при змішуванні важких мас.



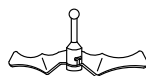
ГЛЕЧИК І КРИШКА ГЛЕЧИКА — глечик (8) виготовлений з високоякісної неіржавкої сталі. У його днищі є отвір для монтажу приводного валка (24). На внутрішній стінці глечика є шість горизонтальних ліній, що означають місткість — 600 мл, 1000 мл, 1500 мл, 2000 мл, 2500 мл і MAX — максимальна корисна місткість 3000 мл. Глечик оснащено ручкою і тримачами для зручного перенесення. Кришка глечика (2) оснащена прокладкою, що забезпечує герметичність під час використання пристрою. Відкидна заглушка кришки глечика (1) дає змогу дозувати інгредієнти та спеції. Глечик і кришка оснащені системою фіксаторів і запобіжників для запобігання запуску в разі неправильного збирання.



НІЖ — леза ножа (6) виготовлені з неіржавкої сталі для забезпечення дуже тривалого терміну експлуатації. Його унікальна конструкція забезпечує найвищу продуктивність навіть на найнижчих обертах.



МІШАЛКА — форма мішалки (5) розроблена так, щоб вміст глечика лише перемішувався, без подрібнення. Добре підходить для повіль-



ного та тривалого приготування, наприклад, супів, а також для смаження. Мішалка, залежно від напрямку обертання, має різні характеристики перемішування.

УВАГА! Під час роботи мішалки не встановлюйте швидкість обертання вище ніж «3».

МІШАЛКА ДЛЯ ЛЕГКИХ МАС (МЕТЕЛИК) – метелик (4) дає змогу збивати легкі креми та маси, а також яєчні білки. Конструкція дає змогу уникнути повного подрібнення під час збивання мас.



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

ДИСК ДЛЯ НАТИРАННЯ/НАРІЗАННЯ СКИБОЧКАМИ – диск (16) служить для натирання фруктів і овочів або для нарізання скибочками. Функція диска залежить від того, якою стороною його встановлено. Привод на диск передається через стрижень (17).

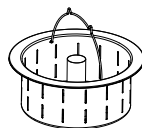


УВАГА! При роботі з диском не встановлюйте швидкість обертання вище ніж «6».

ЄМНІСТЬ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ – завдяки ємності (22) комбайн може виконувати функцію пароварки. Встановлюється на глечик (8). Ємність має лоток (21), завдяки якому можна збільшити кількість їжі для приготування. Все накривається скляною накривкою (20).

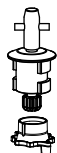


КОШИК З РУЧКОЮ – кошик (7) дає змогу готувати сипучі продукти, наприклад, рис або кашу, яйця, овочі або м'ясо, що додається в супи. Щілини в кошику діють як сито, яке зціджує воду з продуктів, що готуються, під час виймання кошика. Кошик також можна використовувати для приготування на парі невеликої кількості їжі.



ЛОПАТКА – лопатка (18) має спеціальний отвір в ручці, за допомогою якого з глечика можна вийняти мішалку для легких мас (4), мішалку (5) а також ніж (6). Натомість гачок у нижній частині лопатки допомагає вийняти кошик з ручкою.

ПРИВОДНИЙ ВАЛОК – валок (24) встановлений у днищі глечика. Він оснащений силіконовою прокладкою, яка забезпечує герметичність днища глечика. На валку встановлено додаткове, обертне обладнання. Привод передається через кінець валка з шестигранним перерізом.



ФУНКЦІЯ ВАГ – комбайн оснащено вагами, які дають змогу вимірювати в діапазоні 0-5000 г з точністю до 1 г. Ваги дають змогу точно дозувати інгредієнти, також під час роботи програми. Крім того, вбудовані ваги мають функцію скидання (тарування). Доступ до функції зважування можливий після вибору відповідної функції або після вибору піктограми швидкого доступу до функції зважування – .



ФУНКЦІЯ «ТУРБО» – дає змогу отримати максимальну швидкість обертання «12» встановленого ножа – комбайн виконує функцію блендера. Функція працює лише тоді, коли утримується кнопка «ТУРБО».



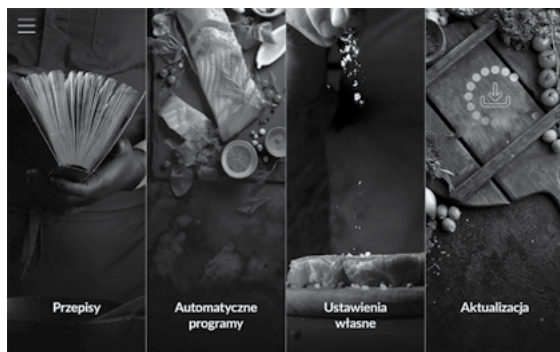
УВАГА! Не перевищуйте інтервал неперервної роботи 60 секунд при використанні функції «ТУРБО».

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



ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ГОЛОВНЕ МЕНЮ



- Вибираючи панель **«Рецепти»**, переходимо до списку рецептів, доступних на пристрої.
- За допомогою панелі **«Автоматичні програми»** можна вибрати програми, задані на пристрої.
- Панель **«Власні налаштування»** дає змогу використовувати індивідуальні режими роботи пристрою.
- **«Оновлення»** дає нам можливість завантажити найновішу версію рецептів і програмного забезпечення.

Після підключення до інтернету з'явиться повідомлення про доступне оновлення.

РЕЦЕПТИ

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

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Різдво | 10. Напої з алкоголем |
| 2. Торти і десерти | 11. Паштети, гарніри, закуски |
| 3. Страви на парі | 12. Хліб |
| 4. Основні м'ясні страви | 13. Закуски для дітей |
| 5. Основні страви з борошна | 14. Основні рецепти |
| 6. Основні рибні страви | 15. Салати і вінегрети |
| 7. Вегетаріанські страви | 16. Соуси |
| 8. Фітнес-рецепти | 17. Великдень |
| 9. Напої та коктейлі | 18. Супи та крем-супи |

Кожен рецепт має:

- список складників
- інструкцію з приготування

- приблизний час приготування
- необхідне приладдя
- рівень складності

Базу даних рецептів можна сортувати за: алфавітом, часом створення, групами або вводячи назву. Також можна додавати вибрані рецепти на вкладку «УЛЮБЛЕНІ». До кожного рецепта можна додати «Мої нотатки». 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.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Доступно 14 автоматичних програм, які дають змогу прискорити і запропонувати оптимальний час обробки для конкретного харчового продукту. Програми можна змінювати, але в обмеженому діапазоні. Крім того, є режим «ТУРБО», який збільшує обороти двигуна до максимуму, і режим вимірювання ваги продуктів



Меню автоматичних програм

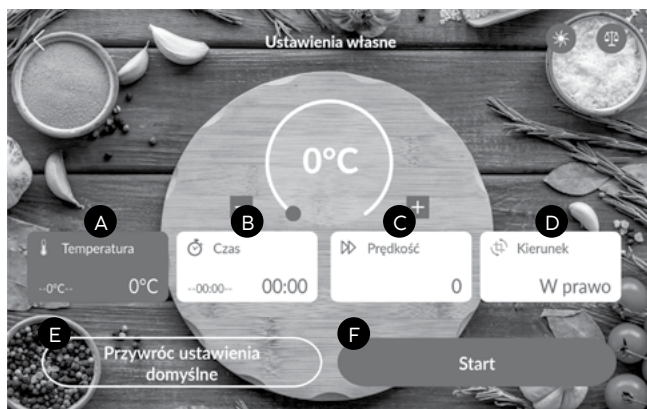
Програма/значок	Параметри (діапазон редагування)	Оснащення	Примітки
Замішування	Темп.: 0 (0-37°C) Тривалість: 3 хвилин (2-4 хвилини) Швидкість: 3 (1-3)	ніж	Періодично зворотне обертання
На парі	Темп.: поступово підвищується Тривалість: 20 хвилин (1-60 хвилин) Швидкість: 0 (0-3)	немає або мішалка	Відлік часу починається після перевищення 95°C

Програма/значок	Параметри (діапазон редагування)	Оснащення	Примітки
Sous vide	Темп.: 60°C (40-85°C) Тривалість: 6 годин (0-12 годин) Швидкість: 1	-	-
Варіння	Темп.: 100° (60-100°C) Тривалість: Не стосується Швидкість: 1 (0-1)	-	-
Шаткування	Темп.: не стосується Тривалість: 30 секунд (10-59 секунд) Швидкість: 5 (4-6)	диск для натирання / нарізання скибочками	-
Нарізання	Темп.: не стосується Тривалість: 10 секунд (10 секунд – 4 хвилини) Швидкість: 6 (1-12)	ніж	-
ТУРБО	Темп.: не стосується Тривалість: менше ніж 1 хвилина Швидкість: 12	ніж	Працює лише тоді, коли утримується кнопка (ТУРБО)
Вага	Вага до 5000 г, точність 1 г	—	Можливість тарування показів
Попереднє миття	Темп.: 45°C Тривалість: 2 хвилини Швидкість: 3 і 6	ніж	Для кращого результату слід додати невелику кількість мийного засобу
Приготування рису	Темп.: поступово підвищується Тривалість: 15 хвилин (10-30 хвилин) Швидкість: не стосується	кошик	Відлік часу починається після перевищення 95°C
Смузі	Темп.: не стосується Тривалість: 1 хвилина Швидкість: 10	ніж	-
Нарізання кубиками	Темп.: не стосується Тривалість: 1 хвилин (1-2 хвилини) Швидкість: 5	насадка для нарізання кубиками	Варені та сирі овочі
Витискання соку citrusових	Темп.: не стосується Тривалість: 1 хвилина (1-3 хвилини) Швидкість: 2 (1 – 2)	насадка для витискання соку citrusових	-

Програма/значок	Параметри (діапазон редагування)	Оснащення	Примітки
Чищення картоплі	Темп.: не стосується Тривалість: 1 хвилина (1-3 хвилини) Швидкість: 4	диск для чищення	-

УВАГА! З метою використання автоматичних програм: «Нарізання кубиками», «Витискання соку цитрусових» і «Чищення картоплі» треба мати вищезгадані насадки.

ВЛАСНІ НАЛАШТУВАННЯ



A – поле вибору температури процесу
Доступна температура від 37°C до 130°C з кроком 5°C. Індикація «--0°C--» у лівому нижньому кутку вказує на задану температуру, а індикація «0°C» у правому нижньому кутку вказує на поточну температуру в глечики, яка відображається з точністю до 5°C.

B – поле вибору тривалості процесу
Доступна тривалість від 1 секунди до 1 години і 30 хвилин. Після того, як процес розпочався, годинник веде відлік до закінчення процесу. Менший індикатор часу показує початково встановлену тривалість процесу.

C – поле вибору обертової швидкості
Є 12 обертових швидкостей, де «1» означає найнижчу швидкість (прибл. 120 об/хв), а «12» – найвища швидкість (прибл. 5000 об/хв).

D – Напрямок обертання – поле вибору напрямку обертання під час роботи пристрою.

Зворотне обертання (оберти вліво) можливе лише для швидкостей «1», «2», «3».

E – кнопка зупинки процесу (ВІДНОВЛЕННЯ ПОЧАТКОВИХ НАЛАШТУВАНЬ / ПАУЗА / ПРОДОВЖИТИ).

F – кнопка запуску / зупинки (ПУСК / СТОП) процесу.

ОНОВЛЕННЯ

Ця функція дає змогу завантажувати найновішу базу кулінарних рецептів після її оновлення виробником. Перед оновленням необхідно під'єднатися до доступної бездротової мережі Wi-Fi. Окрім рецептів, також буде оновлено програмне забезпечення комбайна (якщо це буде потрібно).

ОПИС І ЗНАЧЕННЯ ІНШИХ ЗНАЧКІВ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ЗНАЧОК (КНОПКА)	ЗНАЧЕННЯ	ПРИМІТКИ
ПУСК	Запуск процесу	
ПАУЗА	Зупинка процесу	
СТОП	Закінчення процесу	
<	Назад/вихід	
ВІДНОВЛЕННЯ ПОЧАТКОВИХ НАЛАШТУ- ВАНЬ	Повернення до основних налаштувань	
	Мішалка, метелик, ніж (рекомендоване оснащення)	Значок відображається під час використання автоматичних програм
	Зворотне обертання	Максимальна швидкість: «3»
	Вхід в меню «налаштування»	
	Повернутися на головну сторінку «головна панель»	
	Значок швидкого доступу до функції «ваги»	
	Пошук рецептів	Натискання панелі в текстовій ділянці викликає віртуальну клавіатуру
	Вибрані	Натискання на значок додає рецепт до вибраних
	Деталі рецепта	
	Налаштування мережі Wi-Fi	
	Мова інтерфейсу	



Цей пристрій



Допомога



Історія



Час приготування продуктів



Час блокування екрана

Пристрій надає можливість встановити блокування екрана через 5 хв/10 хв/20 хв. Якщо протягом обраного часу не буде виконано жодних дій, пристрій перейде в режим сну.



Відновити заводські налаштування

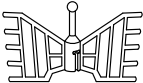


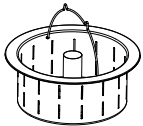
Час приготування



Рівень складності

ПРИЗНАЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ РОБОТА

ОБЛАДНАННЯ	ДІЯ	ШВИД- КІСТЬ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА	МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТІВ У ГЛЕЧИКУ
 ніж	нарізання 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	не довше, ніж 60 секунд	-	2500 мл
	нарізання цибулі, селери тощо.	5-7	15-60 секунд	-	800 г
	квасоля, соя, горіхи, кава, мигдаль	10	2-3 хвилини	-	800 г
	замішування легкого тіста	1	2-4 хвилини	-	900 г
 мішалка для легких мас (метелик)	замішування важкого тіста – програма «замішування»	2 (1-2)	2-3 хвилини	-	900 г
	збивання білків	4	2-4 хвилини	-	2500 мл
	збивання кремів	3	3-5 хвилин	-	3000 мл
 мішалка	збивання масла	4	5 хвилин	-	500 мл
	повільне приготування супів	1-3	1-90 хвилин	100°C	2500 мл
	інші страви, які потребують перемішування	1-2	якщо треба	якщо треба	2500 мл



кошик

приготування рису,
каш – програма «на
парі» -

15-35
хви-
лин

автоматично

100 г рису,
700 мл води



Диск для
натирання/
нарізання

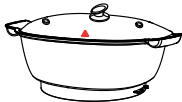
нарізання
скибочками/
натирання

5-6

30
- 60
секунд

-

600 г



Ємність для
приготування
на парі
(пароварка)

приготування
риби та овочів –
програма «на парі» -

-

10-60
хви-
лин

автоматично

-

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Розпакуйте пристрій з картонної коробки, усуньте всі пакети, етикетки, картонки та наповнювачі. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. У разі будь-яких сумнівів, будь ласка, зв'яжіться з продавцем.
2. Переконайтеся, що параметри вашої електромережі відповідають технічним даним, зазначеним на заводській табличці виробу.
3. Ретельно вимийте і висушіть всі елементи, які контактують з харчовими продуктами, дотримуючись інструкцій у розділі «ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД».
4. Помістіть пристрій на суху, плоску, стабільну і горизонтальну поверхню, так щоб гумові ніжки пристрою присмокталися до поверхні.
5. Пристрій має систему захисту – його можна ввімкнути лише тоді, коли глечик (8) і кришка глечика (2) правильно встановлені.

ЗБИРАННЯ / РОЗБИРАННЯ ГЛЕЧИКА

УВАГА! Заборонено вмикати не повністю зібраний пристрій. небезпека травмування!

1. Перевірте, чи правильно встановлено прокладку на приводному валку (24).
2. Вставте приводний валок (24) всередину глечика так, щоб його шестерня пройшла крізь отвір у днищі, а потім для фіксації валка зовні надіньте на нього фіксатор (25) і злегка поверніть його за годинниковою стрілкою (рис. 1).
3. Установіть глечик (8) на корпус пристрою (11) так, щоб позначки місткості всередині глечика були спрямовані на задню частину корпусу (рис. 2).
4. Надіньте на встановлений валок (24) будь-яке приладдя (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 правильно встановлена по всьому периметру товстішою стороною до виступаючого обідка всередині кришки.
6. Надіньте кришку глечика (2) на глечик (8), як показано на рис. 4, притисніть її і поверніть так, щоб тримачі глечика і кришки співпали (виступи на кришці увійдуть у гнізда в глечик).
7. Щоб зняти глечик з пристрою, виконайте такі дії:
 - злегка поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки, так щоб виступи на кришці вийшли з гнізд у глечик, обережно зніміть кришку
 - зніміть глечик з підставки комбайна
 - зніміть обладнання (метелик, мішалку, ніж) з обертного валу, для цього можна скористатися лопаткою
 - вийміть кошик за допомогою ручки або лопатки (рис. 5).

ЗБИРАННЯ / РОЗБИРАННЯ ЄМНОСТІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 у розділі ЗБИРАННЯ / РОЗБИРАННЯ ГЛЕЧИКА.
2. Переконайтеся, що прокладка (23) правильно вставлена в ємність для приготування на парі (22). Вона повинна рівно, по всій окружності, прилягати до зовнішньої сторони кільця в ємності.
3. Встановіть ємність для приготування на парі (22) на глечик (8), як показано на рис. 6, і поверніть її так, щоб тримачі глечика і ємності зійшлися (виступи в ємності увійдуть у гнізда в глечик). Помістіть лоток (21) на ємність (22) і накрийте кришкою (20).
4. Щоб зняти ємність для приготування на парі з пристрою, виконайте такі дії:
 - зніміть кришку (20) і лоток (21)
 - злегка поверніть ємність (22) проти годинникової стрілки, щоб виступи в ємності вийшли з гнізд у глечик, обережно зніміть ємність з глечика
 - зніміть глечик з підставки комбайна.

ЗБИРАННЯ / РОЗБИРАННЯ ДИСКА ДЛЯ НАТИРАННЯ / НАРІЗАННЯ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 у розділі ЗБИРАННЯ / РОЗБИРАННЯ ГЛЕЧИКА. Встановіть стрижень для кріплення диска (17) на приводний валок (24).
2. На стрижень (17) надіньте диск для натирання / нарізання скибочками (16) відповідною стороною вгору, залежно від виконуваної операції (натирання / нарізання).
3. Переконайтеся, що прокладка (15) правильно вставлена в кришку диска (14). Вона повинна бути по всьому периметру правильно вставлена в канавку під прокладку.
4. Помістіть кришку диска (14) на глечик (8), як показано на рис. 7, притисніть її та поверніть так, щоб тримачі глечика і кришки зійшлися (виступи на кришці увійдуть у гнізда в глечик).
5. Помістіть штовхач (13) у кришку диска.
6. Щоб зняти диск з пристрою, виконайте такі дії:
 - злегка поверніть кришку (14) проти годинникової стрілки, так щоб виступи на кришці вийшли з гнізд у глечик, обережно зніміть кришку
 - зніміть глечик з підставки комбайна
 - зніміть диск (16) зі стрижня (17)
 - зніміть стрижень (17) з обертного валка (24).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Представлені нижче описи роботи містять схему порядку дій під час роботи з пристроєм. Детальні рецепти окремих страв, їх інгредієнти, пропорції та вагу можна знайти в базі рецептів комбайна.

1. Встановіть приводний валок (24) в глечик і встановіть глечик в корпус пристрою.
2. Залежно від характеру страви, що готується, встановіть відповідне оснащення: ніж (6), мішалку (5), метелик (4) або кошик (7).

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

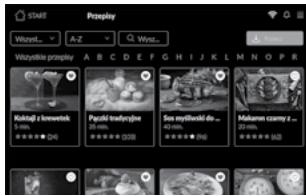
3. Покладіть харчові продукти в глечик для обробки. Не перевищуйте максимальну місткість глечика, позначену горизонтальною рисою (верхня риска MAX – 3000 мл). Якщо ви будете готувати їжу в кошику (7), налейте в глечик таку кількість води (бульйону, росолу), щоб покрити продукти в кошику. Додаючи продукти в глечик, їх можна точно дозувати завдяки функції ваг (див.: «ФУНКЦІЯ ВАГ»). Якщо ви будете готувати страви за рецептами, наповнюйте глечик відповідно до вказівок для цього рецепта.

УВАГА! Не наповнюйте глечик більше ніж на 3000 мл (риска MAX всередині глечика) і понад 2500 мл для рідин (вода, супи тощо)

УВАГА! Будьте особливо обережні під час приготування страв. Не вмикайте пристрій з порожнім глечиком. Готуючи продукти в кошику, стежте, щоб у глечику була відповідна кількість води.

УВАГА! Коли вкладаєте і наливаєте складники в глечик, будьте особливо обережні, щоб не залити підставку пристрою. небезпека ураження електричним струмом.

4. Встановіть кришку глечика (2) на глечику (8).
5. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його за допомогою вимикача (9), розташованого з лівого боку пристрою. Увімкнути його знову можна, доторкнувшись до панелі керування.
6. Після вмикання комбайна з сенсорної панелі керування виберіть відповідний режим роботи:



Рецепти (приклад)



Автоматичні програми



Власні налаштування

Рецепти – виберіть відповідний рецепт, продовжуйте відповідно до вказівок.

Автоматичні програми – виберіть відповідну автоматичну програму, внесіть необхідні зміни в параметри.

Власні налаштування – задайте з сенсорної панелі відповідно: температуру, час і швидкість.

Після вибору режиму роботи «Рецепти» або «Автоматичні програми» натисніть на значок «меню» ≡ в правій частині екрана Термокомбайна, далі дотримуйтесь висвітлюваних вказівок.

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

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

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

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

7. Постійно контролюйте процес, якщо треба, змінюйте налаштування і кількість складників після зупинки комбайна. Менші складники можна додавати через отвір у кришці після відхилення заглушки (1).

УВАГА! Якщо ви помітили, що під час замішування важких мас і тіста комбайн явно сповільнюється або оберти «плавають», негайно припиніть процес. Зменшіть кількість продуктів, які обробляються.

УВАГА! Замішуючи важкі маси та тісто, дайте пристрою охолонути протягом приблизно 15 хвилин після закінчення виконання рецепта! НЕ ВИКОНУЙТЕ РЕЦЕПТИ ОДИН ЗА ОДИМ!

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 на кнопку «СТОП». Якщо тривалість дії відрховується від нуля, вона автоматично закінчиться через 1 годину і 30 хвилин.
10. Після завершення процесу перевірте стан їжі, що готується, або почніть новий процес із відповідним коригуванням параметрів.
11. Вимкніть пристрій вимикачем (9), від'єднайте його від мережі. Зніміть кришку глечика і глечик. Використовуйте лопатку (18) для спорожнення вмісту глечика, якщо це пов'язано з характером страви.
12. Дайте пристрою та його приладдю охолонути, а потім не зволікаючи почистіть їх.

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

1. Встановіть приводний валок (24) в глечик і встановіть глечик в корпус пристрою.
2. Налийте в глечик (8) приблизно 600-800 мл води (до мітки всередині глечика) – це рекомендована кількість води для приготування на парі по автоматичній програмі (без корекції часу). Щоб готувати довше, слід збільшити кількість води.

УВАГА! Процес приготування на парі використовує приблизно 500 мл води на 30 хвилин приготування на парі. Не готуйте на парі довше ніж 1 годину. Контролюйте кількість води в глечику. Випаровування всієї води може призвести до пошкодження пристрою, опіків і навіть пожежі.

3. Встановіть ємність для готування на парі (22) на глечик (8).
4. Помістіть харчові продукти в ємність для готування на парі (22). Якщо продуктів більше, скористайтесь лотком (21). Накрийте все кришкою (20).
5. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його за допомогою вимикача (9), розташованого з лівого боку пристрою.

6. Після вмикання комбайна виберіть режим АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ і потім приготування на парі.
7. Задайте інтенсивність пароутворення. Є три рівні інтенсивності, які відображаються на дисплеї у вигляді значка пари. Також задайте тривалість процесу, початкові налаштування – 20 хвилин. Не забудьте налити більше води в глечик, коли тривалість процесу довш.
8. Запустіть процес, натиснувши на значок ПУСК. Час буде відраховуватися з моменту, коли температура води перевищить 95°C.
9. Постійно перевіряйте стан страви, що готується.

УВАГА! Будь-які операції, пов'язані зі зняттям, перевіркою стану страви, що готується, виконуйте в кухонних рукавичках.

10. Готувати страви на парі можна також в кошику (7), помістивши його всередину глечика. Пам'ятайте, що рівень води в глечикі повинен бути нижче дна кошика і водночас води повинно бути не менше ніж 600 мл, або, наприклад, під час готування рису, каші, макаронів, яєць, картоплі можна налити води так, щоб продукти були повністю занурені у воду.
11. Щоб завершити процес приготування страви, у будь-який момент натисніть кнопку СТОП.
12. Після закінчення процесу готування вимкніть пристрій вимикачем «O/I» (9), від'єднайте від мережі живлення, зніміть ємність з глечика і розподіліть страву.
13. Дайте пристрою та його приладдю охолонути, а потім не зволікаючи почистіть їх.

ПРИГОТУВАННЯ МЕТОДОМ SOUS VIDE

Спосіб приготування SOUS VIDE (франц. «у вакуумі») – це повільний, точний процес приготування у воді страв, закритих у вакуумі, у герметичних пакетах.

Це дає змогу зберегти дуже велику кількість поживних речовин, вітамінів і мінералів. Весь процес відбувається при відносно низькій температурі та протягом визначеного часу.

- Уважно дотримуйтесь вказівок у рецепті (температура і час).
- Приготовану страву слід спожити відразу після її приготування за рецептом, або відповідним чином законсервувати.

НАТИРАННЯ І НАРІЗАННЯ СКИБОЧКАМИ

1. Встановіть приводний валок (24) в глечик і встановіть глечик в корпус пристрою.
2. Встановіть стрижень (17), диск (16) і кришку диска (14) на обертний валок. Зверніть увагу на встановлення диска відповідною стороною догори, залежно від характеру виконуваних операцій.

УВАГА! Диск для натирання і нарізання гострий. Будьте обережні, щоб не поранити себе!

3. Підготуйте продукти, призначені для обробки. Наріжте фрукти та овочі так, щоб вони пройшли крізь отвір для завантаження в кришці диска, і видаліть з них кісточки.
4. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його за допомогою вимикача (9), розташованого з лівого боку пристрою.
5. Після запуску комбайна виберіть режим АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ, а потім виберіть програму **Шаткування**, внесіть потрібні коригування часу та швидкості.

6. Після вибору параметрів запустіть процес, натиснувши на кнопку СТАРТ. Щоб зупинити процес, натисніть на кнопку СТОП.
7. Повільно вкладайте продукти в отвір для завантаження в кришці диска (14) і притискайте їх штовхачем (13). Під час роботи не допускайте повного заповнення глечика оброблюваними продуктами. Періодично вимикайте пристрій і усувайте з глечика оброблювані продукти.

УВАГА! Пам'ятайте, що при натиранні овочів або фруктів диском можуть залишитися не перетерті шматочки, це нормальне явище. Щоб мінімізувати цей ефект, вкладайте якомога більші шматочки фруктів або овочів в отвір кришки.

ПРИМІТКА: Кришка диска (14) не призначена для прикривання глечика під час термічної обробки та під час використання ножа і мішалок.

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

ПРАКТИЧНІ КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

Дотримуючись наведених нижче вказівок, ви зможете оптимально використовувати свій комбайн MRK-48, а ваша робота принесе найкращі результати.

- перемелювання продуктів (подрібнення, наприклад, овочів, горіхів, сухарів, кави або навіть рису до дуже дрібних частинок, або навіть порошку) слід завжди виконувати на більших швидкостях обертання комбайна (8-12). Бажано починати з меншої швидкості і поступово збільшувати її.
- подрібнення продуктів у порошок (подрібнення, наприклад, приправ, шоколаду, цукру до дрібного порошку) завжди слід виконувати на більших швидкостях перемішування (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 капусти або салату бажано додати в глечик трохи води.
- виконуючи вищезазначені операції, не наповнюйте глечик більше ніж наполовину від номінальної місткості. Виконуйте описані вище операції за допомогою ножа (6). Рекомендований час становить близько десяти секунд, залежно від якості, твердості та кількості інгредієнтів, які подрібнюються.
- емульгування страв (перетворення продуктів у форму емульсії, наприклад, майонез, соуси) можна виконувати за допомогою метелика (4) (швидкість перемішування 1-4). Час залежить від інгредієнтів страви (від 20 секунд до кількох хвилин).
- збивання (доведення сметани або яєчного білка до однорідної консистенції) найкраще виконувати за допомогою метелика (4) на швидкості перемішування (2-4). З огляду на свіжість яєць, їх розмір або початкову температуру важко вказати конкретний час обробки. Початково можна задати 1 хвилину, перевірити результат, а потім, якщо треба, відновити обробку.
- замішування тіста краще проводити за допомогою автоматичної програми для замішування тіста **Замішування**, якщо треба, можна трохи змінити 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 складники можуть приставати до дна посудини, і якщо вони занадто довго смажаться, можуть підгоріти. Особливо продукти, що містять натуральні

цукри, наприклад, цибуля. Це природний процес, не викликаний несправностями пристрою. Тому варто звертати увагу на час смаження, або зменшити температуру.

- для кращого нарізання або подрібнення за допомогою ножа (наприклад, м'яса або овочів), рекомендується розділити складники на порції. Чим менша порція, тим дрібніші шматочки нарізаються.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

УВАГА! Перед чищенням від'єднайте шнур живлення і зачекайте, поки пристрій охолоне!

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

УВАГА! Перед чищенням зніміть все приладдя з пристрою.

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

1. Чистіть пристрій та його оснащення після кожного використання. Це дасть змогу 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) чистити, протираючи його вологою м'якою тканиною, а потім витираючи насухо. У разі значного забруднення змочіть ганчірку водою з мийним засобом.
4. Внутрішню частину глечика можна попередньо вимити. Для цього в нього необхідно налити приблизно 0,6 л води з мийним засобом і задати швидкість ножа 6 приблизно на 30 секунд. Ця операція дозволяє очистити внутрішню частину, але глечик все одно потребує ретельного миття, або можна скористатися автоматичною програмою ПО-ПЕРЕДНЄ МИТТЯ. **Перед попереднім миттям не забувайте ретельно перевірити, чи правильно встановлено ніж на приводному валу і чи немає залишків продуктів під ножем. У програмі попереднього миття не слід використовувати мішалку і метелик.**
5. Якщо на дні глечика є сліди підгоряння, додайте трохи водного розчину лимонної кислоти і почекайте кілька хвилин. Додаючи більшу кількість лимонної кислоти, можна змінити колір пластикових (чорних) елементів глечика, кришок і приладдя. Це не впливає на роботу пристрою.
6. Зніміть з комбайна всі приладдя (рис. 9) і вимийте у теплій воді з мийним засобом, прополощіть і ретельно висушіть. Їх також можна вимити у посудомийній машині. **Пам'ятайте, що не можна мити в посудомийній машині глечик (8) і приводний валок (24), встановлений на глечику, див. рис. 9. Глечик містить електричні елементи, які можуть запотіти та пошкодитися після миття в посудомийній машині.**
7. Переконайтеся, що гумові прокладки (3), (15) і (23) чисті та правильно встановлені. Ці прокладки можна зняти 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 оснащено 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). Для натискання кнопки запобіжника використовуйте, наприклад, маленьку викрутку або кулькову ручку. Не використовуйте гострий інструмент. Скидання запобіжника супроводжується характерним клацанням.**

Однак перш ніж скинути запобіжник, запам'ятайте кілька важливих завваг:

- можливою причиною перегрівання є невикористання ножа чи мішалки, приготування страви після спорожнення глечика або надто довге приготування страви при невідповідно високій температурі. Ніколи не допускайте, щоб страва пригорала в глечику. Якщо страва 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 нагрівання 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 сильнодійні хімічні речовини – їх використання може пошкодити пристрій.

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСІБ ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
Пристрій не запускається або раптово зупиняється	Неправильне збирання	Зберіть пристрій правильно
Блокування ножа або мішалки	Занадто велика кількість або занадто великі шматки оброблюваних харчових продуктів	Не перевищуйте допустиму місткість глечика, наріжте продукти на дрібніші шматочки
Запах перегрітого пристрою	Нагрівання деталей під час першого вмикання	Це явище є нормальним і припиниться в подальшій експлуатації
	Перевантаження комбайна	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, і яку не можна вирішити за допомогою вищезгаданої інформації, зателефонуйте на нашу гарячу лінію за номером 500 801 901, або відвідайте наш вебсайт www.icoook.pl

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	220-240 В~, 50-60 Гц
Потужність	1800 Вт
Потужність нагрівача	1000 Вт

Потужність двигуна	1400 Вт
Wi-Fi Діапазон частот	2412-2472 МГц
Wi-Fi Потужність передавача (макс.)	17,3 дБм
Місткість глечика	3,0 л /4,5 л (MAX)
Максимальне навантаження на ваги	5000 г



Довжина шнура живлення: 0,90 м

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

Виріб може дещо відрізнятися від світлин/рисуноків в інструкції та інших маркетингових матеріалах.

СПРОЩЕНА ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЄС

Компанія MPM agd S.A. цим заявляє, що термокомбайн, модель MRK-48, відповідає вимогам і стандартам, що містяться в директивах Європейського Союзу і національних нормативних актах. Як радіопристрій, він відповідає Директиві 2014/53/ЄС від 16 квітня 2014 р. про гармонізацію законів держав-членів щодо поширення на ринку радіообладнання і скасування Директиви 1999/5/ЄС.

З повним текстом декларації можна ознайомитись на вебсайті:

<https://mpm.pl/produkty/wyposazenie-kuchni/roboty-kuchenne/termorobot-mrk-48/>

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu 500 801 901 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

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

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

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

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

**Numer seryjny/
Serial number**