

**CZ** Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

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

**EE** Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

**EN** We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

**ES** Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

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

**HU** Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

**IT** Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

**LT** Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

**LV** Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

**NL** Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

**PL** Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

**RO** Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

**RU** Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользо-ваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

**SK** Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

**UA** Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

**MPM**

## MRK-11

MIXÉR  
KÜCHENMASCHINE  
KÖÖKONNA ROBOT  
FOOD PROCESSOR  
ROBOT DE COCINA  
ROBOT DE CUISINE  
KONYHAGÉP  
MACCHINA DA CUCINA  
VIRTUVINIS KOMBAINAS  
VIRTUVES KOMBAINS  
KEUKENROBOT  
ROBOT KUCHENNY KASIA PLUS  
ROBOT DE GĂTITURĂ  
КУХОННЫЙ КОМБАЙН  
KUCHYNSKÝ STROJ  
КУХОННИЙ РОБОТ



<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE	3
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	9
<b>EE</b>	KASUTUSJUHEND	15
<b>EN</b>	USER MANUAL	21
<b>ES</b>	MANUAL DE INSTRUCCIONES	26
<b>FR</b>	MANUEL DE L'UTILISATEUR	32
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	38
<b>IT</b>	MANUALE D'USO	44
<b>LT</b>	VARTOTOJO VADOVAS	50
<b>LV</b>	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	55
<b>NL</b>	GEBRUIKERSHANDLEIDING	61
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	67
<b>RO</b>	MANUAL DE UTILIZARE	73
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	79
<b>SK</b>	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	86
<b>UA</b>	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	92

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



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy dokładnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi.
- Robotę kuchennego nie należy zanurzać w wodzie ani innych płynach aby uniknąć porażenia prądem.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze robota, kiedy w pobliżu przebywają dzieci.
- Kiedy nie korzystamy z urządzenia lub gdy przystępujemy do jego czyszczenia należy koniecznie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pracy robot kuchenny ustawiamy w pozycji poziomej na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Nie należy odłączać wyłączników bezpieczeństwa w inny sposób niż jest to przewidziane w rozwiązaniu konstrukcyjnym (do tego celu służą: dzbanek miksera „G2”; pokrywa malaksera „B2”, pokrywa sokowirówki „H2” lub pojemnik wyciskacza cytrusów „D2”), ponieważ możemy doprowadzić do uszkodzenia wyrobu lub nawet pokaleczenia się.
- Przed przystąpieniem do pracy należy się upewnić czy w pojemniku malaksera „B1”, pojemniku sokowirówki „H4” lub dzbanku miksera „G2” nie pozostawiliśmy przez pomyłkę twardego narzędzia (np. łyżka, łopatka), gdyż może to doprowadzić do trwałego uszkodzenia tych podzespołów lub nawet całego urządzenia.
- W przypadku kiedy sprzęt jest niesprawny lub ma uszkodzony przewód lub wtyczkę nie należy z niego korzystać, gdyż użytkowanie niesprawnego urządzenia może zagrażać bezpieczeństwu użytkownika. W takiej sytuacji należy skontaktować się z Autoryzowanym Punktem Serwisowym (APS) celem usunięcia usterki.
- Nie należy korzystać z przystawek i akcesoriów nie zalecanych przez producenta, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia robota.
- Nie należy wieszać przewodu na ostrych krawędziach oraz nie można dopuścić, aby dotykał on do gorących powierzchni.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, iż wszystkie przystawki oraz akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- Do popychania obrabianych produktów żywnościowych służą: popychacz malaksera „B3” lub popychacz sokowirówki „H1”. Kategorycznie zabronione jest wykorzystywanie do tego celu innych przedmiotów, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia sprzętu lub nawet pokaleczenia się.

- Przed przystąpieniem do demontażu urządzenia należy najpierw je wyłączyć, odłączyć od źródła prądu i poczekać do całkowitego zatrzymania silnika!
- Nie wolno korzystać z urządzenia w przypadku, gdy uszkodzone jest sitko sokowirówki.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy manipulacji tarczami tnącymi podczas używania robota kuchennego, opróżniania i czyszczenia!
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu - sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek piekarników.
- Urządzenia nie należy używać na wolnym powietrzu.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz się je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

## AKCESORIA

Na początku instrukcji obsługi są rysunki pokazujące części składowe robota kuchennego KASIA typ 116. Rysunki te przedstawiają też kolejność montażu poszczególnych przystawek oraz akcesoriów.

### A - JEDNOSTKA ROBOCZA

- A1 – wałek napędowy
- A2 – pokrętko wyłącznika głównego i regulatora prędkości
- A3 – pozycja 1 (wolna praca silnika)
- A4 – pozycja 2 (średnia praca silnika)
- A5 – pozycja 3 (szybka praca silnika)
- A6 – pozycja OFF (wyłączony)
- A7 – pozycja PULSE (pozwala na uruchomienie urządzenia na czas trzymania przełącznika w tym położeniu)

### B - MALAKSER

- B1 – pojemnik malaksera
- B2 – pokrywa malaksera
- B3 – popychacz malaksera

### C - TARCZE

- C1/2 – tarcza do plastrów
- C3 – tarcza do frytek
- C4/5 – tarcza grubotrąca i średniotrąca
- C6 – tarcza drobnotrąca
- C7 – zbierak tarcz

### D - WYCISKACZ DO OWOCÓW CYTRU-

- D1 – głowka wyciskowa
- D2 – pojemnik wyciskowy

### E - ŁOPATKA

### F - MIESZAK HAKOWY I NÓŻ METALOWY

- F1 – mieszak hakowy do ciasta
- F2 – nóż metalowy do mięsa i warzyw

### G - MIKSER

- G1 – pokrywa miksera
- G2 – dzbanek miksera

### H - SOKOWIRÓWKA

- H1 – popychacz sokowirówki
- H2 – pokrywa sokowirówki
- H3 – filtr sokowirówki
- H4 – pojemnik sokowirówki

### I - UBIJAK DO PIANY

- I1 – głowica ubijaka piany
- I2 – końcówka ubijaka piany

### J - PODSTAWA NA AKCESORIA

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po zakupie sprzętu oraz jego rozpakowaniu należy wszystkie przystawki i akcesoria umyć w ciepłej wodzie. Samej jednostki roboczej nie wolno zanurzać w wodzie oraz innych płynach i można ją tylko wytrzeć wilgotną ściereczką. Należy także dokładnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi.

## FUNKCJA MIESZANIA CIASTA

Aby przystąpić do tej funkcji należy na jednostkę roboczą „A” nałożyć pojemnik malaksera „B1”. Pojemnik malaksera umieszczamy na wałku napędowym „A1” z rączką skierowaną w naszą stronę i przekreślamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Następnie do pojemnika malaksera zakładamy mieszak hakowy do ciasta „F1”. W tym momencie do pojemnika malaksera możemy wsypanąć lub włożyć produkty spożywcze które będziemy mieszać a następnie zakładamy po-

krywę malaksera „B2” przekręcając ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Tak przygotowany malakser jest gotowy do pracy. Pozostałe produkty spożywcze dodajemy przez otwór w pokrywie malaksera i w razie potrzeby popychamy je za pomocą popychacza malaksera „B3”. Popychacz malaksera możemy również wykorzystać do odmierzania sypkich i płynnych składników.

**UWAGA! Podczas ugniatania ciasta nie można dopuścić do tego, aby zbiło się ono w kulę, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.**

Zalecane prędkości: w początkowej fazie mieszania ciasta wskazane jest ustawienie regulatora prędkości na pierwszym biegu, a dopiero po kilku sekundach pracy przełączyć na wyższe biegi w zależności od konsystencji ugniatanego ciasta.

## FUNKCJA SIEKANIA

Do tej funkcji jest również potrzebny pojemnik malaksera „B1” i składając go postępujemy dokładnie tak samo jak w funkcji mieszania ciasta, z tą drobną różnicą, iż zamiast mieszaka hakowego zakładamy nóż metalowy do mięsa i warzyw „F2”. Korzystając z tej przystawki możemy posiekać mięso lub warzywa.

Zalecana prędkość: podczas siekania należy korzystać z 2 lub 3 biegu oraz można skorzystać z pozycji PULSE – „A7”. Produkty, które wkładamy do pojemnika malaksera przez otwór w pokrywie w razie potrzeby popychamy tylko i wyłącznie za pomocą popychacza malaksera „B3”.

## FUNKCJA MIKSOWANIA

Z jednostki roboczej „A” zdejmujemy pojemnik malaksera „B1” przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara i na to miejsce zakładamy dzbanek miksera „G2” a następnie przekręcamy go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. W dzbanku miksera umieszczamy składniki przeznaczone do zmiksowania.

**UWAGA! Nie należy napełniać dzbanka miksera gorącymi płynami. Nie należy wlewać do dzbanka miksera więcej niż 1,0 l płynów.**

Zalecana prędkość: prędkość obrotową miksera należy ustawić zgodnie z przepisem kulinarnym lub według własnych potrzeb.

## FUNKCJA UBIJANIA PIANY

Głowicę ubijaka piany „I1” wraz z końcówką ubijaka piany „I2” montujemy do pojemnika malaksera „B1” na wałku napędowym „A1” i przykrywamy pokrywą malaksera „B2”, którą przekręcamy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących.

Ubijakiem do piany możemy przygotować wyłącznie pianę z białek. W momencie kiedy ubijakiem (rys. I) będziemy próbowali ubić jakiegokolwiek ciasto nawet najdelikatniejsze, to może dojść do uszkodzenia głowicy ubijaka „I1” i jest to traktowane jako naprawa odpłatna.

Zalecane prędkości: najlepiej korzystać z 3 biegu.

## FUNKCJA SZATKOWANIA ORAZ UCIERANIA

Do pojemnika malaksera „B1” na wałek napędowy „A1” montujemy zbierak tarcz „C7”. Na zbieraku tarcz montujemy jedną z tarcz metalowych od „C1/2” do „C6” w zależności od tego jakie produkty będziemy obrabiać i co w wyniku tej obróbki chcemy uzyskać. Następnie zakładamy pokrywę malaksera „B2” i przekręcamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących.

**UWAGA! Do przytrzymywania i popychania obrabianych produktów należy używać tylko i wyłącznie popychacza malaksera „B3”.**

Zalecane prędkości: zależnie od rodzaju tarczy zalecane jest wybranie biegu 2 lub 3. Można także korzystać z pozycji PULSE „A7”.

## FUNKCJA SOKOWIRÓWKI

Pojemnik sokowirówki „H4” wraz z filtrem sokowirówki „H3” montujemy w pojemniku malaksera „B1” na wałku napędowym „A1”. Następnie zakładamy pokrywę sokowirówki „H2” i przekręcamy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Owoce z których chcemy uzyskać sok podajemy przez otwór w pokrywie sokowirówki i popychamy oraz przytrzymujemy ucierane owoce wyłącznie za pomocą popychacza sokowirówki „H1”.

Zalecana prędkość: aby sprawność sokowirówki była największa należy stosować 3 bieg, ponieważ w takim ustawieniu regulatora prędkości w pojemniku sokowirówki powstaje największa siła odśrodkowa zdolna przemieścić powstały sok z pojemnika sokowirówki do pojemnika malaksera.

## FUNKCJA WYCISKANIA CYTRUSÓW

Pojemnik wyciskowy „D2” montujemy na pojemniku malaksera „B1” i przekręcamy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia się zaczepów mocujących. Następnie główkę wyciskową „D1” wkładamy do otworu w pojemniku wyciskowym i tym samym montujemy ją na wałku napędowym „A1”. Cytrusy z których chcemy uzyskać sok przekrajamy na pół i następnie każdą połówkę oddzielnie nakładamy mięszem w kierunku główki.

Zalecana prędkość: regulator prędkości należy ustawić na 1 biegu.

**UWAGA! Maksymalna pojemność pojemnika malaksera to 1,5 litra soku.**

## PODSTAWA NA AKCESORIA

W standardowym wyposażeniu robota kuchennego KASIA typ 116 jest podstawa na akcesoria, która ułatwia nam przechowywanie wyposażenia urządzenia. Na podstawie jest miejsce na następujące wyposażenie: tarcze „C”, wyciskacz do owoców cytrusowych „D”, topatka „E”, mieszak hakowy i nóż metalowy „F”, ubijak do piany „I”.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy bezwzględnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Zdemontować przystawki i akcesoria w kolejności odwrotnej niż były montowane do poszczególnych funkcji. Wszystkie używane przystawki i akcesoria



umyc w wodzie z dodatkiem środka myjącego (czynność tę najlepiej wykonać zaraz po ich użyciu, co znacznie ułatwi proces czyszczenia), a następnie wysuszyć.

Jednostki roboczej „A” nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Należy ją jedynie wytrzeć wilgotną ściereczką.

**UWAGA! Zachowaj środki ostrożności w kontakcie z ostrzami tnącymi szczególnie przy ich wyjmowaniu z pojemnika, jego opróżniania, podczas mycia.**

## GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

- Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego, lub czy w gnieździe sieciowym jest napięcie.
- Sprawdzić prawidłowość zamontowania: pojemnika malaksera „B1”, pokrywy malaksera „B2” lub pokrywy sokowirówki „H2” lub pojemnika wyciskowego „D2” a także dzbanka miksera „G3”.
- Jeżeli wszystko jest złożone i podłączone prawidłowo, a urządzenie w dalszym ciągu nie działa należy zgłosić się do Autoryzowanego Punktu Serwisowego celem wykrycia i usunięcia ewentualnej usterki.

## DANE TECHNICZNE

**Zasilanie :** 230V ~50Hz

**Moc maksymalna:** 800W

**Obroty maksymalne :** 13100obr./min.

**Liczba biegów :** 3 + funkcja PULSE

**Pojemność pojemnika malaksera:** 1,5 litra

**Pojemność dzbanka miksera:** 1,0 litra

**KB MAX = 5 min**

**L<sub>WA</sub> = 75 dB**



**UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.**

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