

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

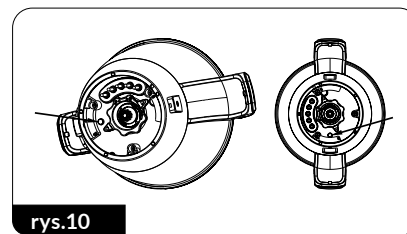
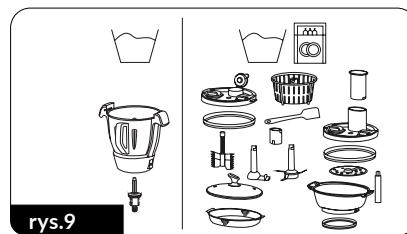
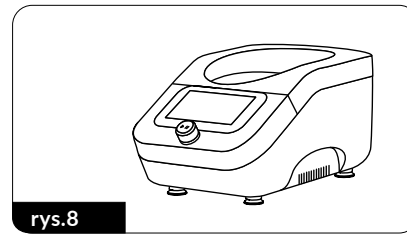
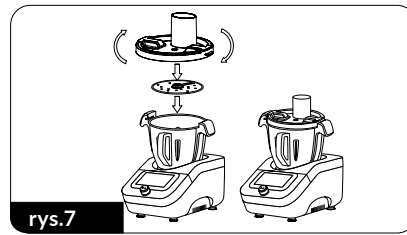
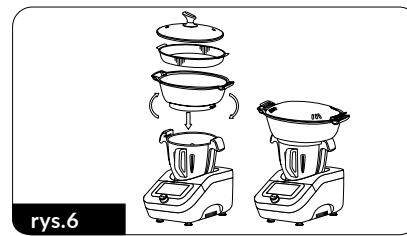
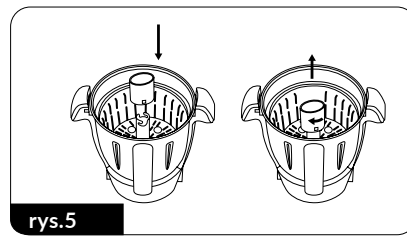
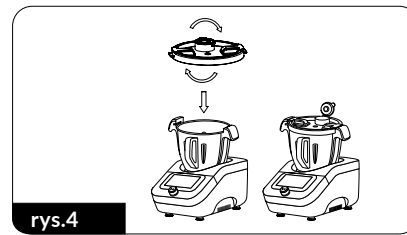
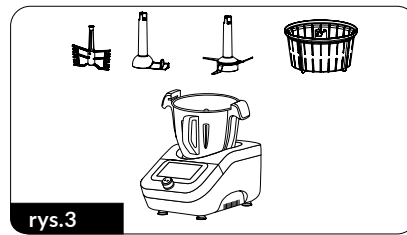
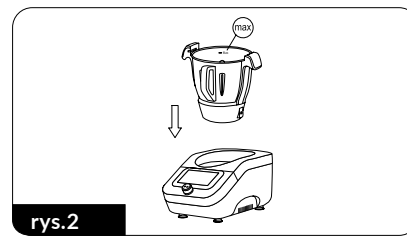
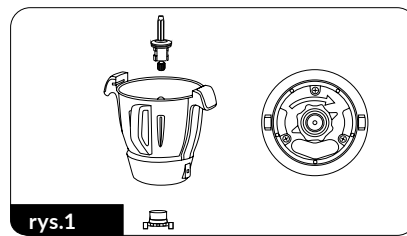
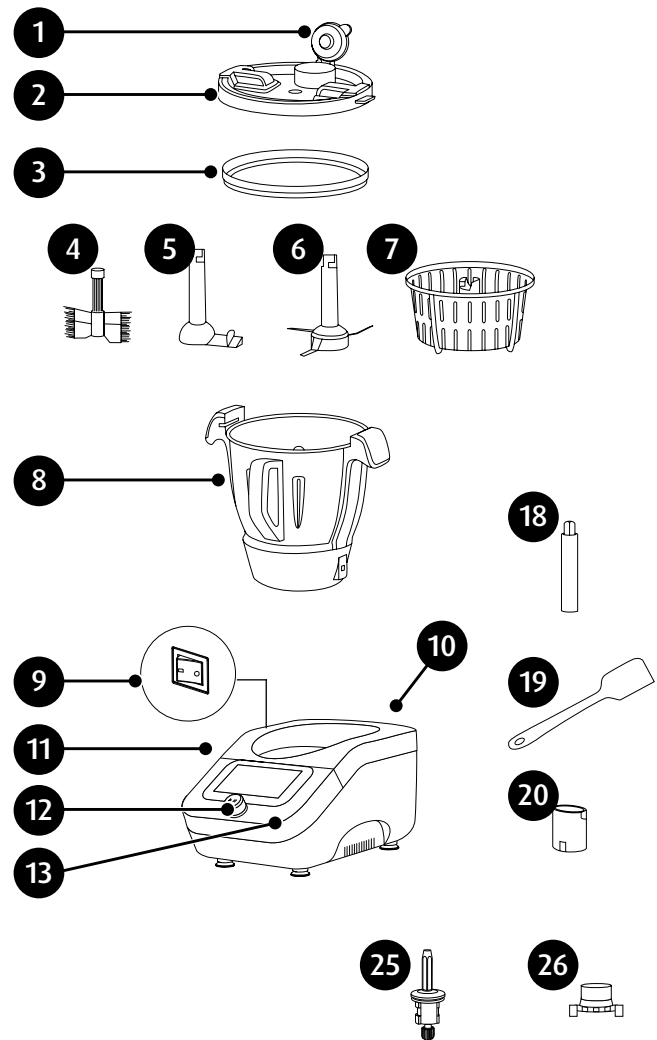


MRK-38

THERMOROBOTER iCoook 2.0
TERMOROBOT iCoook 2.0
TERMOROBOT iCoook 2.0
ТЕРМОРОБОТ iCoook 2.0

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





WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

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

- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym!
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami tnącymi, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz podczas mycia.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie wolno dotykać ostrzy, zwłaszcza podczas pracy. Krawędzie noży są bardzo ostre. Podczas zakładania i zdejmowania należy zawsze trzymać ostrze za jego górną część.
- Należy zawsze poczekać na zatrzymanie części obrotowych przed wyjęciem jakichkolwiek części z urządzenia.
- Natychmiast po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

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



UWAGA! Gorąca powierzchnia!



UWAGA! Niebezpieczeństwo oparzenia przez parę!

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

OPIS URZĄDZENIA

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

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

FUNKCJE WYPOSAŻENIA I CECHY ROBOTA

PANEL STERUJĄCY Z EKRANEM DOTYKOWYM

– panel sterujący wyposażony jest w ekran dotykowy o przekątnej 7 cali. Robot pozwala skorzystać z dedykowanych przepisów kulinarnych umieszczonych w bazie danych robota oraz automatycznych programów do obsługi wyposażenia robota. Możliwe jest też definiowanie ustawień własnych. Dzięki modułowi WI-FI możesz aktualizować bazę danych z przepisami kulinarnymi. Intuicyjna i łatwa obsługa pozwala na czerpanie przyjemności z obsługi robota.



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



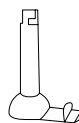
DZBANEK I POKRYWA DZBANKA – dzbanek (8) wykonany jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. W jego dnie znajduje się otwór do montażu wałka napędowego (25). Na wewnętrznej ścianie dzbanka znajduje się sześć poziomych linii oznaczających następujące pojemności – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml, 2000 ml, 2500ml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



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

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

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



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

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



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

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



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

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



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



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



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



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



OPIS PANELU STEROWANIA

MENU GŁÓWNE



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

PRZEPISY KULINARNE

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

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

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

Każdy przepis posiada:

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

Przepisy w kategorii "Fit przepisy" mają wyliczoną kaloryczność.

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

USTAWIENIA WŁASNE



A – pole wyboru temperatury procesu

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

B – pole wyboru czasu trwania procesu

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

C – pole wyboru prędkości obrotowej akcesoriów

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

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

E – przycisk zatrzymania procesu (STOP).

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

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



Menu programów automatycznych

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

Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
 Siekanie	Temp: nie dotyczy Czas: 10 sekund (10 sekund – 4 minuty) Prędkość: 6 (1-12)	nóż	-
 TURBO	Temp: nie dotyczy Czas: do 1 minuty Prędkość: 12	nóż	Działa tylko podczas przytrzymywania przycisku (TURBO)
 Waga	Waga do 5000 g, dokładność 1 g	–	Możliwość tarowania wskazania
 Mycie wstępne	Temp.: 45°C Czas: 2 minuty Prędkość: 3 i 6	nóż	Dla lepszego efektu należy dodać niewielką ilość detergentu

AKTUALIZACJA PRZEPISÓW

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

OPIS I ZNACZENIE POZOSTAŁYCH IKON W PANELU STEROWANIA

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



Wejście do menu „ustawienia”



Powrót do strony głównej



Skrót do funkcji „waga”



Sortowanie przepisów kulinarnych



Sortowanie alfabetyczne



Wyszukiwanie przepisów

Naciśnięcie panelu w miejscu na tekst wywołuje wirtualną klawiaturę



Ulubione

Naciśnięcie ikony dodaje przepis do ulubionych



Szczegóły przepisu



Ustawienia sieci



Język interfejsu



To urządzenie



Pomoc



Historia



Czas przygotowania produktów

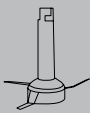
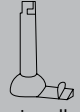
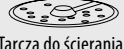


Czas przygotowania potrawy



Ilość porcji

PRZEZNACZENIE WYPOSAŻENIA ROBOTA

WYPOSAŻENIE	CZYNNOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA	MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOŚCI W DZBANKU
 nóż	siekanie mięsa	8-12	30-60 sekund	-	800 g mięsa bez kości
	kruszenie kostek lodu	8-12	10-20 sekund	-	600 g + ewentualnie 50-100 g wody
	mielenie cukru	8-10	10-30 sekund	-	800 g
	blendowanie	8-12	do 60 sekund	-	2500 ml
	siekanie cebuli, selera itp.	5-7	15-60 sekund	-	800 g
	fasola, soja, orzechy, kawa, migdały	10	2-3 minuty	-	800 g
	wyrabianie lekkich ciast	1	2-4 minuty	-	900 g
	wyrabianie ciężkich ciast – program "ugniatanie"	2 (1-2)	2-3 minuty	-	900 g
 miesządko 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
 miesządko	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 przysłały 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 (25) jest prawidłowo założona uszczelka.
2. Włóż wałek napędowy (25) do wnętrza dzbanka w taki sposób aby jego koło zębate przeszło na wylot przez otwór w denku a następnie zablokuj wałek zakładając na niego od zewnątrz blokadę (26) i przekręcając ją lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys.1)
3. Umieść dzbanek (8) na obudowie urządzenia (11) w taki sposób aby oznaczenia pojemności wewnętrz dzbanka były skierowane do tylnej części obudowy (rys.2).
4. Na zainstalowany wałek (25) nałóż jedno z akcesoriów (rys.3):
 - mieszadło do lekkich mas – motylek (4)
 - mieszadło (5)
 - nóż (6)
 - koszyczek (7).

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

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

MONTAŻ/DEMONTAŻ POJEMNIKA DO GOTOWANIA NA PARZE

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

4. W celu zdemontowania pojemnika do gotowania na parze z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - zdejmij pokrywę (21) i tackę (22)
 - obróć lekko pojemnikiem (23) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pojemniku wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pojemnik z dzbanka
 - zdejmij dzbanek z podstawy robota.

MONTAŻ/DEMONTAŻ TARCZY DO ŚCIERANIA/CIĘCIA

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

UŻYCIĘ URZĄDZENIA

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

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

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

3. Włóż do dzbanka żywność przewidzianą do obróbki. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności dzbanka oznaczonej poziomą kreską (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 kulinarnych to napełniaj dzbanek według wskazówek dla danego przepisu.

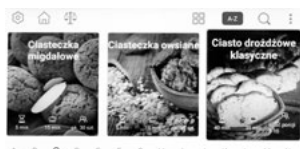
UWAGA! Nie napełniaj dzbanka ponad poj. 3000 ml (linia MAX wewnątrz dzbanka) oraz ponad 2500 ml dla cieczy (woda, zupy itp.)

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

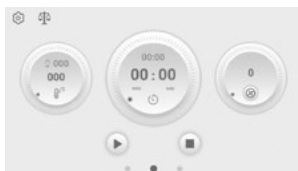
UWAGA! Podczas wkładania i nalewania składników do dzbanka zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zalać podstawy urządzenia. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

4. Zamontuj pokrywę dzbanka (2) na dzbanku (8).

- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia. Jeżeli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych czynności, urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Ponowne włączenie następuje poprzez dotknięcie panelu sterującego.
- Po uruchomieniu robota z dotykowego panelu sterującego wybierz odpowiedni tryb pracy:



Przepisy kulinarne (przykład)



Ustawienia własne



Programy automatyczne

Czerwona kropka w dolnej części wyświetlacza wskazuje aktualny tryb pracy.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Podczas dodawania produktów do dzbanka istnieje możliwość ich precyzyjnego dozowania dzięki funkcji wagi (patrz: „FUNKCJA WAGI”) jednak wcześniej należy przerwać (PAUZA) zadany proces.

9. Po odliczeniu czasu do zera wykonywana czynność zostanie zakończona. Czynność możesz przerwać w dowolnym czasie używając przycisku „STOP”. Jeżeli czas trwania czynności naliczany jest od zera to zostanie automatycznie zakończony po 90 minutach.
10. Po zakończeniu procesu skontroluj stan przygotowywanej żywności, ewentualnie rozpocznij nowy proces ze stosownymi korektami parametrów.
11. Wyłącz urządzenie przyciskiem (9), odłącz od sieci zasilającej. Zdemontuj pokrywę dzbanka i dzbanek. Za pomocą łopatk (19) 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 (25) 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 (23).
4. W pojemniku do gotowania na parze (23) umieść produkty żywnościowe. Przy większej ilości produktów skorzystaj z tacki (22). Całość przykryj pokrywą (21).
5. Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia.
6. Po uruchomieniu się robota wybierz tryb PROGRAMY AUTOMATYCZNE a następnie gotowanie na parze.
7. Zadeklaruj intensywność wytwarzania pary. Dostępne są trzy poziomy intensywności, sygnalizowane na wyświetlaczu miganiem ikony dzbanka. Zadeklaruj także czas trwania procesu – domyślnie jest 20 minut. Przy większym czasie pamiętaj o wlaniu do dzbanka większej ilości wody.
8. Uruchom proces naciskając ikonę ▶ lub naciskając pokrętko (13). 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 ■.
12. Po zakończonym procesie gotowania wyłącz urządzenie przyciskiem „ON/OFF” (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 (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. Na obrotowym wałku zamontuj trzpień (18), tarczę (17) i pokrywę tarczy (15). Zwróć uwagę aby zamontować tarczę odpowiednią stroną do góry w zależności od charakteru przeprowadzanych czynności.

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

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

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

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

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

PRAKTYCZNE PORADY KULINARNE

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

- mielenie produktów (rozdrobienie np.: warzyw, orzechów, suchych bułek czy też kawy a nawet ryżu do bardzo małych części lub wręcz proszku) wykonuj zawsze na wyższych prędkościach obrotowych robota (8-12). Wskazane jest zacząć od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
- proszkowanie produktów (rozdrobienie np.: przyprawy, czekolady, cukru do postaci drobnego proszku) wykonuj zawsze na wyższych prędkościach mieszania (9-12). Wskazane jest zacząć od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
- szatkowanie potraw (rozdrabnianie owoców, warzyw do postaci drobnych wiórek) wykonuj na średnich prędkościach mieszania (4-6). Przy szatkowaniu kapusty lub sałaty wskazane jest dolać niewielką ilość wody do dzbanka.
- podczas powyższych operacji nie 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 zdemontuj wszystkie akcesoria urządzenia.

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

1. Urządzenie i jego wyposażenie czyść po każdym użyciu. Pozwoli to zachować w pełni jego sprawność.
2. Do czyszczenia nie używaj agresywnych detergentów, rozpuszczalników ani też twardych materiałów które mogłyby porysować powierzchnię.
3. Obudowę urządzenia (rys. 8) czyść przecierając ją wilgotną, delikatną ściereczką a następnie wytrzyj do sucha. Przy większych zabrudzeniach nawilż ściereczkę wodą z detergentem.
4. Wnętrze dzbanka możesz wstępnie umyć wlewając do niego około 0,6l wody z detergentem i ustawiając prędkość noża 6 na około 30 sekund. Operacja ta pozwala oczyścić wnętrze ale dzbanek nadal wymaga dokładnego umycia lub można skorzystać z programu automatycznego **MYCIE WSTĘPNE**. **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 mieszańca 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, pokryw i akcesoriów mogą się odbarwiać. Nie wpływa to na pracę urządzenia.
6. Wszystkie akcesoria (rys. 9) zdemontuj z robota i umyj w ciepłej wodzie z detergentem, opłucz i dokładnie wysusz. Możesz je także umyć w zmywarce do naczyń. **Pamiętaj aby nie myć w zmywarce dzbanka (8) oraz wałka napędowego (25) montowanego w dzbanku patrz rys. 9. Dzbane zawiera elementy elektryczne, które po umyciu w zmywarce mogą zaparować i ulec uszkodzeniu.**
7. Zwróć uwagę na czystość i prawidłowe ułożenie gumowych uszczelek (3), (16) oraz (24). Uszczelki te możesz zdemontować i umyć osobno, jednak pamiętaj o ich prawidłowym montażu na swoich miejscach. Uszczelki mają różne wymiary i nie są zamienne między sobą.
8. Urządzenie przechowuj w suchym i nienastłonecznionym miejscu. Przy dłuższym przechowywaniu umieść je w kartonie.

9. Dzbaneł 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 wkręćaka lub długopisu. Nie używaj ostrego narzędzia. Zresetowanie bezpiecznika powoduje charakterystyczne kliknięcie.

Jednak zanim zresetujesz bezpiecznik pamiętaj o kilku ważnych uwagach:

- możliwą przyczyną przegrzania jest nie stosowanie noża lub mieszaćła, 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 mieszaćła	Zbyt duża ilość lub zbyt duże kawałki obrabianej żywności	Nie przekraczaj dopuszczalnej pojemności dzbanka, potnij żywność na mniejsze kawałki
Zapach przegrzewającego się urządzenia	Wyrzewanie części podczas pierwszego uruchomienia	Zjawisko normalne i ustąpi w dalszym okresie eksploatacji
	Przeciążenie robota	Wyłącz urządzenie, odczekaj aż ostygnie Nie przekraczaj zalecanych czasów pracy
Dzbaneł nie podgrzewa się	Zadziałał bezpiecznik termiczny dzbanka	Zresetuj bezpiecznik

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

DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc:	1400 W
Moc grzałki:	1000 W
Moc silnika:	1000 W
WiFi Zakres częstotliwości:	2400~2483.5 MHz

WiFi Maksymalna moc nadawcza:	20dBm
Pojemność dzbanka	3,0L/4,5 L (Max)
Maksymalne obciążenie wagi	5000 g



Długość przewodu zasilającego: 0,90 m

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

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

Pełny tekst deklaracji jest dostępny pod adresem internetowym:

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



AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNEGOTUJ.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.