

# MPM

## MRK-28

**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 wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

**RU** Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

**BPA  
FREE**

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



iCook-THERMOROBOTER

iCook THERMOROBOT

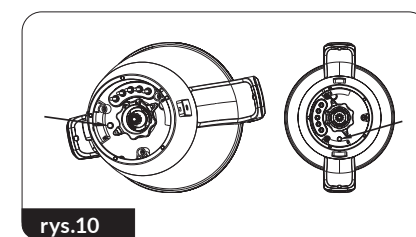
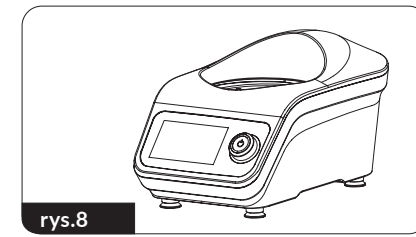
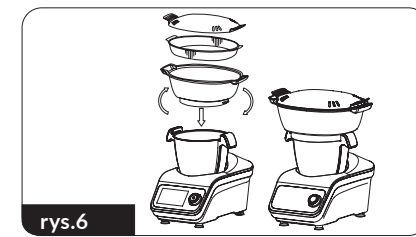
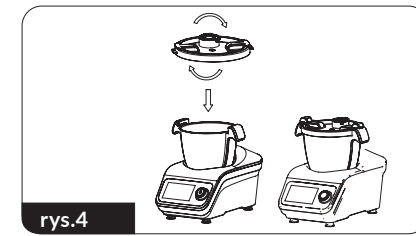
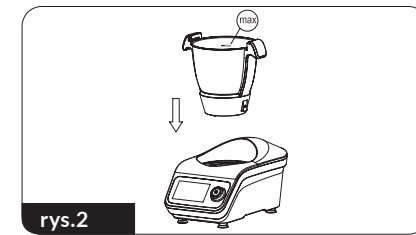
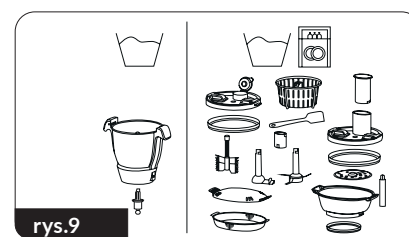
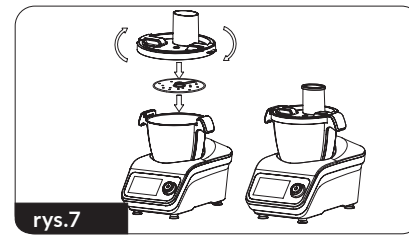
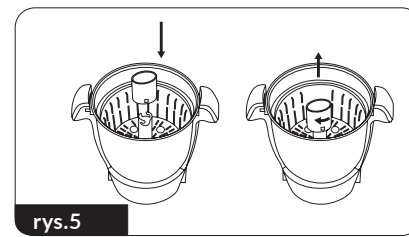
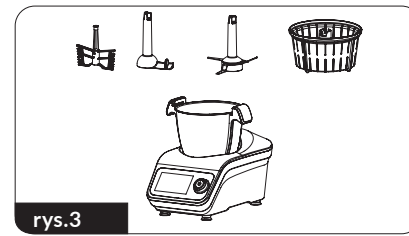
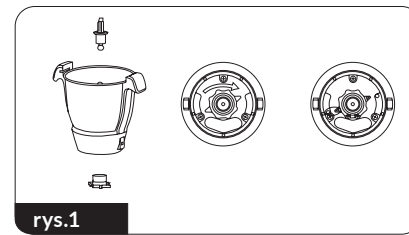
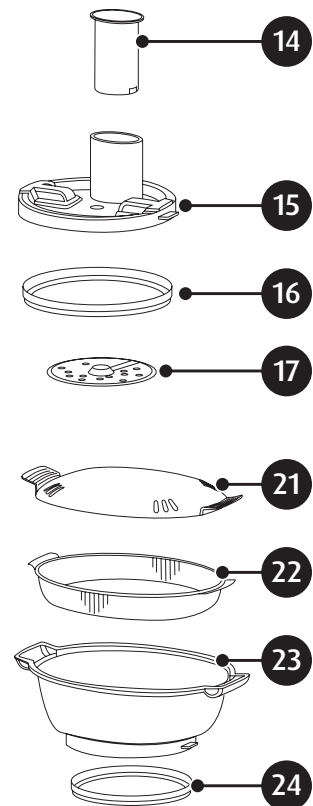
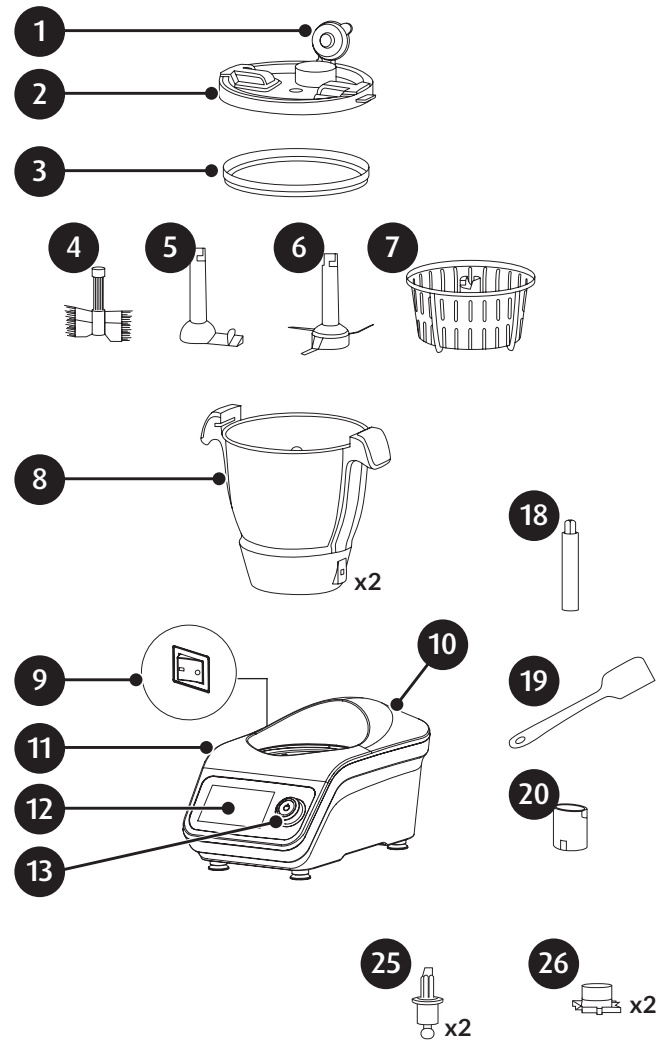
TERMOROBOT iCook

КУХОННЫЙ КОМБАЙН-  
МУЛЬТИВАРКА iCook

<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	5
<b>EN</b>	USER MANUAL	24
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	41
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	60

WWW.MPM.PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



**SICHERHEITSHINWEISE:**

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts befinden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen!
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät, auch wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem autorisierten Servicecenter reparieren.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann das Gerät beschädigen oder einen Unfall verursachen.
- Schalten Sie das Gerät bei ungewöhnlichen Geräuschen, Gerüchen oder Rauch sofort aus und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter, um das Gerät zu reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht an scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht über der Kante des Bodens hängt, auf dem das Gerät steht. Dies verhindert, dass Sie das Gerät versehentlich von dieser Oberfläche ziehen.
- Das Gerät sollte an einem kühlen, schattigen und trockenen Ort aufbewahrt werden.
- Verformen Sie keine Kunststoffteile, waschen Sie das Gerät nicht mit heißem Wasser.
- Legen Sie während des Betriebs keine Hände oder Gegenstände in den Behälter.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Brenner, Kocher, Backöfen usw. oder unter hängenden Schränken auf. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe der Arbeitsplatte auf.
- Stellen Sie immer sicher, dass alle Teile des Geräts korrekt installiert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken und anderen Gegenständen auf, da dies zu einem Brand führen kann.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Die Temperatur der verfügbaren Oberflächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät sollte mit einem Erdungsstift an eine Steckdose angeschlossen werden!
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen verwendet werden, die keine Kenntnisse oder Erfahrungen im Umgang mit solchen Geräten haben, vorausgesetzt, sie werden überwacht oder zur sicheren Verwendung der Geräte instruiert und über mögliche Bedrohungen informiert.
- Achten Sie auf Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Verbinden Sie den Stecker nicht mit nassen Händen mit der Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- Lassen Sie zur Sicherheit von Kindern keine frei zugänglichen Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.).
- **ACHTUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr!**
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit den Schneidklingen, insbesondere beim Entfernen und beim Waschen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- Berühren Sie die Klingen nicht, besonders wenn Sie arbeiten. Die Kanten der Mischmesser sind sehr scharf. Halten Sie die Klinge immer am oberen Teil, wenn Sie sie installieren und entfernen.
- Warten Sie immer, bis die rotierenden Teile stehen bleiben, bevor Sie Teile vom Gerät entfernen.
- Ziehen Sie den Stecker sofort nach Gebrauch aus der Steckdose.

- Schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es von der Stromversorgung aus, bevor Sie während des Betriebs Zubehör wechseln oder bewegliche Teile berühren.
- Warten Sie vor der Demontage, bis der Motor vollständig abgestellt ist.
- Verwenden Sie nicht die Taste „TURBO“ und erhöhen Sie die Drehzahl nicht abrupt, wenn die Temperatur über 55 ° C liegt.
- Berühren Sie beim Arbeiten mit warmen Speisen nicht direkt den Mischtopf, den Deckel, den Messbecher oder den Behälter zum Dampfkochen. Verwenden Sie Küchenhandschuhe!



### **ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**



### **ACHTUNG! Verbrennungsgefahr durch Dampf!**

- Überprüfen Sie, ob die Stromversorgungsparameter auf dem Typenschild des Geräts mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Kochmodus mit einem leeren Mischtopf.
- Lassen Sie die Küchenmaschine nicht länger als eine Minute mit der Drehzahl „12“ arbeiten.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schalten Sie das Gerät von der Stromversorgung aus, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor der Installation, Demontage oder Reinigung.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- |  |  |
|--|--|
| 1. Klappdeckelstopfen am Mischtopfdeckel   | 14. Stößel                                 |
| 2. Mischtopfdeckel   | 15. Scheibendeckel                         |
| 3. Mischtopfdeckeldichtung   | 16. Scheibendeckeldichtung                 |
| 4. Rühraufsatz   | 17. Abrieb/Schneidescheibe                 |
| 5. Rührer  | 18. Scheibenbefestigungsdorn               |
| 6. Mischmesser   | 19. Spatel                                 |
| 7. Gareinsatz  | 20. Messbecher 30 ml                       |
| 8. Mischtopf 3,5 L (nutzbare Kapazität 2,3L)   | 21. Behälterdeckel zum Dampfkochen         |
| 9. Ein / Aus-Schalter 0/1  | 22. Schale des Behälters zum Dampfkochen   |
| 10. Anschlusskabel   | 23. Behälter zum Dampfkochen               |
| 11. Gehäuse des Grundgeräts  | 24. Dichtung des Behälters zum Dampfkochen |
| 12. Touch-Bedienfeld   | 25. Antriebswelle mit Dichtung             |
| 13. Regulator zum Ändern des Wertes des ausgewählten Parameters mit der START/STOP-Taste | 26. Antriebswellesperre                    |

**Hergestellt aus BPA-freien (BPA-freien) Materialien.**

## AUSSTATTUNGSFUNKTIONEN UND MERKMALE DER KÜCHENMASCHINE

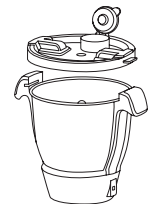
**TOUCH-SCREEN-BEDIENFELD** – das Bedienfeld ist mit einem 5-Zoll-Touchscreen ausgestattet. Mit der Küchenmaschine können Sie die speziellen Kochrezepte aus der Datenbank der Küchenmaschine und die automatischen Programme zum Bedienen der Ausrüstung der Küchenmaschine nutzen. Es ist auch möglich, eigene Einstellungen zu definieren. Dank des WI-FI-Moduls können Sie die Datenbank mit Kochrezepten aktualisieren. Durch die intuitive und einfache Bedienung können Sie die Bedienung der Küchenmaschine genießen.



**VIBRATION REDUCTION SYSTEM** – innovatives System zur flexiblen Befestigung des Mischtopfes in der Küchenmaschine reduziert Vibrationen, die bei hohen Drehzahlen oder beim Anrühren schwerer Massen auf das Gehäuse der Küchenmaschine übertragen werden.



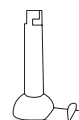
**ZWEI KANNEN UND EIN KANNENDECKEL** – Die Kannen (8) sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. In dem Kannenboden befindet sich eine Öffnung für Montage der Antriebswelle (25). Auf der inneren Wand der Kanne befinden sich vier horizontale Linien, die die folgenden Kapazitäten bezeichnen: 600 ml, 1000 ml, 1500 ml und 2000 ml und die maximale Nutzungskapazität (2300 ml). Die Kannen sind mit Griffen für einfachen Transport ausgestattet. Der Deckel (2), der zu beiden Kannen passt, ist mit einer Dichtung ausgestattet, die bei der Verwendung des Geräts für Dichtigkeit sorgt. Der Klappstopfen des Deckels (1) ermöglicht die Dosierung von Zutaten und



Gewürzen. Die Kannen und der Deckel sind mit einem Sperren- und Sicherheitssystem ausgestattet, die Inbetriebnahme bei falscher Montage verhindert.

**MISCHMESSER** – die Mischmesserlingen (6) werden aus rostfreiem Stahl hergestellt, der so ausgewählt wurde, dass seine Parameter über einen sehr langen Betriebszeitraum erhalten bleiben. Sein einzigartiges Design gewährleistet höchste Leistung bei niedrigsten Drehzahlen.

**RÜHRER** – die Form des Rührers (5) wurde so gestaltet, dass der Inhalt des Mischtopfes nur, ohne Zerkleinerung ,gemischt wird. Funktioniert hervorragend beim langsamen und langen Kochen, z. B. Suppen. Der Rührer hat je nach Drehrichtung unterschiedliche Mischeigenschaften.



**ACHTUNG! Stellen Sie bei der Arbeit mit dem Rührer keine höhere Drehzahl als „3“ ein.**

**RÜHRAUFSATZ** – der Rühraufsatz (4) ermöglicht das Schlagen von leichten Cremes und Massen sowie von Eiweiß. Das Design vermeidet die vollständige Zerkleinerung von geschlagenen Massen.

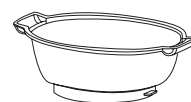


**ACHTUNG! Stellen Sie bei der Arbeit mit dem Rühraufsatz keine höhere Drehzahl als „4“ ein.**

**ABRIEB/SCHNEIDESCHEIBE** – die Scheibe (17) dient zum Reiben von Obst und Gemüse oder zum Schneiden in Scheiben. Die Funktion der Scheibe hängt von der Seite ihrer Montage ab. Der Antrieb zur Scheibe wird über den Dorn (18) übertragen.



**BEHÄLTER ZUM DAMPFKOCHEN** – dank dem Behälter (23) kann die Küchenmaschine als Dampfgarer fungieren. Er ist am Mischtopf (8) montiert. Der Behälter hat eine Schale (22), so dass Sie die Menge der gekochten Lebensmittel erhöhen können. Das Ganze ist durch den Deckel (21) abgedeckt.





**GAREINSATZ** - mit dem Gareinsatz (7) können Sie lose Produkte wie z. B. Reis und Brei kochen. Die Schlitzen im Gareinsatz wirken als Sieb, das das Wasser aus gekochten Produkten ablässt, wenn der Gareinsatz entfernt wird. Der Messbecher (20) an der Außenseite des Bodens hat einen speziellen Verschluss, mit dem der Gareinsatz aus dem Mischtopf gehoben werden kann. Sie können den Gareinsatz auch verwenden, um weniger Lebensmittel zu dämpfen.



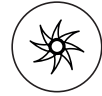
**ANTRIEBSWELLE** – die Welle (25) ist im Boden des Mischtopfes montiert. Sie ist mit einer Silikondichtung ausgestattet, die die Dichtheit im Boden des Mischtopfes gewährleistet. Zusätzliche Drehausstattung ist auf der Welle montiert. Der Antrieb wird durch das Ende einer Sechskantwelle übertragen.



**WAAGEFUNKTION** – die Küchenmaschine ist mit einer Waage ausgestattet, die Messungen im Bereich von 0-5000 g mit einer Genauigkeit von 5 g ermöglicht. Die Waage ermöglicht eine präzise Dosierung von Zutaten auch während des Programms. Darüber hinaus verfügt die eingebaute Waage über eine Nullstellungsfunktion (Tariere). Der Zugriff auf die Waage-Funktion ist nach Auswahl der entsprechenden Funktion oder nach Auswahl des Abkürzungssymbols für die Waage-Funktion möglich –  .



„**TURBO**“ - FUNKTION – ermöglicht das Erreichen der maximalen Drehzahl „12“ des installierten Mischmessers - die Küchenmaschine übernimmt die Funktion eines Mixers. Die Funktion funktioniert nur, wenn die Taste „TURBO“ gedrückt gehalten wird.



**ACHTUNG! Überschreiten Sie bei Verwendung der Funktion „TURBO“ nicht eine Arbeitszeit von jeweils 60 Sekunden.**

**RÜCKWÄRTSMOTORDREHUNGEN** – die Küchenmaschine kann bei Rückwärtsdrehungen des Motors (bei Drehzahlen von „1“ bis „3“) arbeiten. Die richtige Verwendung der Rückwärtsdrehungen erleichtert die Arbeit des Mischmessers und des Rührers.



## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

### HAUPTMENÜ



- ▶ Wenn Sie das Fenster „**Kochrezepte**“ auswählen, gehen Sie zur Liste der im Gerät verfügbaren Kochrezepte.
- ▶ Über das Feld „**Eigene Einstellungen**“ können Sie einzelne Betriebsarten des Geräts verwenden.
- ▶ Über das Bedienfeld „**Automatische Programme**“ können Sie im Gerät definierte Programme auswählen.
- ▶ Mit „**Update des Geräts**“ haben Sie die Möglichkeit, die neueste Version der Kochrezepte und Software herunterzuladen.  
Eine Meldung über das verfügbare Update erscheint, wenn Sie sich mit dem Internet verbinden.

### KOCHREZEPTE

Die Küchenmaschine hat in ihrer Datenbank Kochrezepte in Form eines Kochbuchs, in Gruppen unterteilt:

1. Grundlegende Kochrezepte
2. Pasten, Vorspeisen, Snacks
3. Salate, Rohkost
4. Suppen und Cremes
5. Hauptmahlzeit mit Mehl
6. Hauptfleischgerichte
7. Hauptfischgerichte
8. Dampfgerichte
9. Vegetarische Gerichte



10. Soßen
11. Backwaren
12. Getränke, Drinks
13. Kuchen und Desserts
14. Sous Vide Gerichte
15. Neue Regeln
16. Weihnachten
17. Snacks für Kinder
18. Fit-Rezepte

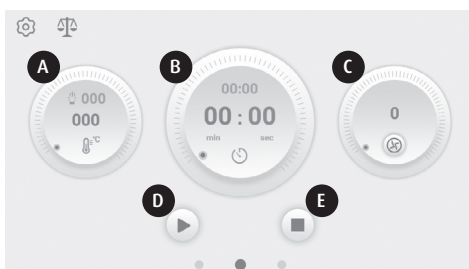
Jedes Kochrezept hat:

- Liste von Zutaten
- Verhaltensanweisungen
- ungefähre Vorbereitungszeit
- erforderliches Zubehör
- Informationen darüber, für wie viele Personen ein Gericht bestimmt ist
- Schwierigkeitsgrad

Die Rezepte in der Kategorie "Fit-Rezepte" haben eine berechnete Kalorienzahl.

Sie können die Kochrezeptdatenbank alphabetisch oder nach Gruppen sortieren. Sie können der Registerkarte „FAVORITEN“ auch ausgewählte Kochrezepte hinzufügen. Das Arbeiten mit fertigen Kochrezepten verkürzt die Zeit und erleichtert die Zubereitung von Gerichten. Der Benutzer wird über die Möglichkeit informiert, die Liste der Kochrezepte durch Meldungen auf dem Bildschirm des Bedienfelds zu aktualisieren.

## EIGENE EINSTELLUNGEN




**A** – Auswahlfeld für die Prozesstemperatur

Es ist eine Temperatur von 37°C bis 130°C mit einer Auswahl von 5°C-Intervallen erhältlich. Die Bezeichnung „000“ bedeutet Raumtemperatur. Die Temperaturanzeige mit dem Symbol für den Dampfischtopf zeigt die aktuelle Temperatur im Mischtopf mit einer Genauigkeit von 5°C an.

**B** – Auswahlfeld für die Prozessdauer

Es steht eine Dauer von 1 Sekunde bis 90 Minuten zur Verfügung, mit einer Auswahl alle 1 Sekunde. Sobald der Prozess gestartet ist, zählt die Uhr die Zeit herunter, bis der Prozess abgeschlossen ist. Der kleinere Zeitindikator oben zeigt die ursprünglich eingestellte Zeit während des Prozesses an.

**C** – Zubehör-Drehzahlauswahlfeld

12 Drehzahlen stehen zur Verfügung, wobei „1“ die niedrigste Drehzahl (ca. 120 U/min) und „12“ die höchste Drehzahl (ca. 5000 U/min) bedeutet. Durch Drücken auf das Mischmessersymbol ändert sich die Drehrichtung, was durch das Symbol  angezeigt wird. Die Rückwärtsdrehungen sind nur für die Drehzahl „1“, „2“, „3“ verfügbar.





**D** – die Start-/Stopptaste (START/PAUSE) des Prozesses.






**E** – Prozess-Stopp-Taste (STOP).

**AUTOMATISCHE PROGRAMME**

Es stehen 9 automatische Programme zur Verfügung, um die Verarbeitung zu beschleunigen und die optimale Verarbeitungszeit für das Lebensmittel vorzuschlagen. Die Programme können modifiziert werden, jedoch in begrenztem Umfang. Darüber hinaus steht ein „TURBO“-Modus zur Verfügung, der die Motordrehzahl auf ein Maximum erhöht, sowie ein Modus zur Messung des Produktgewichts.

**Automatische Programme-Menü**







Programm/Symbol	Parameter (Bearbeitungsbereich)	Ausstattung	Bemerkungen
 Teigkneten	Temp.: 0 (0-37°C) Zeit: 3 Min. (2,3,4 Min.) Drehzahl: 1 (1-2)	Mischmesser	Zeitweise
 Dampfkochen	Temp.: allmählich steigende Zeit: 20 Min. (1-60 Min.) Drehzahl: nicht anwendbar	-	Die Zeit beginnt zu zählen, nachdem 95 °C überschritten wurden
 Langsames Sous-Vide-Kochen	Temp.:100°C (60-100°C) Zeit: 20 Min. (1-90 Min.) Drehzahl: nicht anwendbar	-	-
 Kochen	Temp.:60°C (60-100°C) Zeit: gezählt von 0 bis 90 Min. Drehzahl: nicht anwendbar	-	-

Programm/Symbol	Parameter (Bearbeitungsbereich)	Ausstattung	Bemerkungen
 Reiben/Schneiden	Temp.: nicht anwendbar Zeit: 30 Sek. (10-59 Sek.) Drehzahl: 5 (4-7)	Abrieb/ Schneidescheibe	-
 Hacken	Temp.: nicht anwendbar Zeit: 10 Sek. (10 Sek. – 4 Min.) Drehzahl: 6 (1-12)	Mischmesser	-
 TURBO	Temp.: nicht anwendbar Zeit: bis zu 1 Minute Drehzahl: 12	Mischmesser	Funktioniert nur, wenn Sie die Taste (TURBO) gedrückt halten
 Waage	Waga do 5000g, dokładność 5g	-	Möglichkeit, die Anzeige zu tarieren
 Vorläufige Reinigung	Temp.: 45°C Dauer: 2 Minute Geschwindigkeit: 3 und 6	Schneidemesser	Für einen besseren Effekt sollte eine kleine Menge Reinigungsmittel hinzugegeben werden

### AKTUALISIERUNG VON KOCHREZEPTEN

Mit dieser Funktion können Sie die neueste Kochrezeptdatenbank von der Website des Herstellers herunterladen. Vor dem Update müssen Sie eine Verbindung zu einem verfügbaren drahtlosen Wi-Fi-Netzwerk herstellen. Zusätzlich außer den Kochrezepten wird auch die Systemsoftware der Küchenmaschine aktualisiert (falls erforderlich).

### BESCHREIBUNG UND BEDEUTUNG ANDERER SYMBOLE IM BEDIENFELD

Symbol (Taste)	Bedeutung	Bemerkungen
	START (Starten des Prozesses)	
	PAUSE (Unterbrechung des Prozesses)	
	STOP (Ende des Prozesses)	
	Rührer, Rührhaufsatz, Mischmesser (empfohlene Ausrüstung)	Symbol bei Verwendung automatischer Programme
	Rückwärtsdrehungen	Maximale Drehzahl: „3“
	Der Mischtopfdeckel ist richtig montiert	



Der Mischtopfdeckel fehlt oder der Deckel ist falsch montiert



Zugriff auf das Menü „Einstellungen“



Zurück zur Hauptseite



Abkürzung zur Funktion „Waage“



Kochrezepte sortieren



Alphabetische Sortierung



Suche nach Kochrezepten

Durch Drücken des Bedienfelds im Textbereich wird die virtuelle Tastatur aufgerufen



Favoriten

Durch Drücken des Symbols wird das Kochrezept zu den Favoriten hinzugefügt.



Kochrezeptdetails



Schnittstellenlautstärke



Wi-Fi-Netzwerkparameter



Schnittstellensprache



Dieses Gerät



Service



Geschichte



Produktvorbereitungszeit

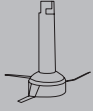


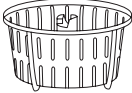




Vorbereitungszeit



Portionen

## ZWECK DER AUSRÜSTUNG DER KÜCHENMASCHINE

AUSRÜSTUNG	TÄTIGKEIT	DREHZAHL	ZEIT	TEMPERATUR	MAXIMALE LEBENSMITTELMENGE IM MISCHTOPF
 Mischmesser	Fleisch hacken	8 - 12	30 - 60 Sekunden	-	600g Fleisch ohne Knochen
	Eiswürfel zerkleinern	8 - 12	10 - 20 Sekunden	-	500g + eventuell 50-100g Wasser
	Zuckermahlen	8 - 10	10 - 30 Sekunden	-	600g
	Mixen	8 - 12	bis 60 Sekunden	-	2000 ml
	Zwiebeln, Sellerie usw. hacken	5 - 7	15 - 60 Sekunden	-	600g
	Bohnen, Soja, Nüsse, Kaffee, Mandeln Teigkneten	10	2 - 3 Minuten	-	600g
	wyrabianie ciasta	1	2 - 4 Minuten	-	750g
 Rühraufsatz	Eiweiß schlagen	4	2 - 4 Minuten	-	2300 ml
	Creme schlagen	3	3 - 5 Minuten	-	2300 ml
 Rührer	langames Kochen von Suppen	1 - 2	1 - 90 Minuten	100°C	2000 ml
	andere Gerichte, die umgerührt werden müssen	1 - 2	nach Bedarf	nach Bedarf	2000 ml
 Gareinsatz	Reis, Grützen Schneiden / Reiben	-	15-35 Minuten	110°C	Wasser 600-800 ml + Gareinsatz
 Abrieb / Schneidescheibe	Schneiden / Reiben	5 - 6	30 - 60 Sekunden	-	500g
 Behälter zum Dampfkochen (Dampfer)	Fisch und Gemüse dämpfen	-	10 - 60 Minuten	110-120°C	-

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus, entfernen Sie alle Beutel, Etiketten, Pappe und Füllstoffe. Überprüfen Sie das Gerät auf Schäden, die während des Transports auftreten können. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Verkäufer.
2. Stellen Sie sicher, dass die Parameter Ihres Stromversorgungsnetzes den technischen Daten auf dem Produktschild entsprechen.
3. Reinigen Sie alle Elemente, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich und trocknen Sie sie gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, stabile und waagerechte Fläche, um sicherzustellen, dass die Gummifüße des Geräts auf der Oberfläche aufsaugen.
5. Das Gerät verfügt über ein Sicherheitssystem - es kann nur eingeschaltet werden, wenn der Mischtopf (8) und der Mischtopfdeckel (2) korrekt installiert sind.

## MONTAGE / DEMONTAGE DES MISCHTOPFES

### **ACHTUNG! Starten Sie niemals ein unvollständig montiertes Gerät. Verletzungsgefahr!**

1. Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig auf der Antriebswelle (25) sitzt.
2. Setzen Sie die Antriebswelle (25) so in den Mischtopf ein, dass ihr Zahnrad durch das Loch im Boden verläuft, und verriegeln Sie die Welle, indem Sie von außen eine Sperre (26) darauf setzen und sie leicht im Uhrzeigersinn drehen (Abb.1)
3. Setzen Sie den Mischtopf (8) so auf das Gerätegehäuse (11), dass die Volumenmarkierungen im Inneren des Mischtopfes zur Rückseite des Gehäuses gerichtet werden (Abb. 2).
4. Setzen Sie eines der Zubehörteile auf die installierte Welle (25) (Abb. 3):
  - Rühraufsatz (4)
  - Rührer (5)
  - Mischmesser (6)
  - Gareinsatz (7).

### **ACHTUNG! Die Mischmesserklingen sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.**

5. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (3) richtig im Mischtopfdeckel (2) sitzt. Sie muss über den gesamten Umfang richtig in der Nut für die Dichtung sitzen.
6. Setzen Sie den Mischtopfdeckel (2) wie in Abb. 4 gezeigt auf den Mischtopf (8), drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn so, dass sich die Griffe des Mischtopfes und des Deckels überlappen (die Laschen am Deckel nehmen ihren Platz in den Schlitzen im Mischtopf ein).
7. Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Mischtopf aus dem Grundgerät zu entfernen:
  - drehen Sie den Deckel (2) leicht gegen den Uhrzeigersinn, damit die Laschen im Deckel aus den Mischtopf-Schlitzen herauskommen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab
  - entfernen Sie den Mischtopf vom Fuß der Küchenmaschine
  - entfernen Sie das Zubehör (Rühraufsatz, Rührer, Mischmesser) von der Drehwelle
  - entfernen Sie den Gareinsatz mit dem Halter zum Gareinsatz, der sich am Boden des Messbechers befindet (Abb. 5).

## MONTAGE / DEMONTAGE DES BEHÄLTERS ZUM DAMPFKOCHEN

1. Folgen Sie den unter Punkt 1-3 im Kapitel MONTAGE/DEMONTAGE DES MISCHTOPFES beschriebenen Tätigkeiten.
2. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (24) richtig im Behälter zum Dampfkochen (23) sitzt. Sie muss gleichmäßig über ihren gesamten Umfang an der Außenseite des Rings im Behälter haften.
3. Stellen Sie den Behälter zum Dampfkochen (23), wie in Abb. 6 gezeigt, auf den Mischtopf (8) und drehen Sie ihn so, dass sich die Griffe des Mischtopfes und des Deckels überlappen (die Laschen

am Deckel nehmen ihren Platz in den Mischtopf-Schlitz ein). Stellen Sie die Schale (22) auf den Behälter (23) und decken Sie sie mit dem Deckel (21) ab.

4. Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Behälter zum Dampfkochen aus dem Gerät zu entfernen:
  - entfernen Sie den Deckel (21) und die Schale (22)
  - drehen Sie den Behälter (23) leicht gegen den Uhrzeigersinn, damit die Laschen im Behälter aus dem Mischtopf - Schlitz herauskommen. Nehmen Sie den Behälter vorsichtig aus dem Mischtopf
  - entfernen Sie den Mischtopf von dem Fuß der Küchenmaschine
  - entfernen Sie das Mischmesser von der Drehwelle.

### MONTAGE/DEMONTAGE DER ABRIEB/SCHNEIDESCHEIBE

1. Folgen Sie den unter Punkt 1-3 im Kapitel MONTAGE/DEMONTAGE DES MISCHTOPFES beschriebenen Tätigkeiten. Installieren Sie einen Scheibenbefestigungsdorn (18) auf der Antriebswelle (25).
2. Legen Sie die Abrieb / Schneidscheibe (17) mit der richtigen Seite nach oben gerichtet auf den Dorn (18), je nach Arbeitsgang (Reiben/Schneiden).
3. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung (16) richtig in dem Scheibendeckel (15) sitzt. Sie muss über den gesamten Umfang richtig in der Dichtungsnut sitzen.
4. Setzen Sie den Scheibendeckel (15), wie in Abb. 7 gezeigt, auf den Mischtopf (8), drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn so, dass sich die Griffe des Mischtopfes und des Deckels überlappen (die Laschen am Deckel nehmen ihren Platz in den Mischtopf - Schlitz ein).
5. Setzen Sie den Stößel (14) in den Scheibendeckel ein (14).
6. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Scheibe vom Gerät zu entfernen:
  - drehen Sie den Deckel (15) leicht gegen den Uhrzeigersinn, damit die Laschen im Deckel aus dem Mischtopf - Schlitz herauskommen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab
  - entfernen Sie den Mischtopf von dem Fuß der Küchenmaschine
  - entfernen Sie die Scheibe (17) vom Dorn (18).
  - entfernen Sie den Dorn (18) von der Drehwelle (25).

### VERWENDUNG DES GERÄTS

Die folgenden Betriebsbeschreibungen enthalten ein Schema zur Arbeit mit dem Gerät. Detaillierte Kochrezepte für einzelne Gerichte, deren Zutaten, Proportionen und Gewicht finden Sie in der Kochrezeptdatenbank der Küchenmaschine.

1. Montieren Sie die Antriebswelle (25) im Mischtopf und setzen Sie den Mischtopf in das Gerätegehäuse ein.
2. Installieren Sie je nach Art des zubereiteten Lebensmittels die entsprechende Ausrüstung: Mischmesser (6), Rührer (5), Rührhaufsatz (4) oder Gareinsatz (7).

**ACHTUNG! Die Mischmesserklingen sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.**

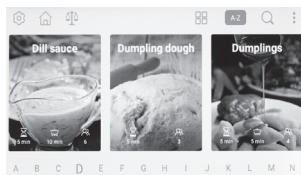
3. Setzen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Mischtopf ein. Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität des Mischtopfs, die mit einer horizontalen Linie gekennzeichnet wurde (obere Linie max. - 2300 ml). Wenn Sie Lebensmittel in dem Gareinsatz (7) kochen, gießen Sie genügend Wasser (Bouillon, Brühe) in den Mischtopf, um die Lebensmittel im Gareinsatz zu bedecken. Bei der Zugabe von Produkten in den Mischtopf können diese dank der Waagefunktion genau dosiert werden (siehe „WAAGEFUNKTION“). Wenn Sie Gerichte nach Kochrezepten zubereiten wollen, füllen Sie den Mischtopf entsprechend den Anweisungen für ein bestimmtes Kochrezept.

**ACHTUNG! Füllen Sie den Mischtopf nicht über 2300 ml (MAX-Linie im Inneren des Mischtopf) und über 2000 ml für Flüssigkeiten (Wasser, Suppen usw. ).**

**ACHTUNG! Seien Sie beim Kochen von Gerichten besonders vorsichtig. Lassen Sie das Gerät nicht mit dem leeren Mischtopf laufen. Wenn Sie Produkte in dem Gareinsatz kochen, achten Sie darauf, dass Sie genügend Wasser im Mischtopf haben.**

**ACHTUNG! Achten Sie beim Einsetzen und Eingießen der Zutaten in einen Mischtopf besonders darauf, den Fuß des Geräts nicht zu überfluten. Gefahr durch Stromschlag.**

4. Montieren Sie den Deckel des Mischtopfes (2) auf den Mischtopf (8).
5. Schließen Sie das Gerät an das Netzwerk an und schalten Sie es dann mit dem Schalter (9) auf der linken Seite des Geräts ein. Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keine Maßnahmen ergreifen, geht das Gerät in den Schlafmodus. Wiedereinschalten erfolgt durch Berühren des Bedienfeldes.
6. Wählen Sie nach dem Starten der Küchenmaschine über das Touch-Bedienfeld die entsprechende Betriebsart aus:



Kochrezepte (Beispiel)



Eigene Einstellungen



Automatische Programme

Der rote Punkt am unteren Rand des Displays zeigt die aktuelle Betriebsart an.

**Kochrezepte** – wählen Sie das richtige Kochrezept und setzen Sie gemäß den angezeigten Anweisungen fort.

**Eigene Einstellungen** – geben Sie, auf dem Touchpanel, Folgendes an: Temperatur, Zeit und Drehzahl.

**Automatische Programme** – wählen Sie das entsprechende automatische Programm aus und nehmen Sie Anpassungen an den Parametern vor.

Der Bereich eines bestimmten Wertes kann direkt auf dem Touch-Bedienfeld oder über den Regulator (13) nach vorheriger Anzeige des Parameters auf dem Bedienfeld ausgewählt werden. Starten Sie den Prozess durch Drücken des Symbols ▶. Durch Drücken des Regulators wird der Prozess ebenfalls gestartet oder gestoppt. Die grüne Hintergrundbeleuchtung des Regulators bedeutet, dass der Prozess dauert.

**ACHTUNG! Wenn Sie eine Temperatur von mehr als 60 ° C angegeben haben, stellen Sie keine höhere Drehzahl als „3“ ein. Verbrennungsgefahr!**

**ACHTUNG! Stellen Sie bei Verwendung des Rührers (5) keine Mischdrehzahl größer als „3“ ein.**

**ACHTUNG! Stellen Sie bei Verwendung des Rühraufsatzes (5) keine Drehzahl größer als „4“ ein.**

**ACHTUNG! Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie den Inhalt des Mischtopfes kochen oder erhitzen, Zutaten hinzufügen und ihn entleeren. VERBRENNUNGSGEFAHR !!!**

7. Kontrollieren Sie den Prozess fortlaufend oder nehmen Sie nach dem Stoppen der Küchenmaschine Anpassungen an den Einstellungen und der Menge der Zutaten vor. Sie können kleinere Zutaten durch das Loch im Deckel hinzufügen, nachdem Sie den Stopfen (1) geöffnet haben.

**ACHTUNG! Wenn Sie feststellen, dass die Küchenmaschine beim Kneten schwerer Massen und Teige die Drehungen deutlich reduziert oder die Drehungen „wellen“, stoppen Sie den Prozess sofort. Reduzieren Sie die Menge an verarbeiteten Lebensmitteln.**

8. Bei der Zugabe von Produkten in den Mischtopf können diese dank der Waagefunktion genau dosiert werden (siehe „WAAGEFUNKTION“). Der angegebene Vorgang sollte jedoch vorher unterbrochen werden (PAUSE).




9. Nachdem die Zeit auf Null heruntergezählt wurde, ist die Aktion abgeschlossen. Sie können die Aktion jederzeit mit der Taste „STOP“ unterbrechen. Wenn die Dauer der Aktion von Null an berechnet wird, endet sie automatisch nach 90 Minuten.
10. Überprüfen Sie nach Abschluss des Prozesses den Zustand des zubereiteten Lebensmittels oder starten Sie einen neuen Prozess mit entsprechenden Anpassungen der Parameter.
11. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (9) aus, trennen Sie es vom Netz. Entfernen Sie den Deckel des Mischtopfes und den Mischtopf. Verwenden Sie den Spatel (19), um den Inhalt des Mischtopfes zu entleeren, wenn die Art des Lebensmittels dies erfordert.
12. Warten Sie, bis das Gerät und sein Zubehör abgekühlt sind, und reinigen Sie es dann sofort.


## DAMPFKOCHEN

1. Installieren Sie die Antriebswelle (25) in den Mischtopf und montieren Sie den Mischtopf in das Gehäuse des Geräts ein.
2. Gießen Sie etwa 600 ml Wasser (für die Markierung im Inneren des Mischtopfes) in den Mischtopf (8) - dies ist eine bestimmte Menge Wasser für das Dampfkochen im Automatikprogramm (keine Zeitkorrektur). Für längere Kochzeiten ist die Wassermenge zu erhöhen.

**ACHTUNG! Beim Dampfkochen werden etwa 500 ml Wasser für 30 Minuten Dampfkochen verwendet. Dämpfen Sie nicht länger als 1 Stunde. Kontrollieren Sie die Wassermenge im Mischtopf. Das Abkochen des gesamten Wassers kann zu Schäden am Gerät, Verbrennungen und sogar Feuer führen.**

3. Montieren Sie den Behälter zum Dampfkochen (23) auf den Mischtopf (8).
4. Legen Sie das Lebensmittel in den Behälter zum Dampfkochen (23). Für weitere Produkte verwenden Sie die Schale (22). Decken Sie das Ganze mit dem Deckel ab (21).
5. Schließen Sie das Gerät an das Netzwerk an, und schalten Sie es dann mit dem Schalter (9) auf der linken Seite des Geräts ein.
6. Wenn die Küchenmaschine startet, wählen Sie den Modus AUTOMATISCHE PROGRAMME und dann Dampfkochen (STEAM) aus.
7. Geben Sie die Intensität der Dampfproduktion an. Es gibt drei Intensitätsstufen, die durch das blinkende Mischtopf-Symbol auf dem Display angezeigt werden. Geben Sie auch die Dauer des Prozesses an - der Standardwert beträgt 20 Minuten. Wenn Sie mehr Zeit haben, denken Sie daran, mehr Wasser in den Mischtopf zu gießen.
8. Starten Sie den Vorgang durch Drücken des Symbols  oder durch Drücken des Regulators (13). Die Zeit wird ab dem Moment gezählt, in dem das Wasser 95°C übersteigt.
9. Achten Sie auf den Zustand der gekochten Lebensmittel.

**ACHTUNG! Führen Sie alle Vorgänge im Zusammenhang mit dem Abnehmen und der Überprüfung des Zustands der gekochten Lebensmittel mit Küchenhandschuhen durch.**

10. Dampfkochen kann auch im Gareinsatz (7) durchgeführt werden, indem man ihn vorher in den Mischtopf stellt. Denken Sie daran, dass der Wasserspiegel im Mischtopf unter dem Boden des Gareinsatzes liegen muss und gleichzeitig das Wasservolumen nicht weniger als 600 ml betragen darf.
11. Um den Vorgang der Essenzubereitung abzuschließen, drücken Sie jederzeit die Taste .
12. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät mit der „ON/OFF“-Schalter (9) aus, trennen Sie die Stromzufuhr, nehmen Sie den Behälter aus dem Mischtopf und verteilen Sie das Essen.
13. Warten Sie, bis das Gerät und sein Zubehör abgekühlt sind, und reinigen Sie es dann sofort.

## SOUS VIDE KOCHEN

Die SOUS VIDE Kochmethode (auf Französisch „im Vakuum“) basiert auf einem langsamen, präzisen Prozess des Kochens von Lebensmitteln in Wasser in vakuumversiegelten Schalen in hermetischen Beuteln.



Das erlaubt eine sehr große Menge an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien erhalten. Der gesamte Prozess findet bei einer ausreichend niedrigen Temperatur und bei einer bestimmten Zeit statt.

- Befolgen Sie die Kochrezeptanweisungen sorgfältig (Temperatur und Zeit).
- Es ist dafür zu sorgen, dass das gekochte Essen unmittelbar nach dem Kochen entsprechend dem Kochrezept konsumiert oder richtig konserviert wird.

## REIBEN UND SCHNEIDEN

1. Installieren Sie die Antriebswelle (25) im Mischtopf und setzen Sie den Mischtopf in das Gehäuse ein.
2. Montieren Sie den Dorn (18), die Scheibe (17) und die Scheibendeckel (15) auf der Drehwelle. Achten Sie darauf, die Scheibe je nach Art der Tätigkeiten mit der entsprechenden Seite nach oben zu montieren.

**ACHTUNG! Abrieb/Schneidescheibe ist scharf. Passen Sie auf, nicht verletzt zu werden!**

3. Bereiten Sie die zu verarbeitende Nahrung vor. Schneiden Sie Obst und Gemüse in kleinere Stücke, so dass sie durch das Zufuhrloch im Scheibendeckel passen, und entfernen Sie Steine daraus.
4. Schließen Sie das Gerät an das Netzwerk an, und schalten Sie es dann mit dem Schalter (9) auf der linken Seite des Geräts ein.
5. Nach dem Starten der Küchenmaschine wählen Sie den Modus AUTOMATISCHE PROGRAMME und dann PROGRAMM Reiben / Schneiden aus, und dann machen Sie Zeit- und Drehzahlkorrekturen.
6. Nachdem Sie die Parameter ausgewählt haben, starten Sie den Prozess mit der Taste . Um den Prozess zu stoppen, drücken Sie die Taste .
7. Führen Sie die Produkte langsam in die Zuführöffnung im Scheibendeckel (15) ein und drücken Sie sie mit dem Stößel (14) nach unten. Lassen Sie den Mischtopf während der Arbeit nicht bis zum Ende mit dem behandelten Nahrungsmittel füllen. Schalten Sie das Gerät regelmäßig aus und entleeren Sie den Mischtopf von verarbeiteten Lebensmitteln.

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

**ACHTUNG: Der Scheibendeckel (15) wird nicht dazu verwendet, den Mischtopf während der Wärmebehandlung und bei Verwendung eines Mischmessers und Rührers abzudecken.**

8. Schalten Sie am Ende des Programms das Gerät mit dem Schalter (9) aus, trennen Sie es vom Netz, leeren Sie den Mischtopf und reinigen Sie das Gerät.

## PRAKTISCHE KULINARISCHE TIPPS

*Wenn Sie diese Hinweise befolgen, können Sie Ihre MRK-28 - Küchenmaschine optimal einsetzen und Ihre Arbeit wird die besten Ergebnisse bringen.*

- Bei Produktvermahlung (Zerkleinerung, z. B. Gemüse, Nüsse, trockene Brötchen oder Kaffee und sogar Reis für sehr kleine Teile oder sogar Pulver) arbeiten Sie immer mit höheren Drehzahlen der Küchenmaschine (8-12). Es ist ratsam, mit einer niedrigeren Drehzahl zu beginnen und diese allmählich zu erhöhen.

- Bei Pulverisieren von Produkten (Vermahlung, z. B: Gewürze, Schokolade, Zucker bis hin zu feinem Pulver) arbeiten Sie immer mit höheren Mischdrehzahlen (9-12). Es ist ratsam, mit einer niedrigeren Drehzahl zu beginnen und diese allmählich zu erhöhen.
- Bei Hacken von Gerichten (Zerkleinerung von Obst und Gemüse in kleine Raspeln) arbeiten Sie mit mittleren Mischdrehzahlen (4-6). Beim Hacken von Kohl oder Salat ist es ratsam, eine kleine Menge Wasser in den Mischtopf zu geben.
- Füllen Sie während der oben genannten Tätigkeiten den Mischtopf nicht über die Hälfte seines nominalen Fassungsvermögens. Führen Sie diese Tätigkeiten mit einem Mischmesser durch (6). Die empfohlene Zeit beträgt etwa ein Dutzend Sekunden, je nach Qualität, Härte und Menge der zu zerkleinernden Zutaten.
- Emulgieren von Lebensmitteln (Produkte in Form von Emulsionen z. B. Mayonnaise, Saucen) kann auf zwei Arten durchgeführt werden: mit dem Rühraufsatz (4) (Mischdrehzahl 1-4) oder ohne Mischspitze (Mischdrehzahl 5-12). Die Zeit hängt von den Zutaten des Gerichts ab (ab 20 Sekunden bis wenige Minuten).
- Schlagen von Gerichten (Sahne oder Eiweiß auf eine feste Konsistenz bringen) erfolgt am besten mit dem Rühraufsatz (4) und Mischdrehzahlen (2-4). Aufgrund der Frische der Eier, ihrer Größe oder Anfangstemperatur ist es schwierig, eine bestimmte Verarbeitungszeit anzugeben. Sie können sich zu Beginn 1 Minute Zeit nehmen, die Wirkung überprüfen und dann eventuell die Behandlung wieder aufnehmen.
- Am besten ist es, den Teig mit dem Teigknetprogramm „KNEAD“ zu kneten, wobei dessen Parameter eventuell leicht verändert werden können. Beim Kneten von leichten Massen (Pfannkuchenteig, Biskuitteig) verwenden Sie den Rühraufsatz (4), während Sie bei harten Massen (Pizzateig, Hefeteig) mit dem Mischmesser arbeiten sollten (6).
- Anbraten führen Sie durch Erhöhen der Temperatur auf 120 °C durch. Gießen Sie das Öl ein und warten Sie, bis es sich erwärmt hat. Für einen gleichmäßigen Anbratengrad verwenden Sie die niedrigste Mischdrehzahl. Überprüfen Sie den Brateneffekt nach ca. 2 Minuten oder verlängern Sie den Prozess, bis das Produkt in der richtigen Form ist.
- Für einen besseren Hack- oder Zerkleinerungseffekt mit dem Mischmesser (z. B. Fleisch oder Gemüse) wird empfohlen, die Zutaten zu portionieren. Eine kleinere Portion bedeutet ein präziseres Hacken.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**ACHTUNG! Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist! ACHTUNG! Tauchen Sie das Gerätegehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.**

**ACHTUNG! Demontieren Sie vor der Reinigung alle Zubehörteile des Geräts.**

**ACHTUNG! Die Mischmesserklingen sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.**

1. Reinigen Sie das Gerät und seine Ausrüstung nach jedem Gebrauch. Dadurch wird es voll funktionsfähig bleiben.
2. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder harte Materialien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
3. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts (Abb. 8), indem Sie es mit einem feuchten, feinen Tuch abwischen und dann trocken wischen. Bei starker Verschmutzung feuchten Sie ein Tuch mit Wasser und Reinigungsmittel an.
4. Sie können das Innere des Mischtopfes vorwaschen, indem Sie etwa 0,6l Wasser mit Spülmittel aufgießen und die hohe Drehzahl des Mischmessers für etwa 30 Sekunden einstellen. Bei diesem Vorgang wird der Innenraum gereinigt, aber die Kanne muss noch gründlich gewaschen werden, oder Sie können das automatische Programm PRIMÄRWASCHEN verwenden. **Denken Sie daran, vor der Vorreinigung sorgfältig zu prüfen, ob das Messer richtig auf der Antriebswelle sitzt und**

**sich keine Lebensmittelreste unter dem Messer befinden. Das Rührwerk und der Schmetterling sollten nicht im Vorwaschprogramm verwendet werden.**

5. Wenn sich am Boden des Mischtopfes Anzeichen einer Verbrennung zeigen, gießen Sie etwas Zitronensäure in einer wässrigen Lösung und warten Sie einige Minuten.
6. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Küchenmaschine und waschen Sie sie in warmem Wasser mit Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, mit Ausnahme des Mischtopfes (8) und Antriebswelle (25) - siehe Abb. 9.
7. Achten Sie auf die Sauberkeit und korrekte Positionierung der Gummidichtungen (3), (16) und (24). Sie können diese Dichtungen separat demontieren und waschen, aber denken Sie daran, sie an Ihren Standorten korrekt anzubringen. Die Dichtungen haben unterschiedliche Abmessungen und sind untereinander nicht austauschbar.
8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und nicht sonnigen Ort auf. Bei längerer Lagerung sollte es in eine Schachtel gelegt werden.

**9. Der Mischtopf ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperatur in dem Mischtopf einen gefährlichen Wert überschreitet, funktioniert die Heizfunktion des Mischtopfes nicht, bis die Thermosicherung neu gestartet wird. Der Knopf zum Neustarten der Sicherung befindet sich auf dem Boden des Mischtopfes (Abb. 10). Um den Sicherungsknopf zu drücken, verwenden Sie zum Beispiel einen kleinen Schraubendreher oder einen Stift. Verwenden Sie kein scharfes Werkzeug. Das Neustarten der Sicherung führt zu einem charakteristischen Klicken.**

Aber bevor Sie die Sicherung neu starten, denken Sie an einige wichtige Punkte:

- eine mögliche Ursache für eine Überhitzung ist das Nichtbenutzen des Mischmessers oder Rührers, das Kochen nach dem Entleeren des Mischtopfes oder das Kochen von Lebensmitteln bei einer unangemessen hohen Temperatur und zu lange. Lassen Sie das Essen niemals im Mischtopf anbrennen. Wenn das Essen zu brennen beginnt, senken Sie die Kochtemperatur und fügen Sie etwas Wasser oder Fett hinzu.
- leeren und kühlen Sie den Mischtopf, bevor Sie die Sicherung neu starten
- stellen Sie den Mischtopf nicht in den Kühlschrank

**ACHTUNG! Wenn die Thermosicherung die Mischtopfheizung sehr oft abschaltet, kann dies einen technischen Defekt bedeuten. Verwenden Sie keinen beschädigten Mischtopf. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.**

**ACHTUNG! Verwenden Sie keinen Mischtopf mit einem defekten Thermosicherungsknopf.**

**ACHTUNG! Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Gegenstände, Scheuerpasten, Lösungsmittel oder andere starke Chemikalien - deren Verwendung kann das Gerät beschädigen.**

## PROBLEME UND WIE SIE ZU LÖSEN SIND

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät startet nicht oder stoppt plötzlich	Falsche Montage	Montieren Sie das Gerät korrekt
Blockieren des Mischmessers oder des Rührers	Zu viel oder zu große Stücke verarbeiteter Lebensmittel	Überschreiten Sie nicht die Kapazität des Mischtopfes, schneiden Sie Lebensmittel in kleinere Stücke
Überhitzungsgeruch	Aufwärmen der Teile während der ersten Inbetriebnahme	Normales Phänomen und wird in Zukunft nicht mehr erscheinen
	Überlastung der Küchenmaschine	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Empfohlene Arbeitszeiten sind nicht zu überschreiten
Der Mischtopf erwärmt sich nicht	Die Mischtopf-Thermosicherung hat ausgelöst	Starten Sie die Sicherung neu

## TECHNISCHE DATEN

**Technische Parameter sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.**  
**Länge des Netzkabels:** 0,90 m



Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, nach der Aktualisierung grafische Änderungen (Symbole, Fotos) an der Produktsoftware vorzunehmen. Eventuelle Änderungen wirken sich nicht auf die Funktionalität des Geräts aus.

Das Produkt kann geringfügig von den Fotos/Zeichnungen im Handbuch und anderen Marketingmaterialien abweichen.

## Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



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

## GUIDELINES FOR SAFE USE

- Read the manual carefully before use.
- Be especially careful when children are near the appliance.
- Do not leave the appliance running unattended!
- Do not use the appliance for purposes other than those intended.
- Do not immerse the appliance, power cord and plug in water or other liquids.
- Always unplug the appliance from the mains socket when not in use or before cleaning it.
- Do not use a damaged appliance, also when the power cord or plug is damaged - in this case, have it repaired by an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may damage the appliance or cause an accident.
- In the event of unusual sounds, smells or smoke coming out of the appliance, switch it off immediately and then contact an authorised service centre for repair.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not hang the power cord on sharp edges and do not let it come into contact with hot surfaces.
- Make sure that the power cord is not hanging over the edge of the base on which the appliance stands. This will prevent the appliance from being accidentally pulled off this surface.
- Store the appliance in a cool, shady and dry place.
- Avoid deformation of plastic parts, do not wash the appliance with hot water.
- Do not put your hands or objects in the tank during operation.
- Do not place the appliance near other electrical appliances, burners, cookers, ovens, etc. or under suspended cabinets. Place the appliance away from the edge of the worktop.
- Always make sure that all components of the appliance are properly installed before starting work.
- Do not place the appliance near flammable materials, such as curtains, tablecloths and others, it may cause a fire.
- The appliance is suitable for domestic use only.

- The temperature of accessible surfaces may be higher when the equipment is in operation.
- Connect the appliance to a mains socket with an earth pin!
- The appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, and who have no knowledge or experience of using such equipment, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and are informed of potential hazards.
- Children should be careful not to play with the equipment/appliance.
- The equipment is not designed to operate with an external shut-down timer or separate remote control system.
- Do not plug the plug into the mains socket with wet hands.
- Do not pull the plug from the socket by the power cord.
- Use the appliance on a smooth and stable surface.
- For the safety of children, please do not leave any freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cartons, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not let the kids play with the foil. Danger of suffocation!**
- Be particularly careful when handling cutting blades, especially when removing them and when cleaning.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- Do not touch the blades, especially while working. The edges of the knives are very sharp. Always hold the blade by its upper part when installing and removing it.
- Always wait for rotating parts to stop before removing any parts from the appliance.
- Pull the plug out of the mains socket immediately after use.
- Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing accessories or contacting moving parts during operation.
- Wait until the engine has come to a complete standstill before proceeding with disassembly.
- Do not use the "TURBO" button or increase the speed rapidly if the temperature is higher than 55°C.
- When working with hot food, do not touch the bowl, lid, measuring cup or steaming container directly. Use kitchen gloves.



**ATTENTION! Hot surface!**



**ATTENTION! Danger of getting burned by steam!**

- Check that the power supply parameters on the appliance's rating plate correspond to those of your mains supply.
- Never use the appliance in the cooking mode with an empty bowl.
- Do not allow the food processor to run for more than one minute at "12" speed.
- The appliance must not be used by children. Keep the appliance and power cord out of the reach of children.
- Disconnect the appliance from the power supply if you leave it unattended and before installation, disassembly or cleaning.

#### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. Tiltable bowl lid cap   | 14. Pusher                   |
| 2. Bowl lid  | 15. Disc cover               |
| 3. Bowl lid seal   | 16. Disc cover seal          |
| 4. Lightweight pulp (butterfly) mixer  | 17. Grating/slicing disc     |
| 5. Mixer   | 18. Disc mounting stem       |
| 6. Knife   | 19. Spatula                  |
| 7. Strainer  | 20. 30 ml measuring cup      |
| 8. 2x 3.5 l bowl (MAX usable capacity 2.3L)                                      | 21. Steamer container lid    |
| 9. On/Off switch 0/1   | 22. Steamer container tray   |
| 10. Power cord   | 23. Steamer container        |
| 11. Housing of the appliance   | 24. Steamer container seal   |
| 12. Touch control panel  | 25. 2x Drive shaft with seal |
| 13. Knob for changing the value of the selected parameter with START/STOP button | 26. 2x Shaft lock            |

***BPA-free plastic parts.***

#### EQUIPMENT FUNCTIONS AND FEATURES OF THE FOOD PROCESSOR

**CONTROL PANEL WITH TOUCH SCREEN** – the control panel is equipped with a 5-inch touch screen. The food processor allows you to use the dedicated recipes in the food processor database and automatic programmes to operate





the food processor equipment. It is also possible to define custom settings. With the WI-FI module you can update your recipes database. Intuitive and easy operation allows you to enjoy the food processor.

**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.

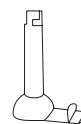
**SET: 2 BOWLS AND 1 BOWL LID** – bowls (8) are made of high-grade stainless steel. In each bowl's bottom there is a hole for mounting the drive shaft (25). In the inner part of the bowl there are four horizontal lines denoting the following capacities - 600 ml, 1000 ml, 1500 and 2000 ml and MAX capacity (2300ml). 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 leak-proof during use. The tiltable lid cap (1) allows dosing of ingredients and spices. The bowl and lid are equipped with a system of interlocks and safety devices to prevent start-up in case of incorrect installation.



**KNIFE** – the knife blades (6) are made of stainless steel so selected that they retain their parameters for a very long service life. Its unique design provides the highest performance from the lowest speed.

**MIXER** – the shape of the mixer (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, for example, soups. The mixer has different mixing characteristics depending on the direction of rotation.

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



**LIGHTWEIGHT PULP (BUTTERFLY) MIXER** – the butterfly (4) allows to whisk light creams and pulps as well as egg whites. The design avoids the complete shredding of the whisked pulp.

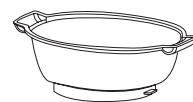
**ATTENTION! Do not set the speed higher than "4" when working with the butterfly.**



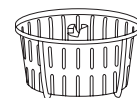
**GRATING/SLICING DISC** – the disc (17) is used to grate fruit and vegetables or to slice them. The function of the disc depends on the side of its mounting. The drive to the disc is transmitted via the stem (18).



**STEAM COOKING BOWL** – thanks to the container (23) the food processor can act as a steamer. It is mounted on the bowl (8). The container has a tray (22) so you can increase the amount of cooked food. The whole is covered with a lid (21).




**STRAINER** – the strainer (7) allows you to cook loose products such as rice, groats. The gaps in the strainer act as a sieve which drains water from the cooked products when the strainer is removed. The measuring cup (20) on the outside of the bottom has a special hook that helps to lift the strainer from the bowl. You can also use the strainer for steaming less food.



**DRIVE SHAFT** – the shaft (25) is mounted in the bottom of the bowl. It is equipped with a silicone seal ensuring tightness in the bottom of the bowl. Additional rotary accessories are mounted on the shaft. The drive is transmitted through the hexagonal shaft end.



**SCALES FUNCTION** – the robot is equipped with scales enabling measurement in the range 0-5000g with the accuracy of 5g. The scales allow for precise dosing of ingredients, also while the programme is running. In addition, the built-in scales has a zero (tare) function. Access to the scales function is possible after selecting the appropriate function or after selecting the scales shortcut icon – .



**“TURBO” FUNCTION** – allows you to obtain the maximum speed “12” of the installed knife - the food processor acts as a blender. The function only works if you hold down the “TURBO” button



**ATTENTION! Do not exceed 60 seconds at a time when using the “TURBO” function.**

**REVERSE ENGINE REVOLUTIONS** – the food processor has the ability to work at reverse engine revs at speeds from “1” to “3”). Properly used reverse revs improve the work of the knife and the mixer.



## CONTROL PANEL DESCRIPTION

### MAIN MENU



- ▶ Selecting the “**Recipes**” panel we go to the list of recipes available in the appliance.
- ▶ The “**Custom Settings**” panel allows us to use individual operating modes of the appliance.
- ▶ Using the “**Automatic Programmes**” panel we can select the programmes defined in the appliance.
- ▶ “**Update Appliance**” gives us the opportunity to download the latest version of recipes and software. A message about the available update will appear when you connect to the Internet.

### RECIPES

The food processor has in its database recipes in the form of a cookbook, divided into groups:

1. Basic recipes
2. Pastes, starters, snacks
3. Salads
4. Soups and creams

5. Main flour dishes
6. Main meat dishes
7. Main fish dishes
8. Steamed dishes
9. Vegetarian dishes
10. Sauces
11. Breadstuff
12. Drinks
13. Cakes and desserts
14. Sous Vide
15. New Recipes
16. Xmas
17. Snacks for children
18. Fit Recipes

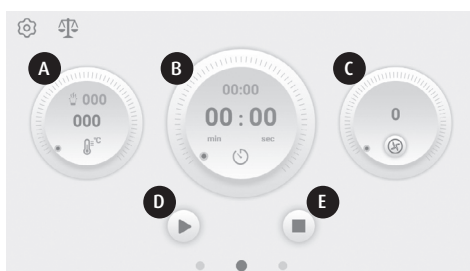
Each recipe includes:

- list of ingredients
- Instructions for preparation
- indicative preparation time
- accessories required
- information on how many people each dish is for
- difficulty level

Recipes in the category “Fit recipes” have a calculated caloric content.

You can sort the recipe database alphabetically or by group. You can also add selected recipes to the “FAVOURITES” tab. Working with ready-made recipes shortens time and makes it easier to prepare the food. The user will be informed about the possibility of updating the list of recipes through messages displayed on the control panel screen.

### CUSTOM SETTINGS




**A** – process temperature selection field

A temperature of 37°C to 130°C is available with a choice of 5°C intervals. The “000” indicates room temperature. The steaming bowl temperature indicator indicates the current temperature in the bowl displayed to the nearest 5°C.

**B** – process time selection field

A time of 1 second to 90 minutes is available with a choice every 1 second. Once the process is started, the timer counts down the time until the process is complete. The smaller time indicator above shows the originally set time during the process.

**C** – speed selection field for accessories

There are 12 speeds available, where “1” is the lowest speed (approx. 120 rpm) and “12” is the highest speed (approx. 5000 rpm). Pressing the knife icon changes direction of rotation which is indicated by the icon . Reverse rotation is only available for speeds “1”, “2”, “3”.

**D** – process START/PAUSE button.




**E** – process STOP button.







### AUTOMATIC PROGRAMMESE

There are 9 automatic programmes available to speed up and suggest the optimum processing time for the food. The programmes can be modified, but to a limited extent. In addition, a “TURBO” mode is available, which increases the engine speed to the maximum, as well as a product weight measurement mode.



#### Automatic programme menu






Programme/Icon	Parameters (editing range)	Equipment	Notes
 Dough kneading	Temp.: 0 (0-37°C) Time: 3 minutes (2, 3, 4 minutes) Speed: 1 (1-2)	knife	Periodically reverse revs
 Steaming	Temp.: gradually increasing Time: 20 minutes (1-60 minutes) Speed: not applicable	-	Time starts to count when 95°C is exceeded
 Sous vide	Temp.: 100°C (60-100°C) Time: 20 minutes (1-90 minutes) Speed: not applicable	-	-

Programme/Icon	Parameters (editing range)	Equipment	Notes
 Cooking	Temp.: 60°C (60-100°C) Time: 0 to 90 minutes Speed: not applicable	-	-
 Grating/slicing	Temp.: not applicable Time: 30 seconds (10-59 seconds) Speed: 5 (4-7)	grating/slicing disc	-
 Chopping	Temp.: not applicable Time: 10 seconds (10 seconds - 4 minutes) Speed: 6 (1-12)	knife	-
 TURBO	Temp.: not applicable Time: up to 1 minute Speed: 12	knife	Only works while holding down the (TURBO) button
 Scales	Scales up to 5000g, accurate to 5g.	-	Tare option available
 Autowash	Temperature: 45°C Time: 2 min. Speed: 3 and 6	knife	Use a little washing agent for better effect

## RECIPE UPDATE

This function allows you to download the latest recipes database from the manufacturer. 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 (start of process)	
	PAUSE (process interruption)	
	STOP (end of process)	
	Mixer, butterfly, knife (recommended accessories)	Icon displayed when using automatic programmes
	Reverse revs	Maximum speed: "3"



Correctly fitted bowl lid



Bowl lid missing or not correctly fitted



Entering the "settings" menu



Back to home page



Shortcut to the "scales" function



Sorting recipes



Alphabetical sorting



Recipe search

Pressing the panel in place of the text calls up the virtual keypad



Favourites

Pressing the icon adds the recipe to favourites



Recipe details



Interface volume



Wi-Fi network parameters



Interface language



This device



Help



History



Product preparation time

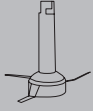


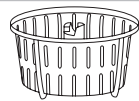




Preparation time



Servings

## INTENDED USE OF THE ACCESSORIES

ACCESSORIES	ACTIVITY	SPEED	TIME	TEMPERATURE	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD IN THE BOWL
 knife	meat chopping	8-12	30-60 seconds	-	600g of boneless meat
	ice cube crushing	8-12	10-20 seconds	-	500g + possibly 50-100g of water
	sugar milling	8-10	10-30 seconds	-	600g
	blending	8-12	up to 60 seconds	-	2000 ml
	chopping of onions, celery, etc.	5-7	15-60 seconds	-	600g
	beans, soya, nuts, coffee, almonds	10	2-3 minutes	-	600g
	dough kneading	1	2-4 minutes	-	750g
 lightweight pulp (butterfly) mixer	whisking of egg whites	4	2-4 minutes	-	2300 ml
	cream whipping	3	3-5 minutes	-	2300 ml
 mixer	soup simmering	1-2	1-90 minutes	100°C	2000 ml
	other dishes requiring stirring	1-2	as required	as required	2000 ml
 strainer	steaming rice, groats	-	15-35 minutes	110°C	water 600-800 + strainer
 Grating/slicing disc	slicing/grating	5-6	30-60 seconds	-	500g
 Steamer container (steamer)	steaming fish, vegetables	-	10-60 minutes	110-120°C	-

## PREPARATION FOR USE

1. Unpack the appliance from the cardboard, remove all bags, labels, cardboard and fillers. Check the appliance for any damage that may have occurred during transport. In case of any doubts, please contact the seller.
2. Make sure that the parameters of your mains supply correspond to the technical data on the product rating plate.
3. Thoroughly wash and dry all parts in contact with food following the instructions in the section "CLEANING AND MAINTENANCE".
4. Set the device on a dry, flat, stable and horizontal surface so that the rubber feet of the device suck to the surface.
5. The appliance has a safety system - it can only be switched on if the jig (8) and the jig lid (2) are correctly fitted.

## FITTING/REMOVING THE BOWL

### **ATTENTION! Never run an incompletely assembled appliance. Risk of injury!**

1. Check that the seal is correctly fitted on the drive shaft (25).
2. Insert the drive shaft (25) into the bowl so that the sprocket goes through the hole in the bottom of the bowl and then lock the drive shaft by applying the lock (26) on it from the outside and turning it slightly clockwise (Fig.1)
3. Place the bowl (8) on the housing of the appliance (11) so that the capacity marks inside the bowl face the rear of the housing (Fig. 2).
4. Put one of the accessories on the installed shaft (25) (Fig.3):
  - lightweight pulp- butterfly mixer (4)
  - mixer (5)
  - knife (6)
  - strainer (7).

### **ATTENTION! The knife blades are sharp. Be careful not to get hurt!**

5. Make sure that the seal (3) is properly seated in the bowl lid (2). It must be properly seated in the groove for the seal around the entire circumference.
6. Place the bowl lid (2) on the bowl (8) as shown in Fig. 4, press it down and turn it so that the handles of the bowl and the lid overlap (the tabs in the lid will take their places in the sockets of the bowl).
7. To remove the bowl from the appliance, follow these steps:
  - turn the lid (2) slightly counterclockwise so that the tabs in the lid slide out of the sockets in the bowl, carefully remove the lid
  - remove the bowl from the base of the food processor
  - remove the accessory (butterfly, mixer, knife) from the rotary shaft
  - remove the strainer using the strainer holder in the bottom of the measuring cup (Fig.5).

## FITTING/REMOVING THE STEAMER CONTAINER

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL.
2. Make sure that the seal (24) is properly seated in the steamer container (23). It must evenly adhere around its entire circumference to the outside of the ring in the container.
3. Place the steamer container (23) on the bowl (8) as shown in Fig. 6, and turn it so that the handles of the bowl and the lid overlap (the tabs in the lid will take their places in the sockets of the bowl). Place the tray (22) on the container (23) and cover the lid (21).
4. To remove the steamer container from the appliance, follow these steps:



- remove the lid (21) and the tray (22)
- turn the container (23) slightly counterclockwise so that the tabs in the container slide out of the sockets in the bowl, carefully remove the container from the bowl
- remove the bowl from the base of the food processor
- remove the knife from the rotary shaft.

### FITTING/REMOVING THE GRATING/SLICING DISC

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL. Install the disc mounting stem (18) on the drive shaft (25).
2. Place the grating/slicing disc (17) with the appropriate side facing upwards on the stem (18), depending on the operation (grating/slicing).
3. Make sure that the seal (16) is properly seated in the disc cover (15). It must be properly seated in the groove for the seal around the entire circumference.
4. Place the disc cover (15) on the bowl (8) as shown in Fig. 7, press it down and turn it so that the handles of the bowl and the lid overlap (the tabs in the lid will take their places in the sockets of the bowl).
5. Place the pusher (14) in the disc cover.
6. To remove the disc from the appliance, follow these steps:
  - turn the lid (15) slightly counterclockwise so that the tabs in the lid slide out of the sockets in the bowl, carefully remove the lid
  - remove the bowl from the base of the food processor
  - remove the disc (17) from the stem (18)
  - remove the stem (18) from the rotary shaft (25).

### USAGE

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

1. Install the drive shaft (25) in the bowl and install the bowl in the housing.
2. Depending on the nature of the food to be prepared, install the appropriate accessory: knife (6), mixer (5), butterfly (4) or strainer (7).

**ATTENTION! The knife blades are very sharp. Be careful not to get hurt.**

3. Put the food to be processed in the bowl. Do not exceed the maximum volume of the bowl marked with a horizontal line (upper line max - 2300 ml). If you are going to cook food in the strainer (7), pour enough water (broth, stock) into the bowl to cover the food in the strainer. When adding the products to the bowl, it is possible to dose them precisely thanks to the scales function (see: "SCALES FUNCTION"). If you will be preparing dishes from recipes, fill the bowl according to the instructions for the recipe.

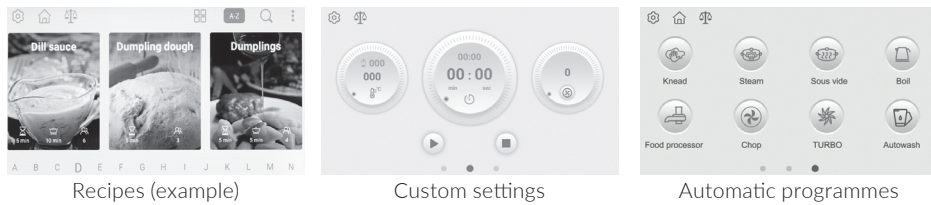
**ATTENTION! Do not fill the bowl over 2300 ml (MAX line inside the bowl) and over 2000 ml for liquids (water, soups, etc.).**

**ATTENTION! Be especially careful when cooking food. Do not run the appliance with an empty bowl. When cooking products in the strainer, take care of the right amount of water in the bowl.**

**ATTENTION! When inserting and pouring the ingredients into the bowl, take special care not to flood the base of the appliance. Danger of electrocution.**

4. Install the bowl lid (2) on the bowl (8).
5. Connect the appliance to the mains and then switch it on using the button (9) on the left side of the appliance. If you do not take any action within 5 minutes, the appliance will go into sleep mode. Restarting is done by touching the control panel.

6. After starting the food processor, select the appropriate mode from the touch control panel:



A red dot at the bottom of the display indicates the current operating mode.

**Recipes** – select the appropriate recipe, continue with the displayed instructions.

**Custom settings** – declare the temperature, time and speed from the touch panel respectively.

**Automatic programmes** – select the appropriate automatic programme, make possible parameter adjustments.

The selection of the range of a given value can be made directly on the touch control panel or by means of the knob (13) after the parameter has been indicated on the panel. Start the process by pressing the icon (▶). Pressing the knob will also start or stop the process. The green light of the knob indicates that the process is in progress.

**ATTENTION! If you have declared a temperature greater than 60°C, do not set the speed greater than “3”. Risk of burns!**

**ATTENTION! Do not set the mixing speed higher than “3” when using the mixer (5).**

**ATTENTION! Do not set the speed higher than “4” when working with the butterfly.**

**ATTENTION! Always use kitchen gloves when cooking or heating the contents of the bowl, adding ingredients and emptying it. RISK OF BURNING!!!**

7. Keep an eye on the process, or make adjustments to settings and quantities of ingredients after the food processor has stopped working. Smaller ingredients can be added through the hole in the lid when the cap is opened (1).

**ATTENTION! If you notice that when making heavy pulps and doughs, the food processor significantly reduces the speed or the speed fluctuates, stop the process immediately. Reduce the amount of food processed.**

8. When adding the products to the bowl, it is possible to dose them precisely thanks to the scales function (see: “SCALES FUNCTION”) however, the set process must be interrupted earlier (PAUSE).

9. After counting down the time to zero, the action will be completed. You can stop the action at any time using the “STOP” button. If the duration of the action is calculated from zero, it will automatically end after 90 minutes.

10. After completing the process, check the condition of the food being prepared, or start a new process with appropriate adjustments to the parameters.


11. Switch off the appliance with button (9), disconnect from the mains. Remove the bowl lid and the bowl. Use the spatula (19) to empty the contents of the bowl if the nature of the food requires it.

12. Wait for the appliance and its accessories to cool down and then clean them immediately.


## STEAMING

1. Install the drive shaft (25) in the bowl and install the bowl in the housing.
2. Pour about 600 ml of water (to the line inside the bowl) into the bowl (8) - this is a dedicated amount of water for steaming in the automatic programme (no time adjustment). For longer cooking times, increase the amount of water.

**ATTENTION! The steaming process uses about 500 ml of water for 30 minutes of steaming. Do not steam for more than 1 hour. Keep an eye on the amount of water in the bowl. Boiling all the water out can lead to damage to the appliance, burns and even fire.**

3. Install the steamer container (23) on the bowl (8).
4. Place the food in the steamer container (23). For more products, use the tray (22). Cover the whole thing with the lid (21).
5. Connect the appliance to the mains and then switch it on using the button (9) on the left side of the appliance.
6. When the food processor starts up, select the AUTOMATIC PROGRAMMES mode and then steam cooking (STEAM).
7. Declare the intensity of steam production. There are three levels of intensity, indicated by the bowl icon flashing on the display. Also declare the duration of the process - the default is 20 minutes. For longer time, remember to pour more water into the bowl.
8. Start the process by pressing the icon  or by pressing the knob (13). The time will be counted from the moment the water exceeds 95°C.
9. Keep an eye on the condition of the cooked food.

**ATTENTION! All operations related to taking off and checking the condition of the cooked food should be carried out with kitchen gloves.**

10. Steam cooking can also be carried out in the strainer (7), by putting it inside the bowl beforehand. Remember that the water level in the bowl must be below the bottom of the strainer and at the same time the water volume must not be less than 600 ml.
11. To complete the food preparation process, press the key  at any time.
12. When the cooking process is complete, turn off the appliance with the "ON/OFF" button (9), disconnect from the mains, remove the container from the bowl and distribute the food.
13. Wait for the appliance and its accessories to cool down and then clean them immediately.

## SOUS VIDE COOKING

The SOUS VIDE (in a vacuum) cooking method is based on a slow, precise process of cooking in water of dishes vacuum sealed in hermetic bags. This allows you to preserve a very large amount of nutrients, vitamins and minerals. The whole process takes place at a sufficiently low temperature and time.



- Follow the recipe instructions carefully (temperature and time).
- Care should be taken to ensure that the cooked food is consumed immediately after cooking according to the recipe or is properly preserved

## GRATING AND SLICING

1. Install the drive shaft (25) in the bowl and install the bowl in the housing.
2. Mount the stem (18), disc (17) and disc cover (15) on the rotary shaft. Make sure to mount the disc with the correct side up depending on the nature of the operation.

**ATTENTION! The grating and slicing disc is sharp. Be careful not to get hurt!**

3. Prepare the food to be processed. Cut the fruit and vegetables into smaller pieces so that they pass through the feed hole in the disc cover and remove the stones from them.

4. Connect the appliance to the mains and then switch it on using the button (9) on the left side of the appliance.
5. When the food processor starts up, select the AUTOMATIC PROGRAMMES mode and then select the grating/slicing mode (FOOD PROCESSOR), make possible time and speed adjustments.
6. After selecting the parameters, start the process with the button . To stop the process, press the button .
7. Slowly insert the products into the feed hole in the disc cover (15) and press down on them with the pusher (14). When working, do not let the bowl fill to the end with the processed food. Periodically turn off the appliance and empty the bowl of the processed food.

**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.**

**ATTENTION: The disc cover (15) is not used to cover the bowl during heat treatment and when using the knife and mixers.**

8. At the end of the programme, turn off the appliance with the switch (9), disconnect it from the mains, empty the bowl and clean the appliance.

### PRACTICAL CULINARY TIPS

*By following these guidelines you will be able to use your MRK-28 food processor in an optimal way and your work will bring the best results.*

- always grind products (e.g. vegetables, nuts, dry rolls, coffee and even rice to very small parts or even powder) at higher speeds of the robot (8-12). It is advisable to start with a lower speed and gradually increase it.
- always perform powdering of products (grinding e.g. spices, chocolate, sugar to fine powder) at higher mixing speeds (9-12). It is advisable to start with a lower speed and gradually increase it.
- shredding of food (chopping of fruit and vegetables into small chips) is performed at medium mixing speeds (4-6). When shredding cabbage or lettuce it is advisable to add a small amount of water to the bowl.
- during the above operations, do not fill the bowl above half of its nominal volume. Carry out these operations using the knife (6). Suggested time is a dozen or so seconds, depending on the quality, hardness and quantity of the ingredients being chopped.
- emulsifying food (bringing products into the form of emulsions e.g. mayonnaise, sauces) can be done in two ways: with the butterfly (4) (mixing speed 1-4) or without a mixing tip (mixing speed 5-12). The time depends on the ingredients of the dish (from 20 seconds to several minutes).
- whisking (bringing cream or egg white to a firm consistency) is best done using the butterfly (4) at mixing speeds (2-4). Due to the freshness of eggs, their size or initial temperature, it is difficult to indicate a specific processing time. You can take 1 minute at the beginning, check the effect, then possibly resume the process.
- it is best to knead dough using the "KNEAD" dough kneading programme, possibly slightly modifying its parameters. When kneading light pulps (pancake batter, sponge cake) we use the butterfly (4), while for hard pulps (pizza dough, yeast-based dough) we should work on the knife (6).
- fry by increasing the temperature to 120 °C. Pour the olive oil and wait for it to heat up. For a uniform degree of frying, use the lowest mixing speed. After about 2 minutes, check the frying effect, or extend the process until the product is in the right form.
- for a better chopping or crushing effect with the knife (e.g. meat or vegetables) it is recommended to portion the ingredients. A smaller portion means a more precise chop.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**ATTENTION! Before cleaning, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down!**

**ATTENTION! Do not immerse the housing in water or other liquids.**

**ATTENTION! Before cleaning, dismantle all accessories of the appliance.**

**ATTENTION! The knife blades are sharp. Be careful not to get hurt.**

1. Clean the appliance and its accessories after each use. This will keep it fully operational.
2. Do not use aggressive detergents, solvents or hard materials that could scratch the surface.
3. Clean the housing of the appliance (Fig.8) by wiping it with a damp, delicate cloth and then wipe it dry. In case of heavy soiling, moisten a cloth with water and detergent.
4. You can pre-wash the inside of the bowl by pouring about 0.6l of water with detergent and setting the high speed of the knife for about 30 seconds. This operation allows you to clean the inside, but the jug still needs thorough washing, or you can use the automatic PRE-WASHING program.  
**Before pre-washing, make sure that the knife is properly placed on the drive shaft and that there are no food residues under the knife. In the pre-wash program, do not use a stirrer and butterfly.**
5. If there are signs of scorching at the bottom of the bowl, pour a little bit of a water solution of citric acid and wait a few minutes.
6. Remove all accessories from the food processor and wash in warm water with detergent, rinse and dry thoroughly. You can also wash them in the dishwasher with the exception of the bowl (8) and drive shaft (25) - see Fig. 9.
7. Pay attention to the cleanliness and correct positioning of the rubber seals (3), (16) and (24). You can dismantle and wash these seals separately, but remember to install them correctly where they belong. The seals have different dimensions and are not interchangeable with each other.
8. Store the appliance in a dry and sunny place. When storing for a long time, put it in a box.

9. **The bowl is equipped with overheating protection. If the temperature in the bowl exceeds a dangerous level, the bowl heating function will not work until the thermal fuse is reset. The fuse reset button is located on the bottom of the bowl (Fig.10). Use a small screwdriver or pen to press the fuse button. Do not use a sharp tool. Resetting the fuse will cause a characteristic click.**

But before you reset the fuse, remember some important points:

- a possible cause of overheating is not using the knife or stirrer, cooking after emptying the bowl or cooking the food at an inappropriate high temperature and for too long. Never let the food burn in the bowl. If the food starts to burn, lower the cooking temperature and add some water or fat
- empty and cool the bowl before resetting the fuse
- do not put the bowl in the fridge

**ATTENTION! If the thermal fuse switches off the bowl heating very often it can mean a technical fault. Do not use a damaged bowl. Contact an authorised service centre.**

**ATTENTION! Do not use a bowl with a defective thermal fuse button.**

**ATTENTION! Do not use sharp objects, abrasive pastes, solvents and other strong chemicals - their use may damage the appliance.**

## PROBLEMS AND HOW TO SOLVE THEM

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not start or suddenly stops	Incorrect assembly	Assemble the appliance correctly
Blocking the knife or mixer	Too many or too large pieces of the processed food	Do not exceed the permitted capacity of the bowl, cut the food into smaller pieces
Overheating smell	Warming up of the parts during the first start-up	It is a normal phenomenon which will cease to exist in the future
	Food processor overload	Turn off the appliance, wait for it to cool down Do not exceed the recommended operating times
The bowl does not heat up	The bowl thermal fuse has tripped	Reset the fuse

## TECHNICAL DATA

The technical parameters are indicated on the appliance rating plate.

Length of the power cord: 0.90m



The manufacturer reserves the right to modify graphics (icons, photos) in the product software after the update. Any possible changes will not affect the functionality of the device.

The product may be slightly different from the photos/drawings contained in the instructions and other marketing materials.

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



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components.

Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:**

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia i akcesoriów gorącą wodą.
- 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. 2x dzbanek o pojemności 3,5 L (MAX pojemność użytkowa 2,3 L)
9. Włącznik/wyłącznik 0/1
10. Przewód zasilający
11. Obudowa urządzenia
12. Dotykowy panel sterowania
13. Pokrętko zmiany wartości wybranego parametru z przyciskiem START/STOP
14. Popychacz
15. Pokrywa tarczy
16. Uszczelka pokrywy tarczy
17. Tarcza do ścierania/cięcia w plastry
18. Trzpień do montażu tarczy
19. Łopatka
20. Miarka o pojemności 30 ml
21. 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. 2x wałek napędowy z uszczelką
26. 2x blokada wałka

**Akcesoria mające kontakt z żywnością bez zawartości bisfenolu (BPA Free).**

## FUNKCJE WYPOSAŻENIA I CECHY ROBOTA

### PANEL STERUJĄCY Z EKRANEM DOTYKOWYM

– panel sterujący wyposażony jest w ekran dotykowy o przekątnej 5 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.



**DWA DZBANKI I JEDNA POKRYWA DZBANKA** – dzbanki (8) wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. W dnie dzbanków znajduje się otwór do montażu wałka napędowego (25). Na wewnętrznej ścianie dzbanka znajdują się cztery poziome linie oznaczające następujące pojemności – 600 ml, 1000 ml, 1500 ml i 2000 ml oraz MAX użytkowa (2300 ml). Dzbanki wyposażone zostały w uchwyty ułatwiające przenoszenie. Pokrywa dzbanka (2) pasująca do obydwu dzbanków, wyposażona została w uszczelkę zapewniającą szczelność podczas używania urządzenia. Uchylna zaślepka pokrywy dzbanka (1) pozwala dozować składniki oraz przyprawę. Dzbanki

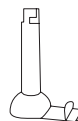


i pokrywa wyposażone są w system blokad i zabezpieczeń uniemożliwiających uruchomienie przy nieprawidłowym montażu.

**NÓŻ** – ostrza noża (6) wykonane zostały ze stali szlachetnej tak dobranej aby 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 plastry. Funkcja tarczy zależy od strony jej zamontowania. Napęd na tarczę przenoszony jest poprzez trzpień (18).



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

**NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE** – dzięki pojemnikowi (23) robot może pełnić funkcję parowaru. Montowany jest na dzbanku (8). Pojemnik posiada tackę (22) dzięki czemu można zwiększyć ilość gotowanej żywności. Całość przykrywana jest 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 5 g. Waga pozwala na precyzyjne dozowanie składników, także w trakcie trwania programu. Ponadto wbudowana waga posiada funkcję zerowania (tarowania). Dostęp do funkcji wagi możliwy jest po wybraniu stosownej funkcji lub po wybraniu ikony skrótu do funkcji wagi – 

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

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



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



## 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

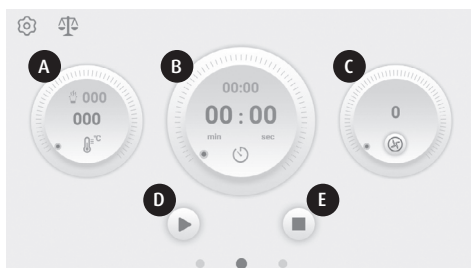
Każdy przepis posiada:

- 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 5°C. Oznaczenie „000” oznacza temperaturę pokojową. Wskaźnik temperatury z ikonką parującego dzbanka oznacza bieżącą temperaturę w dzbanku wyświetlaną z dokładnością do 5°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

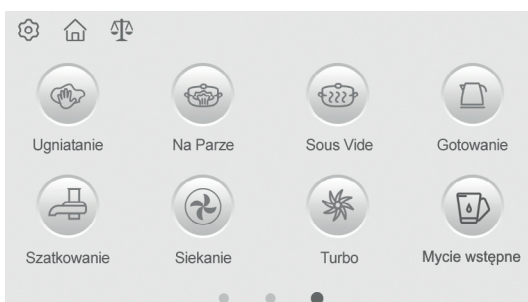
Dostępnych jest 12 prędkości obrotowych gdzie „1” oznacza prędkość najmniejszą (ok.120 obr/min) a „12” prędkość największą (ok. 5000 obr/min). Naciśnięcie ikony noża zmienia kierunek obrotów co sygnalizowane jest ikoną ↺. Obroty wsteczne są dostępne tylko dla prędkości „1”, „2”, „3”.

**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 mieszało	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: 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	-
 Siekanie	Temp: nie dotyczy Czas: 10 sekund (10 sekund – 4 minuty) Prędkość: 6 (1-12)	nóż	-

Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
 TURBO	Temp: nie dotyczy Czas: do 1 minuty Prędkość: 12	nóż	Działa tylko podczas przytrzymywania przycisku (TURBO)
 Waga	Waga do 5000 g, dokładność 5 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



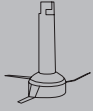


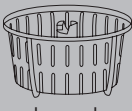


Czas przygotowania potrawy



Ilość porcji



## PRZEZNACZENIE WYPOSAŻENIA ROBOTA

WYPOSAŻENIE	CZYNNOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA	MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOSCI W DZBANKU
 nóż	siekanie mięsa	8-12	30-60 sekund	-	600g mięsa bez kości
	kruszenie kostek lodu	8-12	10-20 sekund	-	500g + ewentualnie 50-100g wody
	mielenie cukru	8-10	10-30 sekund	-	600g
	blendowanie	8-12	do 60 sekund	-	2000 ml
	siekanie cebuli, selera itp.	5-7	15-60 sekund	-	600 g
	fasola, soja, orzechy, kawa, migdały	10	2-3 minuty	-	600 g
	wyrobienie lekkich ciast	1	2-4 minuty	-	750 g
 mieszadło do lekkich mas (motylek)	wyrobienie ciężkich ciast – program "ugniatanie"	2 (1-2)	2-3 minuty	-	750 g
	ubijanie białek	4	2-4 minuty	-	600 ml
	ubijanie kremów	3	3-5 minut	-	1000 ml
 mieszadło	powolne gotowanie zup	1-2	1-90 minut	100°C	2000 ml
	inne potrawy wymagające mieszania	1-2	wg potrzeby	wg potrzeb	2000 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	-	500 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 (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 wewnątrz 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 pokrywą (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).

### UŻYCIE URZĄDZENIA

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

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. W zależności od charakteru przygotowywanej żywności zamontuj odpowiednie wyposażenie: nóż (6), miesadło (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 (górną kreska max – 2300 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.

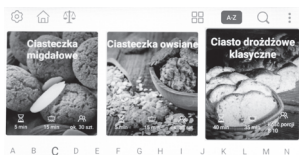
**UWAGA! Nie napełniaj dzbanka ponad poj. 2300 ml (linia MAX wewnątrz dzbanka) oraz ponad 2000ml dla cieczy (woda, zupy itp.)**

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

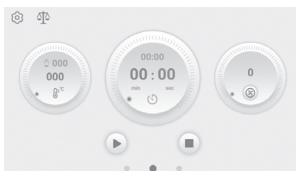
**UWAGA! Podczas wkładania i nalewania składników do dzbanka zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zalać podstawy urządzenia. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.**

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

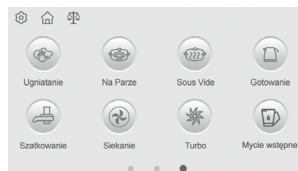
- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia. Jeżeli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych czynności, urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Ponowne włączenie następuje poprzez dotknięcie panelu sterującego.
- Po uruchomieniu robota z dotykowego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

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

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

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

**UWAGA! Jeżeli zadeklarowałeś temperaturę większą niż 60°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 rękawic kuchennych. 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.
- Po odliczeniu czasu do zera wykonywana czynność zostanie zakończona. Czynność możesz przerwać w dowolnym czasie używając przycisku „STOP”. Jeżeli czas trwania czynności naliczany jest od zera to zostanie automatycznie zakończony po 90 minutach.

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


### GOTOWANIE NA PARZE

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

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

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

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

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

### GOTOWANIE METODĄ SOUS VIDE

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



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

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

## ŚCIERANIE I CIĘCIE W PŁASTRY

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 na mniejsze kawałki 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 obrabianej żywności.

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

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

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

## PRAKTYCZNE PORADY KULINARNE

*Stosując się do poniższych wskazówek będziesz mógł wykorzystać swój robot MRK-28 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, biszkopt) stosujemy motylek (4), natomiast przy masach twardych (ciasto na pizzę, drożdżowe) należy pracować na nożu (6).
- pamiętaj, że niektóre składniki mogą przywierać do dna naczynia, a zbyt długo podsmażane, mogą się przypalić. Szczególnie produkty zawierające naturalne cukry, np. cebula. Jest to naturalny proces, niespowodowany wadami urządzenia. Należy więc pilnować czasu podsmażania lub zmniejszyć temperaturę.
- dla uzyskania lepszego efektu siekania lub rozdrabniania za pomocą noża (np. mięsa lub warzyw) zaleca się porcjowanie składników. Mniejsza porcja oznacza dokładniejsze siekanie.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

**UWAGA! Przed czyszczeniem zdemontuj wszystkie akcesoria urządzenia.**

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

1. Urządzenie i jego wyposażenie czyść po każdym użyciu. Pozwoli to zachować w pełni jego sprawność.
2. Do czyszczenia nie używaj agresywnych detergentów, rozpuszczalników ani też twardych materiałów które mogłyby porysować powierzchnię.
3. Obudowę urządzenia (rys.8) czyść przecierając ją wilgotną, delikatną ściereczką a następnie wytrzyj do sucha. Przy większych zabrudzeniach nawilż ściereczkę wodą z detergentem.
4. Wnętrze dzbanka możesz wstępnie umyć wlewając do niego około 0,6l wody z detergentem i ustawiając prędkość noża 6 na około 30 sekund. Operacja ta pozwala oczyścić wnętrze ale dzbanek nadal wymaga dokładnego umycia lub można skorzystać z programu automatycznego MYCIE WSTĘPNE. **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, pokrywy 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. Dzbaneł 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**

**wkrętaka lub długopisu. Nie używaj ostrego narzędzia. Zresetowanie bezpiecznika powoduje charakterystyczne kliknięcie.**

Jednak zanim zresetujesz bezpiecznik pamiętaj o kilku ważnych uwagach:

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

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

**UWAGA! Nie używaj dzbanka z uszkodzonym przyciskiem bezpiecznika termicznego.**

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

#### PROBLEMY I SPOSÓB ICH ROZWIĄZANIA

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

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

#### DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc:	1300 W
Moc grzałki:	1000 W
Moc silnika:	600 W
WiFi Zakres częstotliwości:	2400~2483.5 MHz
WiFi Maksymalna moc nadawcza:	20 dBm
Pojemność dzbanka	2,3 L/3,5 L (Max)



Maksymalne obciążenie wagi	5000 g
----------------------------	--------

**Długość przewodu zasilającego:** 0,90 m



Producent zastrzega sobie możliwość 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-28, 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-28/>

**AKCESORA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**  
SZUKAJ NA  
[PYSZNIEGOTUJ.PL](http://PYSZNIEGOTUJ.PL)



#### Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

**ИНСТРУКЦИЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:**

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра!
- Не используйте устройство не по назначению.
- Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Всегда извлекайте вилку из розетки, когда вы не используете устройство или перед его очисткой.
- Не используйте поврежденное устройство, в том числе при повреждении сетевого шнура или штепсельной вилки – в этом случае отнесите устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Использование оборудования, не рекомендованного производителем, может привести к повреждению устройства или к поломке.
- При возникновении необычных звуков, запахов или дыма из устройства немедленно выключите его, а затем обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
- Не вешайте сетевой шнур на острые края и не позволяйте ему соприкасаться с горячими поверхностями.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края поверхности, на которой стоит устройство. Это предотвратит случайное падение устройства с этой поверхности.
- Храните устройство в прохладном, тенистом и сухом месте.
- Избегайте деформации пластиковых элементов, не мойте машину горячей водой.
- Не помещайте руки или предметы в емкость во время работы устройства.
- Не ставьте прибор рядом с другими электрическими приборами, конфорками, плитами, духовками и т. д., а также под навесными шкафчиками. Поставьте устройство подальше от края столешницы.

- Всегда перед началом работы проверяйте, все ли элементы устройства установлены правильно.
- Не размещайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как занавески, скатерти и многое другое, это может привести к пожару.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Температура доступных поверхностей может быть выше, когда устройство работает.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземляющим штифтом!
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также не имеющие знания или опыт в эксплуатации данного типа оборудования, при условии, что они будут находиться под наблюдением или будут проинструктированы относительно использования устройства безопасным способом и будут проинформированы о потенциальных рисках.
- Обратите внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием/устройством.
- Оборудование не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не включайте вилку в розетку мокрыми руками.
- Не вытаскивайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- Для безопасности детей не оставляйте детали упаковки в доступном для детей месте (пластиковые пакеты, коробки, пенополистирол и др.).
- **ВНИМАНИЕ! Не позволяйте детям играть с пленкой. Есть опасность удушья!**
- Соблюдайте особую осторожность при контакте с режущими лезвиями, особенно при их снятии и при мойке.
- Не ставьте устройство на горячие поверхности.
- Не прикасайтесь к лезвиям, особенно во время работы. Края ножей очень острые. Всегда держите лезвие за верхнюю часть при надевании и снятии.

- Всегда ждите остановки вращающихся деталей перед удалением каких-либо деталей из устройства.
- Сразу после использования выньте вилку из розетки.
- Перед заменой оборудования или контактом с движущимися частями во время работы выключите устройство и отключите его от питания.
- Перед разборкой подождите, когда двигатель полностью остановится.
- Не используйте кнопку «TURBO» и не увеличивайте резко скорость, если температура выше 55°C.
- При работе с горячими продуктами не прикасайтесь непосредственно к кувшину, крышке, мерной чашке и емкости для приготовления на пару. Используйте кухонные перчатки.



**ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!**



**ВНИМАНИЕ! Опасность ожога паром!**

- Проверьте, соответствуют ли параметры питания, указанные на заводской табличке устройства, параметрам вашей сети питания.
- Никогда не используйте прибор в режиме приготовления с пустым кувшином.
- Не позволяйте устройству работать более минуты на скорости «12».
- Устройство не может использоваться детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- Отключите устройство от питания, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Откидная заглушка крышки кувшина
2. Крышка кувшина
3. Прокладка крышки кувшина
4. Мешалка для легких масс (бабочка)
5. Мешалка
6. Нож
7. Корзинка
8. 2х кувшин емкостью 3,5 л (MAX полезная мощность 2,3L)
9. Переключатель 0/1
10. Шнур питания
11. Корпус устройства
12. Сенсорная панель управления
13. Циферблат изменения значения выбранного параметра с кнопкой START/STOP
14. Толкач
15. Крышка диска
16. Прокладка крышки диска
17. Диск для натирания/резки на пласти
18. Стержень для установки диска
19. Лопатка
20. Мерный стакан 30 мл
21. Крышка емкости для приготовления на пару
22. Блюдечко емкости для приготовления на пару
23. Емкость для приготовления на пару
24. Прокладка емкости для приготовления на пару
25. 2х приводной вал с прокладкой
26. 2х блокировка ролика

**Изготовлен из материалов не содержащих бисфенол.**

## ОСОБЕННОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ РОБОТА

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

– панель управления, оснащенная 5-дюймовым сенсорным экраном. Устройство позволяет использовать специальные рецепты, размещенные в базе данных устройства, а также автоматические программы для управления оборудованием устройства. Также можно задать собственные настройки. С помощью модуля WI-FI вы можете обновлять базу данных рецептов. Интуитивно понятное и простое управление позволяет получать удовольствие от работы с устройством.

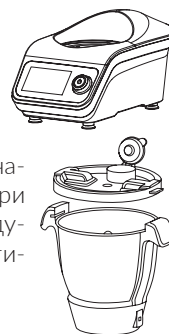


### СИСТЕМА СНИЖЕНИЯ ВИБРАЦИИ

– инновационная система гибкого крепления кувшина в устройстве уменьшает вибрацию, передаваемую на корпус устройства при высоких оборотах или при замешивании тяжелых масс.

### ДВА КУВШИНЫ И КРЫШКА КУВШИНА

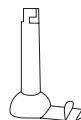
– кувшины (8) изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. В их нижней части находятся отверстия для установки приводного вала (25). Внутри кувшинов есть четыре горизонтальные линии, обозначающие следующие объемы: 600 мл, 1000 мл, 1500 мл и 2000 мл и Макс вместимость (2300 мл).



Кувшины снабжены ручками, облегчающими их перестановку. Крышка кувшинов (2) снабжена прокладкой, обеспечивающей герметичность при использовании прибора. Откидная заглушка крышки (1) позволяет дозировать ингредиенты и специи. Кувшины и крышка оснащены системой блокировки и предохранителями, предотвращающими запуск при неправильной установке.

**НОЖ** – лезвия ножа (6) изготовлены из нержавеющей стали, подобранной для сохранения своих параметров в течение очень длительного срока службы. Его уникальная конструкция обеспечивает максимальную производительность при самых низких оборотах.

**МЕШАЛКА** – форма мешалки (5) предназначена для того, чтобы содержимое кувшина было только перемешано, без измельчения. Хорошо работает при медленном и длительном приготовлении, например, супов. Мешалка, в зависимости от направления вращения, имеет разные характеристики перемешивания.



**ВНИМАНИЕ!** При работе с мешалкой не устанавливайте скорость вращения больше, чем «3».

**МЕШАЛКА ДЛЯ ЛЕГКИХ МАСС (БАБОЧКА)** – бабочка (4) позволяет взбивать легкие кремы и массы, а также яичные белки. Конструкция позволяет избежать полного разделения утрамбованных масс.



**ВНИМАНИЕ!** При работе с бабочкой не устанавливайте скорость вращения больше, чем «4».

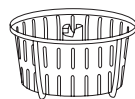
**ДИСК ДЛЯ НАТИРАНИЯ/РЕЗКИ НА ПЛАСТЫ** диск (17) используется для измельчения фруктов и овощей или для нарезки. Функция циферблата зависит от стороны его установки. Привод на диск передается через стержень (18).



**ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** – благодаря емкости (23) устройство может выполнять функцию пароварки. Устанавливается на кувшин (8). Емкость имеет блюдце (22), так что вы можете увеличить количество приготовленной пищи. Все накрывается крышкой (21).



**КОРЗИНКА** – корзинка (7) позволяет варить сыпучие продукты, например, рис, крупу. Щели в корзине исполняют роль сита, который сливает воду из вареных продуктов при снятии корзины. Мерная ложка (20) на внешней стороне дна имеет специальный крюк, который помогает поднять корзину из кувшина. Корзинку также можно использовать для приготовления на пару небольшого количества пищи.




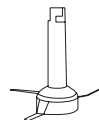
**ПРИВОДНОЙ ВАЛ** – вал (25) устанавливается в днище кувшина. Он поставляется с силиконовой прокладкой, обеспечивающей герметичность в нижней части кувшина. На монтажном валике имеется дополнительное вращающееся оборудование. Привод передается через конец вала с шестиугольным сечением.



**ФУНКЦИЯ ВЕСОВ** – робот оснащен весами, позволяющими измерять в диапазоне от 0 до 5000 г с точностью до 5 г. Вес позволяет точно дози-



ровать ингредиенты, в том числе во время программы. Кроме того, встроенный вес имеет функцию обнуления тары. Доступ к функциям весов возможен при выборе соответствующей функции или при выборе значка ярлыка для функции весов – .



**ФУНКЦИЯ «TURBO»** – позволяет получить максимальную скорость вращения «12» встроенного ножа – устройство выполняет функцию блендера. Функция работает только при удержании кнопки «TURBO».



**ВНИМАНИЕ!** Не превышайте время работы 60 секунд за один раз при использовании функции «TURBO».

**ОБРАТНЫЕ ОБОРОТЫ ДВИГАТЕЛЯ** – устройство имеет возможность работать на обратных оборотах на скоростях от «1» до «3». Правильно используемые обратные обороты улучшают работу ножа и мешалки.



## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ГЛАВНОЕ МЕНЮ



- ▶ Выбрав панель **«Рецепты»**, мы перейдем к списку рецептов, доступных в устройстве.
- ▶ Панель **«Пользовательские настройки»** позволяет нам использовать индивидуальные режимы работы устройства.
- ▶ Используя панель **«Автоматические программы»**, мы можем выбрать программы, определенные на устройстве.
- ▶ **«Обновление устройства»** дает нам возможность загрузить последнюю версию рецептов и программного обеспечения.  
Сообщение о доступном обновлении появится после подключения к интернету.

### РЕЦЕПТЫ

Робот имеет в своей базе данных рецепты в виде поваренной книги, разделенные на группы:

- |                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Базовые рецепты                  | 8. Блюда на пару          |
| 2. Паста, закуски, холодные закуски | 9. Вегетарианские блюда   |
| 3. Салаты                           | 10. Соусы                 |
| 4. Супы и кремы                     | 11. Хлебобулочные изделия |
| 5. Основные мучные блюда            | 12. Напитки               |
| 6. Основные мясные блюда            | 13. Торты и десерты       |
| 7. Основные рыбные блюда            | 14. Блюда Sous Vide       |

- 15. Новые правила
- 16. Рождество

- 17. Закуски для детей
- 18. Подходящие рецепты

Каждый рецепт имеет:

- список ингредиентов
- инструкцию
- ориентировочное время подготовки
- необходимые приспособления
- информация о том, сколько человек рассчитано блюдо
- уровень сложности

Рецепты в категории "Подходящие рецепты" имеют рассчитанное количество калорий.


Вы можете сортировать базу данных рецептов по алфавиту или по группам. Вы также можете добавить выбранные рецепты в вкладку «Избранное». Работа с готовыми рецептами сокращает время и облегчает приготовление блюд. Вы будете проинформированы о возможности обновления списка рецептов с помощью сообщений, отображаемых на экране панели управления.

## ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ



**A** – поле выбора температуры процесса  
Доступна температура от 37°C до 130°C с шагом в 5°C. Обозначение «000» обозначает комнатную температуру. Индикатор температуры со значком дымящегося кувшина обозначает текущую температуру в кувшине, отображаемую с точностью до 5°C.

**B** – поле длительности процесса  
Доступна продолжительность от 1 секунды до 90 минут с шагов в 1 секунду. После запуска процесса таймер отсчитывает время до завершения процесса. Маленький индикатор времени выше показывает первоначально заданное время процесса.

**C** – флажок скорости вращения аксессуаров  
Есть 12 скоростей, где «1» означает наименьшую скорость (ок.120 об/мин), а «12» наибольшую (ок. 5000 об/мин). Нажатие на значок ножа изменяет направление вращения, что сигнализируется значком . Обратное вращение доступно только для скоростей «1», «2», «3».

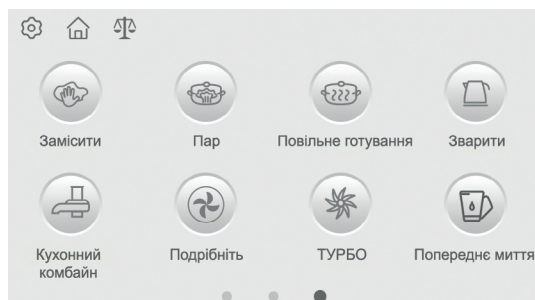
**D** – кнопка запуска/прерывания (START/ПАУЗА) процесса.

**E** – кнопка остановки процесса (STOP).












## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Существует 9 автоматических программ, позволяющих ускорить и предложить оптимальное время обработки для вашей пищи. Программы могут быть изменены, но в ограниченной степени. Кроме того, имеется режим «TURBO», увеличивающий обороты двигателя до максимума, и режим измерения массы продуктов.



### Меню автоматических программ



Программа/Значок	Параметры (диапазон редактирования)	Оборудование	Примечания
 Замес теста	Темп.: 0 (0-37°C) Время: 3 минуты (2, 3, 4 минуты) Скорость: 1 (1-2)	нож	Периодически обратные вращения
 Приготовление на пару	Темп.: постепенно увеличивается Время: 20 минут (1-60 минут) Скорость: не касается	-	Время начинает начисляться при превышении 95°C
 Медленная варка sous vide	Темп.: 100°C (60-100°C) Время: 20 минут (1-90 минут) Скорость: не касается	-	-
 Варка	Темп.: 60°C (60-100°C) Время: начисляется от 0 до 90 минут Скорость: не касается	-	-
 Натирание/Резка	Темп.: не касается Время: 30 секунд (10-59 секунд) Скорость: 5 (4-7)	Диск для натирания/резки на пласти	-
 Рубка	Темп.: не касается Время: 10 секунд (10 секунд – 4 минуты) Скорость: 6 (1-12)	нож	-















Программа/Значок	Параметры (диапазон редактирования)	Оборудование	Примечания
 TURBO	Темп.: не касается Время: до 1 минуты Скорость: 12	нож	Работает только при удержании кнопки (TURBO)
 Вес	Вес до 5000 г, точность 5 г	–	Возможность обнуления тары
 Попередне миття	Темп.: 40°C ~60°C Тривалість: 30 секунд Швидкість: 6	ніж	Для кращого результату слід додати невелику кількість мюлючого засобу

### ОБНОВЛЕНИЕ ПРАВИЛ

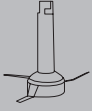

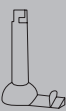
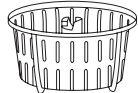


Функция позволяет загрузить последнюю базу данных рецептов с сайта производителя. Перед обновлением необходимо подключиться к доступной беспроводной сети Wi-Fi. Помимо правил, также будет обновлено системное программное обеспечение устройства (если это необходимо).

### ОПИСАНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ ОСТАЛЬНЫХ ЗНАЧКОВ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Значок (кнопка)	Значение	Примечания
	START (начало процесса)	
	ПАУЗА (остановка процесса)	
	STOP (окончание процесса)	
	Мешалка, бабочка, нож (рекомендуемое оборудование)	Значок, отображаемый при использовании автоматических программ
	Обратные обороты	Максимальная скорость: «3»
	Правильно установленная крышка кувшина	
	Нет крышки кувшина или крышка установлена неправильно	
	Вход в меню «Настройки»	
	Вернуться на главную страницу	

	Сокращение для функции «Вес»	
	Сортировка рецептов	
	Сортировка рецептов	
	Поиск рецептов	Нажатие на панель в месте для текста открывает виртуальную клавиатуру
	Избранное	Нажатие на значок добавляет рецепт в избранное
	Детали рецепта	
	Громкость интерфейса	
	Параметры Wi-Fi сети	
	Язык интерфейса	
	Это устройство	
	Помощь	
	История	
	Время приготовления продукта	
	Время подготовки	
	Порции	

## НАЗНАЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ УСТРОЙСТВА

ОБОРУДОВАНИЕ	ДЕЙСТВИЕ	СКОРОСТЬ	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПИЩИ В КУВШИНЕ
 нож	измельчение мяса	8-12	30-60 секунд	-	600г мяса без костей
	дробление кубиков льда	8-12	10-20 секунд	-	500г + 50-100г воды
	измельчение сахара	8-10	10-30 секунд	-	600г
	блендирование	8-12	до 60 секунд	-	2000 мл
	измельчение лука, сельдерея и т. д.	5-7	15-60 секунд	-	600г
	фасоль, соя, орехи, кофе, миндаль	10	2-3 минуты	-	600г
	замес теста	1	2-4 минуты	-	750г
 мешалка для легких масс (бабочка)	взбивание белков	4	2-4 минуты	-	2300 мл
	взбивание кремов	3	3-5 минуты	-	2300 мл
 мешалка	медленная варка супов	1-2	1-90 минут	100°C	2000 мл
	другие продукты, требующие смешивания	1-2	по необходимости	по необходимости	2000 мл
 корзинка	приготовление на пару риса, каш	-	15-35 минут	110°C	вода 600-800 мл + корзинка
 Диск для трения/резки	резка на пласти/натирание	5-6	30-60 секунд	-	500г
 Емкость для приготовления на пару (пароварка)	приготовление на пару риса, каш	-	10-60 минут	110-120°C	-

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Извлеките устройство из коробки, удалите все пакеты, этикетки, картон и наполнители. Осмотрите оборудование на предмет повреждений, которые могут возникнуть при транспортировке. Если есть какие-либо сомнения, пожалуйста, свяжитесь с продавцом.
2. Убедитесь, что параметры вашей сети питания соответствуют техническим данным, указанным на паспортной табличке продукта.
3. Тщательно вымойте и высушите все предметы, контактирующие с пищевыми продуктами, следуя инструкциям в разделе «Очистка и обслуживание».
4. Установите устройство на сухую, плоскую, стабильную и ровную поверхность.
5. Устройство имеет систему защиты - оно может быть включено только при правильной установке кувшина (8) и крышки кувшина (2).

## СБОРКА/РАЗБОРКА КУВШИНА

**ВНИМАНИЕ! Никогда не запускайте не полностью собранное устройство. Есть риск получения травмы!**

1. Проверьте, правильно ли установлена прокладка на приводном валу (25).
2. Вставьте приводной вал (25) внутрь кувшина так, чтобы его шестерня прошла насквозь через отверстие в дне, а затем заблокируйте вал, надев на него снаружи фиксатор (26) и повернув его по часовой стрелке (рис. 1)
3. Поместите кувшин (8) на корпус устройства (11) таким образом, чтобы маркировка емкости внутри кувшина была обращена к задней части корпуса (рис.2).
4. На установленный вал (25) установите одно из оборудования (рис. 3):
  - мешалка для легких масс - бабочка (4)
  - мешалка (5)
  - нож (6)
  - корзинка (7).

**ВНИМАНИЕ! Лезвия ножа острые. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!**

5. Убедитесь, что в крышке кувшина (2) правильно установлена прокладка (3). Она должна быть надежно закреплена в канавке под прокладкой.
6. На кувшин (8) наденьте крышку кувшина (2), как показано на рис. 4, надавите на нее и поверните так, чтобы ручки кувшина и крышки совпадали друг с другом (выступы в крышке займут свои места в гнездах в кувшине).
7. Для снятия кувшина с устройства выполните следующие действия:
  - слегка поверните крышку (2) против часовой стрелки так, чтобы выступы в крышке выходили из гнезд в кувшине, осторожно снимите крышку
  - снимите кувшин с основания устройства
  - снимите с вращающегося вала оборудование (бабочка, мешалка, нож)
  - извлеките корзинку, используя держатель для корзинки, расположенный в нижней части меры (рис. 5).

## СБОРКА/РАЗБОРКА ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

1. Выполните действия, описанные в п. 1-3 в разделе «Сборка/разборка кувшина».
2. Убедитесь, что в емкости для приготовления на пару (23) правильно установлена прокладка (24). Она должна равномерно, по всему периметру прилегать к внешней стороне кольца в емкости.
3. На кувшин (8) наденьте емкость для приготовления на пару (23), как показано на рис. 6, и поверните ее так, чтобы ручки кувшина и крышки совпадали друг с другом (выступы в

крышке займут свои места в крышке кувшина). Поместите блюдце (22) на емкость (23) и накройте крышкой (21).

4. Для того чтобы снять емкость для приготовления на пару из устройства, выполните следующие действия:
  - снимите крышку (21) и блюдце (22)
  - слегка поверните емкость (23) против часовой стрелки так, чтобы выступы в емкости выходили из гнезд в кувшине, осторожно снимите емкость с кувшина
  - снимите кувшин с основания устройства
  - снимите нож с вращающегося вала.

### СБОРКА/РАЗБОРКА ДИСКА ДЛЯ НАТИРАНИЯ/РЕЗКИ

1. Выполните действия, описанные в разделе 1-3 в разделе сборки/разборка кувшина. На приводной вал (25) установите стержень для установки диска (18).
2. На стержень (18) прикрепите диск для натирания/резки (17) соответствующей стороной вверх в зависимости от выполняемого действия (натирание/резка).
3. Убедитесь, что в крышке диска (15) правильно установлена прокладка (16). Она должна быть по всему периметру правильно вставлена в паз под прокладку.
4. На кувшин (8) поместите крышку диска (15), как показано на рис.7, надавите на нее и поверните так, чтобы ручки кувшина и крышки совпадали друг с другом (выступы в крышке займут свои места в гнездах в кувшине).
5. В крышку диска поместите толкатель (14).
6. Чтобы снять диск с устройства, выполните следующие действия:
  - слегка поверните крышку (15) против часовой стрелки так, чтобы выступы в крышке выходили из гнезд в кувшине, осторожно снимите крышку
  - снимите кувшин с основания устройства
  - снимите диск (17) со стержня (18)
  - снимите стержень (18) с вращающегося вала (25).

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Приведенные ниже описания работы содержат схему действий при работе с устройством. Подробные рецепты отдельных блюд, их ингредиенты, пропорции и вес можно найти в базе данных рецептов устройства.

1. Установите в кувшин приводной вал (25) и установите кувшин в корпус устройства.
2. В зависимости от характера готовящейся пищи установите соответствующее оборудование: нож (6), мешалку (5), бабочку (4) или корзинку (7).

**ВНИМАНИЕ! Лезвия ножа очень острые. Будьте осторожны, чтобы не пораниться.**

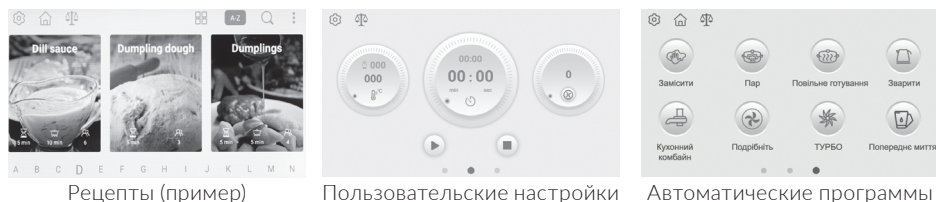
3. Положите в кувшин пищу, предназначенную для обработки. Не превышайте максимальную емкость кувшина, обозначенную горизонтальной чертой (верхняя черточка Макс – 2300 мл). Если вы будете готовить пищу в корзинке (7), то налейте в кувшин такое количество воды (бульона), чтобы накрыть пищу в корзинке. При добавлении продуктов в кувшин можно точно дозировать их благодаря функции весов (см. «Функция весов»). Если вы будете готовить блюда по рецепту, то наполните кувшин по указаниям для данного рецепта.

**ВНИМАНИЕ! Не заполняйте кувшин более 2300 мл (линия МАКС внутри кувшина) и более 2000 мл для жидкости (вода, суп и т. д.)**

**ВНИМАНИЕ! Будьте особенно осторожны при приготовлении пищи. Не запускайте устройство с пустым кувшином. При приготовлении продуктов в корзинке позаботьтесь о достаточном количестве воды в кувшине.**

**ВНИМАНИЕ! При вкладывании и выливания ингредиентов в кувшин будьте особенно осторожны, чтобы не залить основание устройства. Есть опасность поражения электрическим током.**

- Установите крышку кувшина (2) на кувшин (8).
- Подключите устройство к сети, а затем включите его кнопкой (9), расположенной слева от устройства. Если в течение 5 минут вы не предпримете никаких действий, устройство перейдет в режим сна. Повторное включение осуществляется нажатием на панель управления.
- После запуска устройства на сенсорной панели управления выберите соответствующий режим работы:



Рецепты (пример)

Пользовательские настройки

Автоматические программы

Красная точка в нижней части дисплея указывает текущий режим работы.

**Рецепты** - выберите нужный рецепт, продолжайте по подсказкам.

**Пользовательские настройки** - установите с сенсорной панели соответственно: температуру, время и скорость.

**Автоматические программы** - выберите соответствующую автоматическую программу, внесите возможные корректировки параметров.

Выбор диапазона заданного значения можно выполнить непосредственно на сенсорной панели управления или с помощью циферблата (13) после предварительного указания параметра на панели. Запустите процесс, нажав на значок (▶). Нажатие на циферблат также запустит процесс или остановит его. Зеленая подсветка циферблата означает, что процесс продолжается.

**ВНИМАНИЕ! Если вы установили температуру более 60°C, не устанавливайте скорость вращения больше «3». Есть риск ожогов!**

**ВНИМАНИЕ! При использовании мешалки (5) не устанавливайте скорость перемешивания выше «3».**

**ВНИМАНИЕ! При использовании бабочки (4) не устанавливайте скорость вращения больше, чем «4».**

**ВНИМАНИЕ! Всегда используйте перчатки при приготовлении или нагревании содержимого кувшина, добавлении ингредиентов и опорожнении. ЕСТЬ РИСК ОЖОГА!!!**

- Контролируйте процесс на постоянной основе и, возможно, вносите коррективы в настройки и количество ингредиентов после того, как устройство прекратит работу. Маленькие компоненты можно добавлять через отверстие в крышке, когда крышка приоткрыта (1).

**ВНИМАНИЕ! Если вы заметили, что при замешивании тяжелых масс и теста устройство заметно уменьшает обороты или обороты «волнуются», то немедленно прекратите процесс. Уменьшите количество обрабатываемой пищи.**

- При добавлении продуктов в кувшин можно точно дозировать их с помощью функции весов (см. «Функция весов»), однако перед этим следует прервать (поставить на паузу) заданный процесс.

9. После отсчета времени до нуля выполняемое действие будет завершено. Вы можете прервать действие в любое время с помощью кнопки «STOP». Если длительность действия рассчитана с нуля, то она автоматически завершится через 90 минут.
10. После завершения процесса проверьте состояние готовящейся пищи и, возможно, начните новый процесс с корректировки параметров.
11. Выключите устройство кнопкой (9), отключите от сети питания. Снимите крышку кувшина и кувшин. Лопаткой (19) опорожните содержимое кувшина, если этого требует вид блюда.
12. Дайте прибору и его оборудованию остыть и сразу очистите его.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

1. Установите в кувшин приводной вал (25) и установите кувшин в корпус устройства.
  2. Налейте в кувшин (8) около 600 мл воды (до обозначения внутри кувшина) - это отведенное количество воды для приготовления на пару в автоматической программе (без коррекции времени). Для более длительного приготовления увеличьте количество воды.
- ВНИМАНИЕ! Процесс приготовления на пару использует около 500 мл воды в течение 30 минут приготовления на пару. Не варите на пару более 1 часа. Контролируйте количество воды в кувшине. Кипячение всей воды может привести к повреждению устройства, ожогу и даже пожару.**
3. В кувшин (8) установите емкость для приготовления на пару (23).
  4. В емкость для приготовления на пару (23) поместите продукты. Для большего количества продукции воспользуйтесь блюдцем (22). Накройте все крышкой (21).
  5. Подключите устройство к сети, а затем включите его кнопкой (9), расположенной слева от устройства.
  6. После запуска работа выберите режим «автоматические программы», а затем «приготовление на пару».
  7. Установите интенсивность пара. Доступны три уровня интенсивности, которые сигнализируются на дисплее миганием значка кувшина. Также объявите продолжительность процесса - по умолчанию 20 минут. С большим временем обязательно налейте больше воды в кувшин.
  8. Запустите процесс, нажав на значок ▶ или нажав на циферблат (13). Время будет начисляться с момента превышения температуры 95°C.
  9. Контролируйте состояние приготовленной пищи на регулярной основе.
- ВНИМАНИЕ! Любые операции, связанные с удалением, контролем состояния приготовленной пищи, извиняйте в кухонных перчатках.**
10. приготовление на пару также можно проводить в корзинке (7), предварительно вставив ее внутрь кувшина. Помните, что уровень воды в кувшине должен быть ниже дна корзинки и в то же время объем воды не должен быть меньше 600 мл.
  11. Чтобы завершить процесс приготовления пищи, в любое время нажмите кнопку ◻.
  12. После завершения процесса приготовления выключите прибор кнопкой «ON/OFF» (9), отсоедините его от сети подачи, снимите емкость с кувшина и распределите пищу.
  13. Дайте прибору и его оборудованию остыть и сразу очистите его.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕТОДОМ SOUS VIDE

Метод приготовления SOUS VIDE (по-французски «в вакууме») включает в себя медленный, точный процесс приготовления пищи в воде в вакуумных герметичных мешках. Это позволяет сохранить очень большое количество питательных веществ, витаминов и минералов.



Весь процесс проходит при соответствующей низкой температуре и определенном времени.

- Внимательно следуйте указаниям рецепта (температура и время).
- Проследите за тем, чтобы приготовленное блюдо употреблялось сразу после приготовления по рецепту или правильно хранилось

## НАТИРАНИЕ И РЕЗКА НА ПЛАСТЫ

1. Установите в кувшин приводной вал (25) и установите кувшин в корпус устройства.
2. Установите стержень (18), диск (17) и крышку диска (15) на вращающийся вал. Обратите внимание, установлен ли щит соответствующей стороной вверх в зависимости от характера выполняемых действий.

**ВНИМАНИЕ! Диск для натирания и резки острый. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!**

3. Подготовьте пищу, предусмотренную для обработки. Нарезьте фрукты и овощи на более мелкие кусочки, чтобы они проходили через отверстие в крышке диска, и удалите из них косточки.
4. Подключите устройство к сети, а затем включите его кнопкой (9), расположенной слева от устройства.
5. После запуска устройства выберите режим «автоматические программы» а затем выберите программу натирание/резка (FOOD PROCESSOR), внесите возможные корректировки времени и скорости.
6. После выбора параметров запустите процесс кнопкой (▶). Чтобы остановить процесс, нажмите кнопку (■).
7. Медленно вставляйте продукты в отверстие в крышке диска (15) и нажимайте на них толкателем (14). Во время работы не наполняйте кувшин обработанной пищей до конца. Периодически вынимайте прибор и опорожняйте кувшин с обработанной пищей.

**ВНИМАНИЕ: крышка диска (15) не предназначена для покрытия кувшина во время термической обработки и при использовании ножа и мешалок.**

8. По завершении программы выключите прибор выключателем (9), отключите его от сети питания, опорожните кувшин и очистите прибор.

## ПРАКТИЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

*Следуя приведенным ниже советам, вы сможете использовать свое устройство MRK-28 оптимальным способом, и ваша работа принесет наилучшие результаты.*

- измельчение продуктов (измельчение, например, овощей, орехов, сухих булок, кофе или даже риса в очень мелкие части или даже порошок) всегда выполняйте на более высоких скоростях вращения устройства (8-12). Желательно начинать с более низкой скорости и постепенно увеличивать ее.
- измельчение продуктов (например: специи, шоколад, сахар в мелкий порошок) всегда выполняйте на более высоких скоростях перемешивания (9-12). Желательно начинать с более низкой скорости и постепенно увеличивать ее.
- измельчение блюд (измельчение фруктов, овощей в мелкую стружку) выполнять на средних скоростях перемешивания (4-6). При измельчении капусты или салата желательно долить небольшое количество воды в кувшин.
- во время вышеуказанных операций не заполняйте кувшин выше половины номинальной емкости. Выполняйте вышеуказанные операции с помощью ножа (6). Предлагаемое время - десять секунд, оно зависит от качества, твердости, количества измельченных ингредиентов.

- эмульгирование блюд (доведение продуктов до эмульсии, например, майонез, соусы) можно выполнять двумя способами: бабочкой (4) (скорость перемешивания 1-4) или без смесительного наконечника (скорость перемешивания 5-12). Время зависит от ингредиентов блюда (от 20сек. до нескольких минут).
- взбивание (доведение сметаны или яичного белка до густой консистенции) лучше всего проводить при помощи бабочки (4) на скорости перемешивания (2-4). Из-за свежести яиц, их размера или начальной температуры трудно определить конкретное время обработки. Можно попробовать в течение 1 минуты, проверить эффект, затем, возможно, возобновить работу.
- замес теста лучше всего выполнять с помощью программы замешивания теста «KNEAD», возможно, слегка изменяя ее параметры. При замешивании легких масс (тесто для блинов, бисквит) применяем бабочку (4), а при твердых массах (тесто для пиццы, дрожжи) нужно работать ножом (6).
- обжаривание проводить, увеличивая температуру до 120 °С. Влить оливковое масло и подождать, пока оно нагреется. Для равномерной степени обжаривания используйте самую низкую скорость перемешивания. После около 2 минуты проверьте эффект жарки, возможно, увеличьте время процесса до получения нужного вида продукта.
- для лучшего эффекта резки или измельчения с помощью ножа (например, мяса или овощей) рекомендуется разделить ингредиенты. Меньшая порция означает более точное измельчение.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ! Перед очисткой отсоедините шнур питания и дайте устройству остыть!**

**ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус устройства в воду или другие жидкости.**

**ВНИМАНИЕ! Перед очисткой разберите все оборудование устройства.**

**ВНИМАНИЕ! Лезвия ножа острые. Будьте осторожны, чтобы не пораниться.**

1. Очищайте устройство и его оборудование после каждого использования. Это сохранит его работоспособность в полной мере.
2. Не используйте агрессивные моющие средства, растворители или твердые материалы, которые могут поцарапать поверхность.
3. Корпус устройства (рис. 8) протрите влажной мягкой тканью, а затем протрите насухо. При больших загрязнениях увлажните ткань водой с моющим средством.
4. Внутреннюю часть кувшина можно предварительно вымыть, налив в него около 0,6 л воды с моющим средством, и установив высокую скорость ножа примерно на 30 секунд. Эта операция очищает внутреннюю поверхность, но кувшин все равно необходимо тщательно вымыть, или вы можете использовать автоматическую программу PRIMARY WASH. **Перед предварительной очисткой не забудьте тщательно проверить правильность посадки ножа на приводной вал и отсутствие остатков пищи под ножом. Мешалка и бабочка не должны использоваться в программе предварительной мойки.**
5. Если на дне кувшина имеются следы подгорания, налейте немного водного раствора лимонной кислоты и подождите несколько минут.
6. Все аксессуары снимите с устройства и вымойте в теплой воде с моющим средством, промойте и тщательно высушите. Вы также можете мыть их в посудомоечных машинах, за исключением кувшина (8) и приводного вала (25) - см. рис. 9.
7. Обратите внимание на чистоту и правильное расположение резиновых прокладок (3), (16) и (24). Эти прокладки можно снимать и мыть отдельно, однако обязательно установите их на своих устройствах. Уплотнения имеют разные размеры и не взаимозаменяемы друг с другом.
8. Храните устройство в сухом и темном месте. При длительном хранении поместите его в коробку.

9. Кувшин оснащен защитой от перегрева. Если температура в кувшине превышает опасный уровень, функция подогрева кувшина не будет работать до сброса теплового предохранителя. Кнопка сброса предохранителя находится в нижней части кувшина (рис. 10). Для нажатия кнопки предохранителя используйте, например, небольшую отвертку или ручку. Не используйте острый инструмент. Сброс предохранителя вызывает характерный щелчок.

Однако, прежде чем сбросить предохранитель, имейте в виду:

- возможная причина перегрева – отсутствие ножа или мешалки, готовка после опорожнения кувшина или готовка пищи при слишком высокой температуре и слишком долго. Никогда не позволяйте еде подгорать в кувшине. Если пища начинает подгорать - уменьшите температуру приготовления и добавьте немного воды или жира.
- перед сбросом предохранителя опорожните и охладите кувшин
- не кладите кувшин в холодильник

**ВНИМАНИЕ!** Если тепловой предохранитель отключает нагрев кувшина очень часто, это может означать техническую неисправность. Не используйте поврежденный кувшин. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте кувшин с неисправной кнопкой теплового предохранителя.

**ВНИМАНИЕ!** Для очистки запрещается использовать острые предметы, абразивные пасты, растворители и другие сильнодействующие химические вещества – их использование может привести к повреждению прибора.

#### ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Устройство не запускается или внезапно останавливается	Неправильная установка	Соберите устройство правильно
Блокировка ножа или мешалки	Слишком большое количество или слишком большие куски обрабатываемой пищи	Не превышайте допустимый объем кувшина, разрежьте пищу на более мелкие кусочки
Запах перегревающегося устройства	Перегревание деталей при первом запуске	Нормальное явление, исчезнет в дальнейшем периоде эксплуатации
	Перегрузка устройства	Выключите прибор, дайте ему остыть Не превышайте рекомендуемое время работы
Кувшин не нагревается	Сработал тепловой предохранитель кувшина	Сброс предохранителя

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Технические параметры указаны на заводской табличке.**

**Длина шнура питания: 0,90 м**



Производитель оставляет за собой право вносить графические изменения (значки, фотографии) в программное обеспечение продукта после обновления. Любые изменения не повлияют на функциональность устройства.

Изделие может незначительно отличаться от фотографий/рисунков в руководстве и других маркетинговых материалах.

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

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

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

serwis@mpm.pl  
www.mpm.pl

### 3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/  
Legible signature of the buyer

## OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

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

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00-15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: [serwis@mpm.pl](mailto: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.



NOTES





NOTES