

MPM

MRK-18

КУХОННА МАШИНА
(КОМБАЙН-МУЛЬТИВАРКА)
iCook

UA Бажаємо вам отримати задоволення від використання нашого виробу та запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії

MPM

UA ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ

3

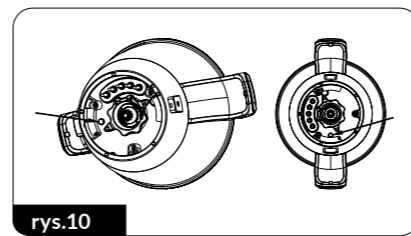
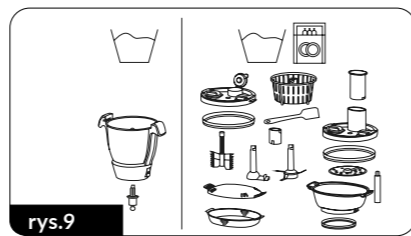
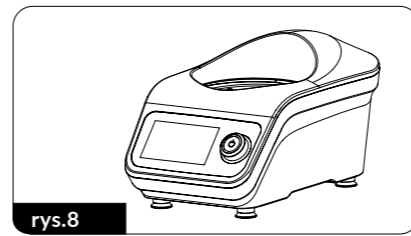
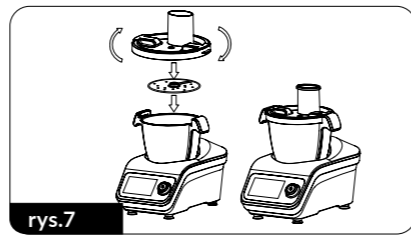
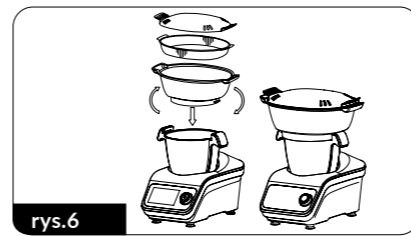
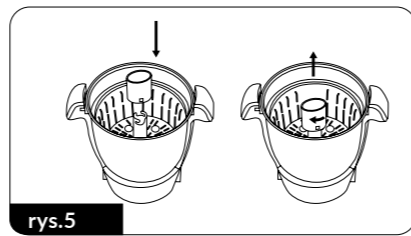
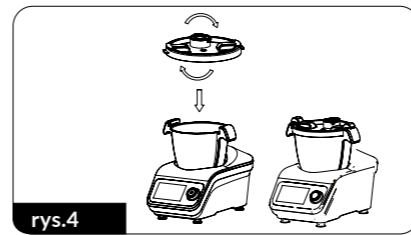
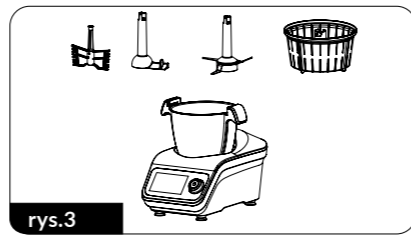
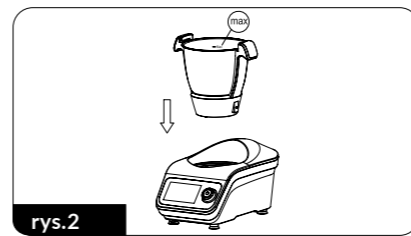
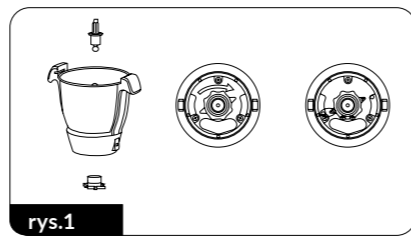
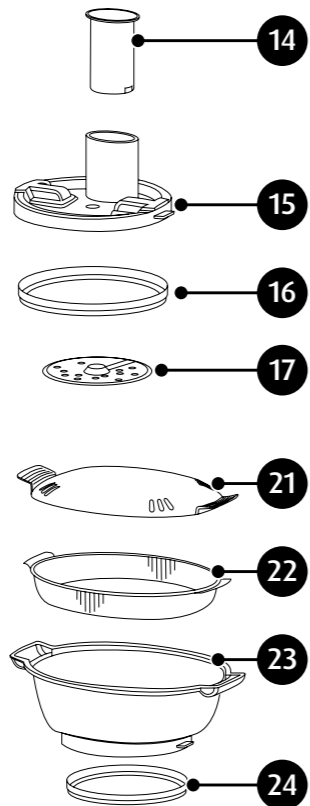
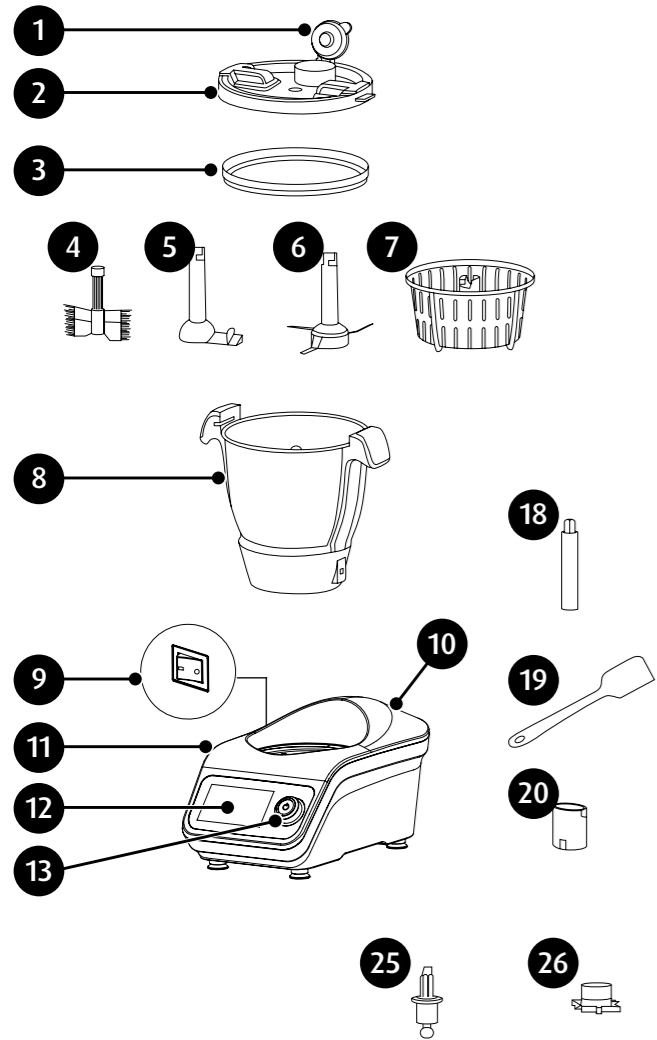

BPA
FREE

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



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





РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Зберігайте особливу обережність, коли поблизу пристрою перебувають діти.
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду!
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду або інші рідини.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли ви не використовуєте пристрій або перед початком його очищення.
- Не використовуйте також пошкоджений пристрій у разі пошкодження мережевого кабелю або вилки – у цьому випадку віднесіть пристрій у ремонт до авторизованого сервісного центру.
- Використання аксесуарів, що не рекомендовані виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- У разі виникнення нетипових звуків, запахів або диму з пристрою негайно вимкніть його, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не торкайтеся пристрою вологими руками.
- Не вішайте мережевий кабель на гострі краї та не допускайте, аби він торкався гарячих поверхонь.
- Звертайте увагу на те, щоб мережевий кабель не звисав з краю поверхні, на якій стоїть пристрій. Це допоможе уникнути випадковому падінню пристрою з цієї поверхні.
- Пристрій необхідно зберігати у прохолодному, темному та сухому місці.
- Уникайте деформації пластикових елементів, не мийте пристрій гарячою водою.
- Ніколи не засовуйте руки або предмети в ємність під час роботи пристрою.
- Не ставте пристрій поруч з іншими електричними приладами, конфорками, плитами, духовками тощо, а також під навісними шафками. Ставте пристрій подалі від краю стільниці.

- Завжди перед початком роботи переконайтеся, що всі елементи пристрою встановлені правильно.
- Не встановлюйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як фіранки, скатертини та ін., це може призвести до виникнення пожежі.
- Пристрій призначений тільки для домашнього використання.
- Температура доступних поверхонь може бути вищою під час роботи пристрою.
- Пристрій повинен бути під'єднаний до розетки із заземленням!
- Пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також які не мають знань або досвіду в експлуатації даного типу пристроїв, за умови, що вони будуть перебувати під наглядом або будуть проінструктовані щодо використання пристрою безпечним способом та будуть проінформовані про потенційні небезпеки.
- Необхідно звертати увагу на дітей, щоб вони не гралися з обладнанням / пристроєм.
- Обладнання не призначене для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не вставляйте вилку в розетку вологими руками.
- Не витягуйте вилку з розетки, потягнувши за кабель.
- Використовуйте пристрій на гладкій та стійкій поверхні.
- Для безпеки дітей не залишайте елементи упаковки у доступному для дітей місці (пластикові пакети, коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Існує небезпека удушення!**
- Зберігайте особливу обережність при контакті з ріжучими лезами, особливо при їх знятті та під час миття.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не торкайтеся до лез, особливо під час роботи. Краї ножів дуже гострі. Завжди тримайте лезо за верхню частину при встановленні та знятті.
- Завжди чекайте зупинки деталей, що обертаються, перед зняттям будь-яких деталей з пристрою.
- Відразу після використання необхідно вийняти вилку з розетки.

- Перед заміною аксесуарів або контактом з рухомими частинами під час роботи необхідно вимкнути пристрій та від'єднати його від живлення.
- Перед початком розбирання почекайте, поки двигун повністю не зупиниться.
- Не використовуйте кнопку «TURBO» та не збільшуйте різко швидкість, якщо температура вище 55°C.
- При роботі з гарячими продуктами не торкайтеся безпосередньо до чаші, кришки, мірного стакана та ємності для приготування на пару. Використовуйте кухонні рукавиці.



УВАГА! Гаряча поверхня!



УВАГА! небезпека опіку паром!

- Перевірте, чи відповідають параметри живлення, зазначені на заводській табличці пристрою, параметрам вашої мережі живлення.
- Ніколи не використовуйте пристрій в режимі приготування їжі з порожньою чашею.
- Не дозволяйте пристрою працювати більше однієї хвилини зі швидкістю «12».
- Пристрій не може використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій та кабель у недоступному для дітей місці.
- Від'єднуйте пристрій від живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Відкидна пробка кришки чаші
2. Кришка чаші
3. Прокладка кришки чаші
4. Мішалка для легких мас (метелик)
5. Мішалка
6. Ніж
7. Кошик
8. Чаша ємністю 3,5 л (МАКС корисна ємність 2,3 л)
9. Вмикач/вимикач 0/1
10. Кабель живлення
11. Корпус пристрою
12. Сенсорна панель управління
13. Регулятор зміни значення об'єктного параметра з кнопкою START/STOP
14. Штовхач
15. Кришка диска
16. Прокладка кришки диска
17. Диск для натирання / нарізання на шматочки
18. Стрижень для встановлення диска
19. Лопатка
20. Мірний стакан ємністю 30 мл
21. Кришка ємності для приготування на пару
22. Лоток ємності для приготування на пару
23. Ємність для приготування на пару
24. Прокладка ємності для приготування на пару
25. Приводний вал з прокладкою
26. Блокування вала

Виготовлений з матеріалів, що не містять бісфенол (BPA free).

ФУНКЦІЇ ОБЛАДНАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ КУХОННОЇ МАШИНИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ З СЕНСОРНИМ ЕКРАНОМ

– панель управління оснащена 5-дюймовим сенсорним екраном. Пристрій дозволяє використовувати спеціальні кулінарні рецепти, що зберігаються в базі даних кухонної машини, а також автоматичні програми для роботи з обладнанням кухонної машини. Також можна задавати власні налаштування. Завдяки модулю Wi-Fi ви можете оновлювати базу даних з кулінарними рецептами. Інтуїтивно зрозуміле та легке управління дозволяє отримувати задоволення від роботи з кухонною машиною.



СИСТЕМА ЗНИЖЕННЯ ВІБРАЦІЙ – інноваційна система гнучкого кріплення чаші в кухонній машині зменшує вібрації, що передаються на корпус кухонної машини під час високих швидкостей обертання або при замішуванні важких мас.

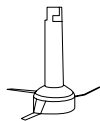


ЧАША ТА КРИШКА ЧАШІ – чаша (8) виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі. В її нижній частині є отвір для кріплення приводного вала (25). У внутрішній частині чаші є чотири горизонтальні лінії, що вказують на ємність – 600 мл, 1000 мл, 1500 мл, 2000 мл та максимальна корисна ємність (2300 мл). Чаша оснащена ручками, що полегшують її переміщення. Кришка чаші (2) оснащена прокладкою, що забезпечує герметичність при використанні пристрою. Відкидна пробка

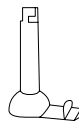


кришки (1) дозволяє додавати інгредієнти та спеції. Чаша та кришка оснащені системою блокування та запобіжників для запобігання запуску у разі неправильного складання.

НІЖ – леза ножа (6) виготовлені з нержавіючої сталі, підбраної для збереження своїх параметрів протягом дуже тривалого терміну експлуатації. Його унікальна конструкція забезпечує максимальну продуктивність при найнижчих обертах.



МІШАЛКА – форма мішалки (5) розроблена таким чином, щоб вміст чаші лише перемішувався, без подрібнення. Вона відмінно підходить для повільного та тривалого приготування, наприклад, супів. Мішалка, в залежності від напрямку обертання, має різні характеристики перемішування.



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

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



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

ДИСК ДЛЯ НАТИРАННЯ / НАРІЗАННЯ НА ШМАТОЧКИ – диск (17)

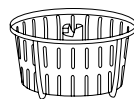


використовується для натирання фруктів та овочів або для їх нарізання на шматочки. Функція диска залежить від сторони його встановлення. Привід на диск передається через стрижень (18).

ПОСУД ДЛЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРУ – завдяки контейнеру (23) кухонна машина може виконувати функцію пароварки. Встановлюється на чашу (8). Контейнер має лоток (22), завдяки чому можна збільшити кількість їжі для приготування. Контейнер з лотком накривається кришкою (21).



КОШИК – кошик (7) дозволяє готувати сипучі продукти, наприклад, рис, кашу. Щілини в кошику виконують роль сита, що проціджує воду з варених продуктів при вийманні кошика. Мірний стакан (20) на зовнішній стороні дна має спеціальний гачок, що допомагає вийняти кошик з чаші. Кошик можна використовувати для приготування на пару невеликої кількості їжі.




ПРИВІДНИЙ ВАЛ – вал (25) встановлюється в нижній частині чаші. Він оснащений силіконовою прокладкою, що забезпечує герметичність в нижній частині чаші. На вал встановлюється додаткове оснащення, що обертається. Привід передається через кінець вала з шестикутним перетином.



ФУНКЦІЯ ЗВАЖУВАННЯ – кухонна машина оснащена вагами, що дозволяють зважувати продукти в діапазоні 0-5000 г з точністю до 5 г. Ваги дозволяють точно дозувати інгредієнти, у тому числі під час програми. Крім того, вбудовані ваги мають функцію обнулення тари. Доступ до



функції зважування можливий при виборі відповідної функції або при натисканні значка функції зважування – .

ФУНКЦІЯ «TURBO» – дозволяє отримати максимальну швидкість обертання «12» встановленого ножа – пристрій виконує функцію блендера. Функція працює тільки під час утримання кнопки «TURBO».



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

ЗВОРОТНЕ ОБЕРТАННЯ ДВИГУНА – кухонна машина може працювати при зворотному обертанні двигуна (на швидкостях від «1» до «3»). При правильно-му використанні зворотне обертання покращує роботу ножа та мішалки.



ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

ГОЛОВНЕ МЕНЮ



- ▶ Вибравши панель **«Рецепти»** ми перейдемо до списку рецептів, доступних в пристрої.
- ▶ Панель **«Власні налаштування»** дозволяє використовувати індивідуальні режими роботи пристрою.
- ▶ Використовуючи панель **«Автоматичні програми»** можна вибрати програми, передбачені в пристрої.
- ▶ **«Оновлення пристрою»** дає можливість завантажити останню версію рецептів та програмного забезпечення.
Повідомлення про доступне оновлення з'явиться після підключення до інтернету.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

Кухонна машина має в своїй базі даних кулінарні рецепти у вигляді кулінарної книги, що розділені на групи:

1. Базові рецепти
2. Паста, закуски, холодні закуски
3. Салати
4. Супи та крем-супи
5. Основні страви з борошна
6. Основні м'ясні страви
7. Основні рибні страви
8. Страви на пару

9. Вегетаріанські страви
10. Соуси
11. Випічка
12. Напої
13. Торти та десерти
14. СУ-ВІД

Кожен рецепт містить:

- список інгредієнтів
- інструкцію
- орієнтовний час приготування
- необхідні аксесуари
- кількість порцій
- рівень складності


Базу даних рецептів можна сортувати за алфавітом або за групою. Ви також можете додати вибрані рецепти у вкладку "ВИБРАНЕ". Робота з готовими рецептами скорочує час та полегшує приготування страв. Користувач буде проінформований про можливість оновлення списку рецептів через повідомлення, що відображаються на екрані панелі управління.

ВЛАСНІ НАЛАШТУВАННЯ



A – поле вибору температури процесу
Доступна температура від 37°C до 130°C з кроком 5°C. Позначення «000» означає кімнатну температуру. Індикатор температури з піктограмою чаші, що парує, показує поточну температуру в чаші, що відображається з точністю до 5°C.

B – поле вибору тривалості процесу
Доступна тривалість від 1 секунди до 90 хвилин з кроком 1 секунда. Після запуску процесу таймер відраховує час до завершення процесу. Менший індикатор часу вище показує початково встановлений час тривалості процесу.

C – поле вибору швидкості обертів аксесуарів
Доступно 12 швидкостей обертання, де «1» означає найменшу швидкість (приблизно 120 об/хв), а «12» – найбільшу (приблизно 5000 об/хв). Натискання на значок ножа змінює напрямок обертання, що сигналізується значком . Зворотне обертання доступне лише для швидкостей «1», «2», «3».

D – кнопка запуску/пауза (START/PAUZA) процесу.

E – кнопка зупинки процесу (STOP).




АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Доступно 8 автоматичних програм, що дозволяють прискорити та запропонувати оптимальний час обробки даної їжі. Програми можуть бути змінені, але в обмеженому діапазоні. Крім того, доступні режим «TURBO», що збільшує оберти двигуна до максимуму, та режим вимірювання маси продуктів.



Меню автоматичних програм


Програма/Значок	Параметри (діапазон редагування)	Обладнання	Примітки
 Замішування	Темп.: 0 (0-37°C) Тривалість: 3 хвилини (2, 3, 4 хвилини) Швидкість: 1 (1-2)	ніж	Періодично зворотні оберти
 Приготування на пару	Темп.: поступово збільшується Тривалість: 20 хвилини (1-60 хвилини) Швидкість: не застосовується	-	Час починає відлік після перевищення 95°C
 Су-від	Темп.: 100°C (60-100°C) Тривалість: 20 хвилини (1-90 хвилини) Швидкість: не застосовується	-	-
 Приготування	Темп.: 60°C (60-100°C) Тривалість: відлік починається від 0 до 90 хвилини Швидкість: не застосовується	-	-
 Натирання/Нарізання	Темп.: не застосовується Тривалість: 30 секунд (10-59 секунд) Швидкість: 5 (4-7)	диск для натирання / нарізання на шматочки	-

Програма/Значок	Параметри (діапазон редагування)	Обладнання	Примітки
 Подібнення	Темп.: не застосовується Тривалість: 10 секунд (10 секунд – 4 хвилини) Швидкість: 6 (1-12)	ніж	-
 TURBO	Темп.: не застосовується Тривалість: до 1 хвилини Швидкість: 12	ніж	Працює тільки під час утримування кнопки (TURBO)
 Ваги	Вага до 5000 г, точність 5 г	-	Можливість обнуління тари

ОНОВЛЕННЯ РЕЦЕПТІВ

Функція дозволяє завантажити останню версію бази даних кулінарних рецептів з вебсайту виробника. Перед оновленням необхідно підключитися до доступної бездротової мережі Wi-Fi. Крім рецептів також буде оновлене системне програмне забезпечення (якщо потрібно)

ОПИС ТА ЗНАЧЕННЯ ІНШИХ ЗНАЧКІВ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Значок (кнопка)	Значення	Примітки
	START (початок процесу)	
	PAUZA (переривання процесу)	
	STOP (завершення процесу)	
	Мішалка, метелик, ніж (рекомендоване обладнання)	Піктограма, що відображається під час використання автоматичних програм
	Зворотне обертання	Максимальна швидкість: «3»
	Правильно встановлена кришка чаші	
	Немає кришки чаші або кришка встановлена неправильно	
	Вхід в меню «налаштування»	
	Повернутися на головну сторінку	



Значок функції «ваги»



Сортування кулінарних рецептів



Сортування за алфавітом



Пошук рецептів

Натискання на панелі у місці для тексту відкриває віртуальну клавіатуру



Вибране

Натискання значка додасть рецепт до вибраних



Деталі рецепта



Налаштування мережі



Мова інтерфейсу



Цей пристрій



Допомога



Історія



Час приготування продуктів

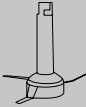

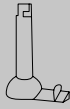
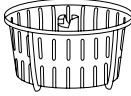




Час приготування страви



Кількість порцій

ПРИЗНАЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ КУХОННОЇ МАШИНИ

ОБЛАДНАННЯ	ДІЯ	ШВИДКІСТЬ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА	МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЇЖИ У ЧАШІ
 ніж	подрібнення м'яса	8-12	30-60 секунд	–	600 г м'яса без кісток
	подрібнення кубиків льоду	8-12	10-20 секунд	–	500 г + 50-100 г води
	подрібнення цукру	8-10	10-30 секунд	–	600 г
	змішування	8-12	до 60 секунд	–	2000 мл
	подрібнення цибулі, селери тощо.	5-7	15-60 секунд	–	600 г
	квасоля, соя, горіхи, кава, мигдаль	10	2-3 хвилини	–	600 г
	замішування тіста	1	2-4 хвилини	–	750 г
 мішалка для легких мас (метелик)	збивання білків	4	2-4 хвилини	–	2300 мл
	збивання кремів	3	3-5 хвилин	–	2300 мл
 мішалка	повільне варіння супів	1-2	1-90 хвилин	100°C	2000 мл
	інші страви, що вимагають змішування	1-2	за потребою	за потребою	2000 мл
 кошик	приготування на пару рису, каш	–	15-35 хвилин	110°C	вода 600-800 мл + кошик
 Диск для натирання / нарізання	нарізання на шматочки / натирання	5-6	30-60 секунд	–	500 г
 Контейнер для приготування на пару (пароварка)	приготування на пару риби, овочів	–	10-60 хвилин	110-120°C	–

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Вийміть пристрій з коробки, усуньте усі пакети, етикетки, картон та наповнювачі. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У разі будь-яких сумнівів, зв'яжіться з продавцем.
2. Переконайтеся, що параметри вашої мережі живлення відповідають технічним даним, зазначеним на заводській табличці виробу.
3. Ретельно вийміть та висушіть всі елементи, що контактують з їжею, дотримуючись рекомендацій, що містяться в розділі «ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».
4. Встановіть пристрій на суху, плоску, стійку та рівну поверхню.
5. Пристрій має систему захисту – він може бути увімкнений виключно у разі правильного встановлення чаші (8) та кришки чаші (2).

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ

УВАГА! Ніколи не запускайте пристрій, зібраний не повністю. Існує ризик отримання травм!

1. Перевірте, чи правильно встановлена прокладка на приводному валу (25).
2. Вставте приводний вал (25) всередину чаші таким чином, щоб його шестерня пройшла наскрізь через отвір у дні, а потім заблокуйте вал, встановлюючи на нього зовні фіксатор (26), легко повертаючи його за годинниковою стрілкою (рис. 1)
3. Встановіть чашу (8) на корпус пристрою (11) таким чином, щоб позначення ємності всередині чаші було звернене до задньої частини корпусу (рис. 2).
4. На встановлений вал (25) встановіть один із аксесуарів (рис. 3):
 - мішалку для легких мас (метелик) (4)
 - мішалку (5)
 - ніж (6)
 - кошик (7).

УВАГА! Леза ножа гострі. Будьте обережні, щоб не поранитися!

5. Переконайтеся, що в кришці чаші (2) правильно встановлена прокладка (3). Вона повинна бути належним чином закріплена в канавці для прокладки.
6. На чашу (8) встановіть кришку чаші (2), як показано на рис. 4, натисніть на неї та поверніть таким чином, щоб ручки чаші та кришки збіглися між собою (виступи в кришці займуть свої місця в гніздах в чаші).
7. Щоб зняти чашу з пристрою, виконайте такі дії:
 - злегка поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки таким чином, щоб виступи в кришці виходили з гнізд в чаші, обережно зніміть кришку
 - зніміть чашу з основи кухонної машини
 - зніміть з вала, на якому обертається обладнання (метелик, мішалка, ніж)
 - витягніть кошик, використовуючи тримач для кошика, розташований в нижній частині мірного стакану (рис. 5).

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ».
2. Переконайтеся, що в контейнері для приготування на пару (23) правильно встановлена прокладка (24). Вона повинна рівномірно, по всьому периметру прилягати до зовнішньої сторони кільця в контейнері.
3. На чашу (8) встановіть контейнер для приготування на пару (23), як показано на рис. 6 та поверніть її таким чином, щоб ручки чаші та контейнера накладалися на себе (виступи в

контейнері займуть свої місця в гніздах в чаші). На контейнер (23) помістіть лоток (22) та накрийте кришкою (21).

4. Для зняття контейнера для приготування на пару з пристрою, виконайте такі дії:
 - зніміть кришку (21) та лоток (22)
 - злегка поверніть контейнер (23) проти годинникової стрілки таким чином, щоб виступи в контейнера виходили з гнізд в чаші, обережно зніміть контейнер з чаші
 - зніміть чашу з основи кухонної машини
 - зніміть ніж з вала, що обертається.

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ДИСКА ДЛЯ НАТИРАННЯ / НАРІЗАННЯ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ» На приводний вал (25) встановіть стрижень для встановлення диска (18).
2. На стрижень (18) встановіть диск для натирання/нарізання (17) відповідною стороною вгору в залежності від виконуваної дії (натирання/нарізання).
3. Переконайтеся, що в кришці диска (15) правильно встановлена прокладка (16). Вона повинна бути належним чином закріплена в канавці для прокладки.
4. На чашу (8) встановіть кришку диска (15), як показано на рис. 7, натисніть на неї та поверніть таким чином, щоб ручки чаші та кришки накладалися на себе (виступи в кришці займуть свої місця в гніздах в чаші).
5. В кришку диска помістіть штовхач (14).
6. Для зняття диска з пристрою, виконайте такі дії:
 - злегка поверніть кришку (15) проти годинникової стрілки таким чином, щоб виступи в кришці виходили з гнізд в чаші, обережно зніміть кришку
 - зніміть чашу з основи кухонної машини
 - зніміть диск (17) зі стрижня (18)
 - зніміть стрижень (18) з обертового вала (25).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Наведені нижче описи роботи містять алгоритм дій при роботі з пристроєм. Детальні рецепти окремих страв, їх інгредієнти, пропорції та вагу можна знайти в базі даних рецептів кухонної машини.

1. Встановіть в чаші приводний вал (25) та встановіть чашу в корпус пристрою.
2. В залежності від характеру їжі, що готується встановіть відповідне обладнання: ніж (6), мішалку (5), метелик (4) або кошик (7).

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

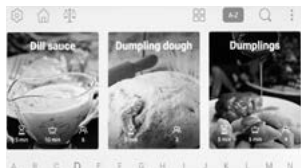
3. Покладіть у чашу їжу, призначену для обробки. Не перевищуйте максимальну ємність чаші, позначену горизонтальною лінією (верхня риска max – 2300 мл). Якщо ви будете готувати їжу у кошику (7), то налійте у чашу таку кількість води (бульйону), щоб накрити їжу в кошику. При додаванні продуктів у чашу існує можливість їх точного додавання завдяки функції зважування (див. «ФУНКЦІЯ ЗВАЖУВАННЯ»). Якщо ви будете готувати страви за кулінарним рецептом, то наповніть чашу за вказівками для даного рецепта.

УВАГА! Не заповнюйте чашу понад ємність 2300 мл (лінія MAX всередині чаші) та понад 2000 мл для рідини (вода, суп тощо).

УВАГА! Зберігати особливо обережність під час приготування страв. Не запускайте пристрій з порожньою чашею. При приготуванні продуктів у кошику подбайте про достатню кількість води у чаші.

УВАГА! При вкладанні та наливанні інгредієнтів у чашу будьте особливо обережні, щоб не залити основу пристрою. Існує небезпека ураження електричним струмом.

4. Встановіть кришку чаші (2) на чашу (8).
5. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його кнопкою (9), що розташована на лівому боці пристрою. Якщо протягом 5 хвилин ви не виконаєте жодних дій, пристрій перейде у режим сну. Щоб повторно увімкнути пристрій, торкніться панелі управління.
6. Після запуску кухонної машини на сенсорній панелі управління виберіть відповідний режим роботи:



Кулінарні рецепти (приклад)



Власні налаштування



Автоматичні програми

Червона крапка в нижній частині дисплея показує поточний режим роботи.

Кулінарні рецепти – виберіть потрібний рецепт, продовжуйте відповідно до підказок.

Власні налаштування – встановіть на сенсорній панелі відповідно: температуру, час та швидкість.

Автоматичні програми – виберіть відповідну автоматичну програму, виконайте можливе коригування параметрів.

Вибрати діапазон заданого значення можна безпосередньо на сенсорній панелі управління або за допомогою регулятора (13) після попереднього введення параметра на панелі. Запустіть процес, натиснувши на значок . Натискання на регулятор також запустить процес або зупинить його. Зелене підсвічування регулятора означає, що процес триває.

УВАГА! Якщо ви встановили температуру понад 60°C, то не встановлюйте швидкість обертання більше ніж «3». Існує ризик отримати опіки!

УВАГА! При використанні мішалки (5) не встановлюйте швидкість перемішування більше ніж «3». УВАГА! При використанні метелика (4) не встановлюйте швидкість обертання більше ніж «4». УВАГА! Завжди використовуйте рукавиці під час приготування або нагрівання вмісту чаші, додавання інгредієнтів та при її спорожненні. ІСНУЄ РИЗИК ОТРИМАТИ ОПІКИ!

7. Постійно контролюйте процес, виконуйте коригування налаштувань та кількості інгредієнтів після попередньої зупинки роботи кухонної машини. Маленькі інгредієнти можна додавати через отвір у кришці після відкриття пробки (1).

УВАГА! Якщо ви помітили, що при замішуванні важких мас та тіста кухонна машина помітно зменшує оберти або оберти «пульсують», то негайно зупиніть процес. Зменшіть кількість оброблюваної їжі.

УВАГА! При замішуванні важких мас або тіста, дайте приладу охолонути приблизно 15 хвилин після закінчення програми!


8. При додаванні продуктів у чашу існує можливість їх точного додавання завдяки функції зважування (див. «ФУНКЦІЯ ЗВАЖУВАННЯ»), однак попередньо необхідно перервати (PAUZA) заданий процес.

- Після відліку часу до нуля виконувана дія буде завершена. Ви можете перервати дію у будь-який момент за допомогою кнопки «STOP». Якщо тривалість дії відрховується з нуля, то вона автоматично завершиться через 90 хвилин.
- Після завершення процесу перевірте стан приготовленої їжі і, при потребі, розпочніть новий процес з відповідними налаштуваннями параметрів.
- Вимкніть пристрій кнопкою (9), від'єднайте від мережі живлення. Зніміть кришку чаші і чашу. За допомогою лопатки (19) спорожніть чашу.
- Зачекайте, поки пристрій та його аксесуари охолонуть, після чого негайно їх очистіть.


ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

- Встановіть в чаші приводний вал (25) та встановіть чашу в корпус пристрою.
- Налийте в чашу (8) приблизно 600 мл води (до позначки всередині чаші) – це достатня кількість води для приготування на пару в автоматичній програмі (без коригування часу). Для більш тривалого приготування збільшіть кількість води.

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

- На чашу (8) встановіть контейнер для приготування на пару (23).
- У контейнер для приготування на пару (23) помістіть продукти. У разі більшої кількості продуктів скористайтеся лотком (22). Накрийте все кришкою (21).
- Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його кнопкою (9), що розташована на лівому боці пристрою.
- Після запуску кухонної машини виберіть режим «АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ», а потім «приготування на пару».
- Встановіть інтенсивність вироблення пари. Доступні три рівні інтенсивності, які сигналізуються на дисплеї миготінням значка чаші. Встановіть також тривалість процесу – за замовчуванням 20 хвилин. При більшій тривалості пам'ятайте про те, щоб налити у чашу більшу кількість води.
- Запустіть процес, натиснувши на значок  або натиснувши на регулятор (13). Відлік часу розпочнеться, коли температура води перевищить 95°C.
- Регулярно перевіряйте стан їжі, що готується.

УВАГА! Будь-які дії, пов'язані із зніманням, перевіркою стану їжі, що готується, потрібно виконувати в кухонних рукавицях.

- Приготування на пару також можна проводити у кошику (7), попередньо вставивши його всередину чаші. Пам'ятайте, що рівень води у чаші повинен бути нижче дна кошика і водночас об'єм води не повинен бути менше 600 мл.
- Щоб завершити процес приготування їжі, у будь-який момент натисніть кнопку .
- Після завершення процесу приготування вимкніть пристрій кнопкою «ON/OFF» (9), від'єднайте його від мережі живлення, зніміть контейнер з чаші та розподіліть їжу.
- Зачекайте, поки пристрій та його аксесуари охолонуть, після чого негайно їх очистіть.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ МЕТОДОМ СУ-ВІД

Метод приготування їжі СУ-ВІД (з фр. «під вакуумом») полягає у повільному, точному процесі приготування їжі, що заповнена під вакуумом у герметичний пакет, на водяній бані.



Це дозволяє зберегти дуже велику кількість поживних речовин, вітамінів та мінералів. Весь процес проходить при відповідній низькій температурі та протягом певного часу.

- Уважно дотримуйтесь вказівок рецепта (температура та час).
- Подбайте про те, щоб приготовлена страва була спожита відразу після приготування за рецептом, або зберігалася належним чином.

НАТИРАННЯ ТА НАРІЗАННЯ НА ШМАТОЧКИ

1. Встановіть в чаші приводний вал (25) та встановіть чашу в корпус пристрою.
2. Встановіть стрижень (18), диск (17) та кришку диска (15) на обертовий вал. Зверніть увагу на те, щоб встановити диск відповідною стороною вгору в залежності від характеру виконуваних дій.

УВАГА! Диск для натирання та нарізання на шматочки гострий. Будьте обережні, щоб не поранитися!

3. Підготуйте їжу, передбачену для обробки. Наріжте фрукти та овочі на менші шматочки, щоб вони пройшли крізь отвір в кришці диска, та видаліть з них кісточки.
4. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його кнопкою (9), що розташована на лівому боці пристрою.
5. Після запуску кухонної машини, виберіть режим «АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ», а потім виберіть програму «натирання / нарізання», виконайте можливі коригування часу та швидкості.
6. Після вибору параметрів запустіть процес натисканням кнопки . Щоб зупинити процес, натисніть кнопку .
7. Повільно кладіть продукти в отвір в кришці диска (15) та проштовхуйте їх штовхачем (14). Під час роботи не наповнюйте чашу доверху їжею, що обробляється. Періодично вимикайте пристрій та спорожняйте чашу з обробленою їжею.

УВАГА: Кришка диска (15) не призначена для накривання чаші під час термічної обробки та при використанні ножа і мішалок.

8. Після завершення програми вимкніть пристрій вимикачем (9), від'єднайте його від мережі живлення, спорожніть чашу та очистіть пристрій.

ПРАКТИЧНІ КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

Дотримуючись наведених нижче порад, ви зможете використовувати свою кухонну машину MRK-18 оптимальним способом, а ваша робота принесе найкращі результати.

- подрібнення продуктів (наприклад, овочів, горіхів, сухарів, кави або навіть рису на дуже дрібні частинки або навіть порошок) завжди виконуйте на більш високих швидкостях (8-12). Рекомендується починати з більш низької швидкості та поступово збільшувати її.
- подрібнення продуктів (наприклад: спецій, шоколаду, цукру на дрібний порошок) завжди виконуйте на більш високих швидкостях (9-12). Рекомендується починати з більш низької швидкості та поступово збільшувати її.
- подрібнення страв (подрібнення фруктів, овочів на дрібну стружку) виконуйте на середніх швидкостях (4-6). При подрібненні капусти або салату рекомендується долити невелику кількість води у чашу.
- під час вищевказаних дій не заповнюйте чашу вище половини номінальної ємності. Виконуйте вищевказані дії за допомогою ножа (6). Рекомендований час – декілька секунд, залежить від якості, твердості, кількості подрібнених інгредієнтів.

- емульгування страв (доведення продуктів до емульсії, наприклад, майонез, соуси) можна виконувати двома способами: метеликом (4) (швидкість змішування 1-4) або без змішувальної насадки (швидкість змішування 5-12). Час залежить від інгредієнтів страви (від 20 секунд до декількох хвилин).
- збивання (доведення сметани або яєчного білка до густої консистенції) найкраще виконувати за допомогою метелика (4) на швидкості змішування (2-4). В залежності від свіжості яєць, їх розміру або початкової температури важко визначити конкретний час обробки. Можна для початку прийняти 1 хвилину, перевірити результат, а потім, при необхідності, продовжити обробку.
- замішування тіста найкраще виконувати за допомогою програми **замішування**, при необхідності злегка змінюючи її параметри. При замішуванні легких мас (тісто для млинців, бісквіт) використовуємо метелик (4), а при твердих масах (тісто для піци, дріжджове тісто) необхідно використовувати ніж (6).
- смаження здійснювати, збільшуючи температуру до 120°C. Влийте оливкову олію і почекайте, поки вона нагріється. Для отримання рівномірного ступеня підсмажування використовуйте найнижчу швидкість змішування. Приблизно через 2 хвилини перевірте результат смаження, при необхідності продовжуйте процес до отримання потрібного вигляду продукту.
- для кращого ефекту нарізання або подрібнення за допомогою ножа (наприклад, м'яса або овочів) рекомендується розділити інгредієнти на порції. Менша порція забезпечить більш точне подрібнення.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Перед початком очищення від'єднайте кабель живлення і дайте пристрою охолонути!

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

УВАГА! Перед очищенням зніміть всі аксесуари пристрою.

УВАГА! Леза ножа гострі. Будьте обережні, щоб не поранитися.

1. Очищуйте пристрій та його аксесуари після кожного використання. Це дозволить забезпечити належний рівень його технічної справності.
2. При очищенні не використовуйте агресивні миючі засоби, розчинники або тверді матеріали, що можуть подряпати поверхню.
3. Очистіть корпус пристрою (рис. 8), протерши його вологою м'якою ганчіркою, а потім витріть насухо. У разі більших забруднень намочіть ганчірку водою з миючим засобом.
4. Внутрішню частину чаші можна попередньо промити, наливши у неї приблизно 0,61 л води з миючим засобом та встановивши високу швидкість ножа приблизно на 30 секунд. Ця процедура дозволяє злегка очистити внутрішню частину, але чашу все одно необхідно ретельно вимити.
5. Якщо на дні чаші є сліди підгоряння, налейте у неї трохи водного розчину лимонної кислоти і зачекайте кілька хвилин.
6. Всі аксесуари (рис. 9) зніміть з кухонної машини і вимийте в теплій воді з миючим засобом, промийте та ретельно висушіть. Ви також можете помити їх у посудомийній машині. **Пам'ятайте, що не можна мити чашу (8) та приводний вал (25) встановлений в чаші в посудомийній машині (див. рис. 9). У чаші є електричні компоненти, які можуть пошкодитися після миття в посудомийній машині.**
7. Зверніть увагу на чистоту та правильне розташування гумових прокладок (3), (16) і (24). Ці прокладки можна зняти і вимити окремо, однак пам'ятайте про їх правильне встановлення на свої місця. Прокладки мають різні розміри і не є взаємозамінними.

8. Зберігайте пристрій у сухому і темному місці. При тривалому зберіганні помістіть його у коробку.

9. Чаша оснащена захистом від перегріву. Якщо температура у чаші перевищить небезпечний рівень, функція підігріву чаші не запуститься до моменту скидання теплового запобіжника. Кнопка скидання запобіжника знаходиться у нижній частині чаші (рис. 10). Для натискання кнопки запобіжника скористайтеся, наприклад, невеликою викруткою або ручкою. Не використовуйте гострий інструмент. При скиданні запобіжника роздасться характерне клацання.

Однак, перш ніж скинути запобіжник, пам'ятайте про кілька важливих аспектів:

- можливою причиною перегріву є відсутність ножа або мішалки, готування після спорожнення чаші або занадто довге готування їжі при надто високій температурі. Ніколи не дозволяйте їжі підгоряти у чаші. Якщо їжа починає підгоряти – зменшіть температуру приготування та додайте трохи води або жиру
- перед скиданням запобіжника спорожніть чашу та зачекайте, поки вона охолоне
- не ставте чашу у холодильник.

УВАГА! Якщо тепловий запобіжник відключає нагрів чаші дуже часто, це може означати технічну несправність. Не використовуйте пошкоджену чашу. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

УВАГА! Не використовуйте чашу з несправною кнопкою теплового запобіжника.

УВАГА! Для очищення забороняється використовувати гострі предмети, абразивні пасти, розчинники та інші сильнодіючі хімічні речовини – їх використання може призвести до пошкодження пристрою.

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Пристрій не запускається або раптово зупиняється	Неправильне встановлення	Зберіть пристрій правильно
Блокування ножа або мішалки	Занадто велика кількість або занадто великі шматки їжі	Не перевищуйте допустиму ємність чаші, поріжте їжу на менші шматочки
Запах пристрою, що перегрівається	Нагрів деталей при першому запуску Перевантаження машини	Нормальне явище, зникне у подальшому періоді експлуатації Вимкніть пристрій, дайте йому охолонути. Не перевищуйте рекомендований час роботи
Чаша не нагрівається	Спрацював тепловий запобіжник чаші	Скиньте запобіжник

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Технічні параметри вказані на заводській табличці пристрою.
Довжина кабелю живлення: 0,90 м**



Виробник залишає за собою право змінювати графічні об'єкти (пиктограми, фотографії) в програмному забезпеченні виробу після оновлення. Можливі зміни не вплинуть на функціональність пристрою.

Правильна утилізація пристрою (використане електричне та електронне обладнання)

Польща



Маркування на виробі вказує на те, що виріб не слід викидати разом із побутовими відходами після завершення терміну його експлуатації. Використане обладнання може негативно впливати на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електронних відходів з іншими відходами або їх непрофесійний демонтаж можуть призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Використаний пристрій необхідно доставити до пункту збору використаного електричного та електронного обладнання. Для того, щоб отримати детальну інформацію про місце здачі використаного електричного й електронного обладнання, користувач повинен звернутися до пункту збору використаного обладнання або на завод з переробки зношеного обладнання.