

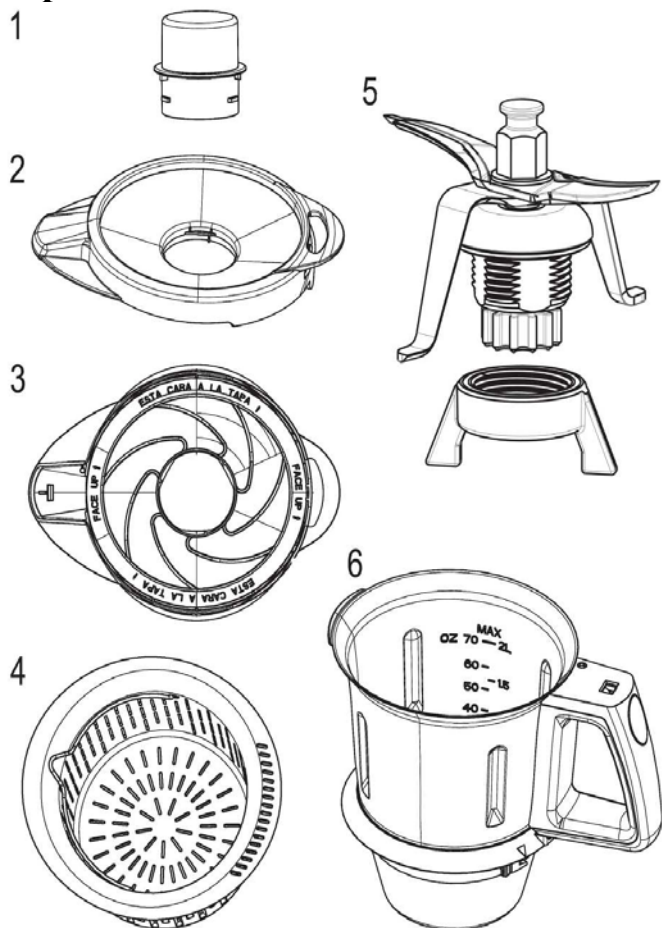
PROFI COOK

Инструкция по эксплуатации

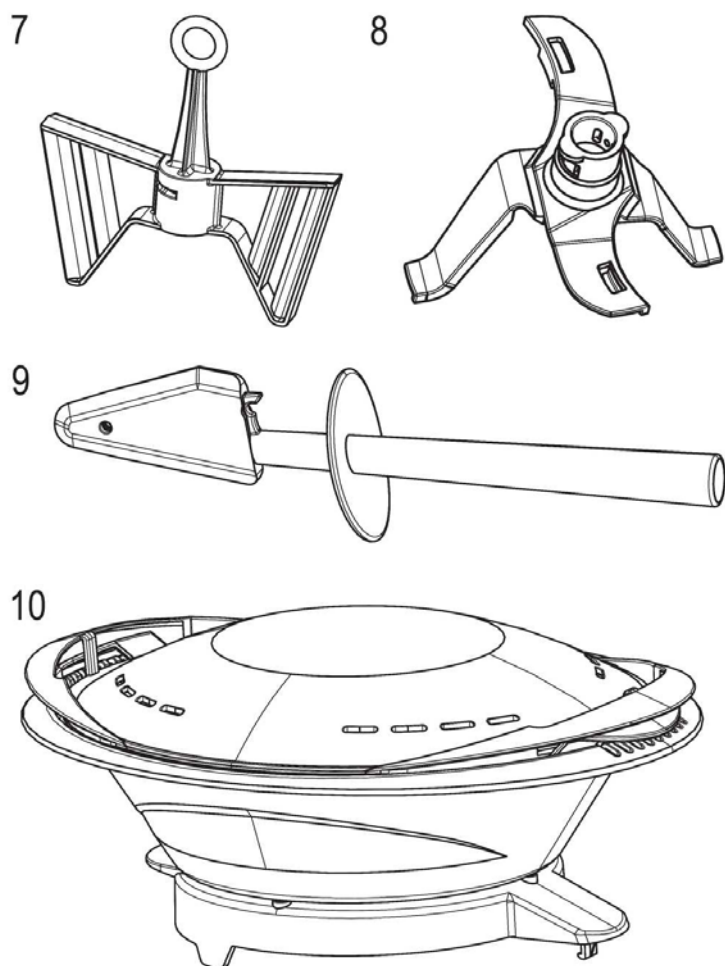


PC-MKM 1074

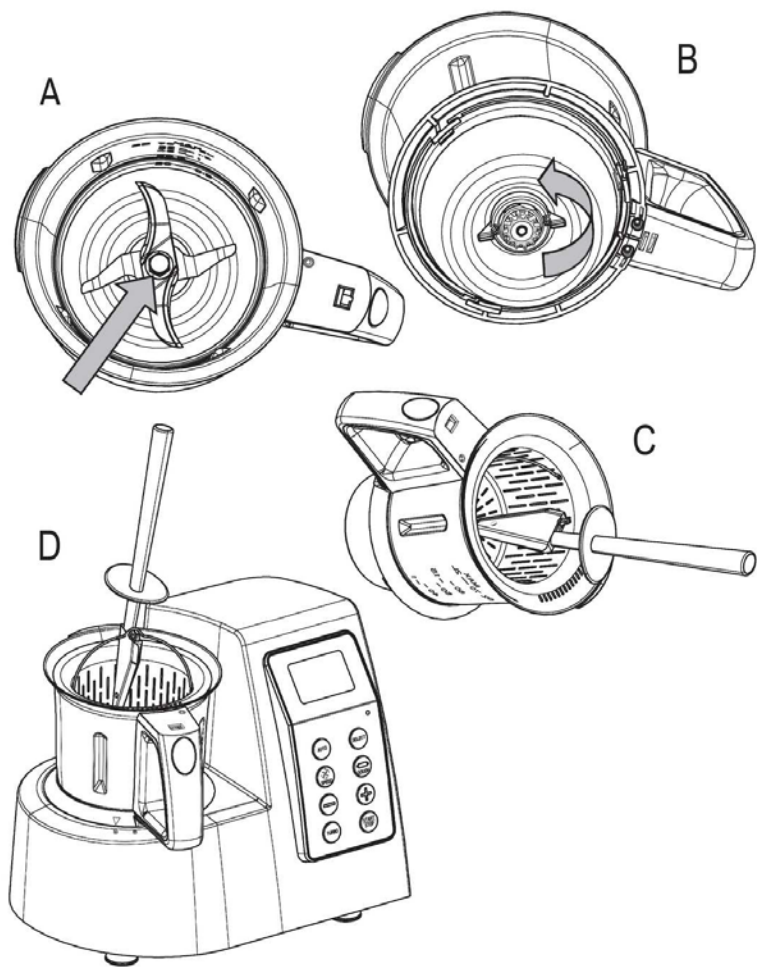
Принадлежности 1 - 6



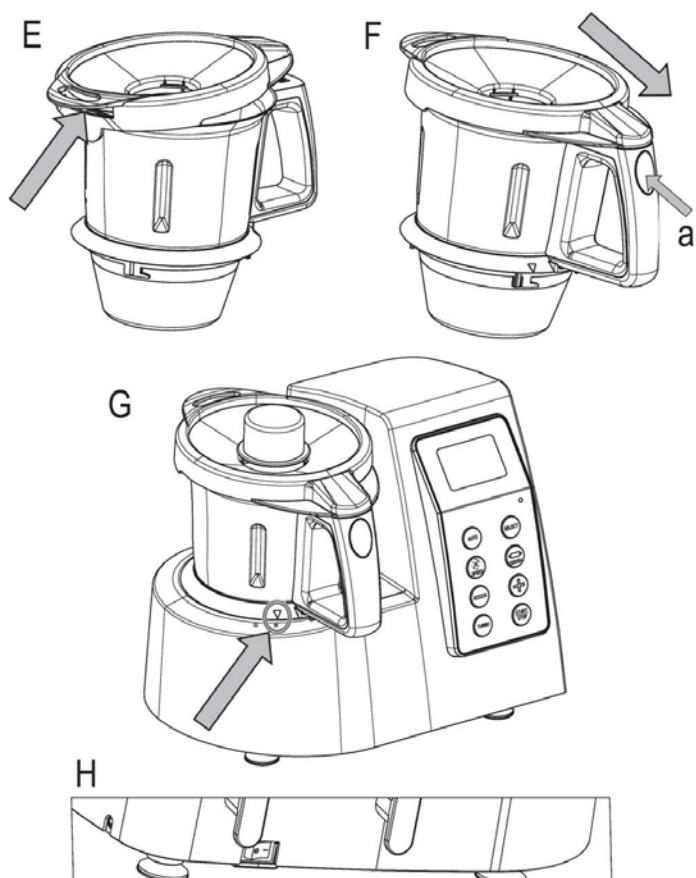
Принадлежности 7-10



Рисунки А-Д



Рисунки Е-Н



Инструкция по эксплуатации

Большое спасибо, что приняли решение в пользу нашего прибора. Мы желаем Вам много радости при использовании прибора.

Символы в данной инструкции по эксплуатации

Важные указания для Вашей безопасности помечены особым образом. Обязательно обращайтесь внимание на эти указания, чтобы избежать травм и повреждений прибора.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Предостерегает от опасностей для Вашего здоровья и указывает на возможные риски получения травм.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможные опасности для прибора и других предметов.

УКАЗАНИЕ:

Этим символом отмечены советы и информация к сведению.

Содержание

Общие указания	
Специальные указания по безопасности для данного прибора	
Распаковка прибора	
Объем поставки	
Ознакомьтесь с Вашим МКМ 1074	
Возможности использования	
Блок ножей	
Уплотнительные прокладки в крышке и в емкости для приготовления на пару	
Крышка емкости для смешивания	
Емкость для смешивания	
Мерный стакан	
Вставка для приготовления методом термообработки	
Лопатка	
Мешалка с защитой лезвий	
Вставка для приготовления на пару	
Указания по применению	
Правильная установка прибора	
Сетевой кабель	
Электрическое подключение	
Включение/Выключение	
Дисплей	
Панель управления	
Принцип работы прибора	
Таймер	
Температура	
Ступени скорости	
Автоматические программы	

Специальные указания по безопасности для данного прибора

На продукте имеются символы предупреждающего и информативного характера.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Горячая поверхность! **Опасность ожога!**

Во время работы и после нее температура поверхностей, к которым можно прикоснуться, может быть очень высокой.

- Берите емкость для смешивания только за ручку.
- Берите вставку для приготовления на пару только за боковые ручки.
- Если Вы готовите горячее блюдо, никогда не устанавливайте мерный стакан.
- Используйте прихватки для кастрюль или перчатки для кухни, когда Вы открываете крышку или насадку для приготовления на пару.
- Никогда не дотрагивайтесь до зоны нагрева прибора!

Перемешивание, взбивание, измельчение, смешивание, приготовление пюре и т.д.
Таблица Возможности использования кнопок SPEED или TURBO

Варка	
Краткое руководство	
Термообработка в емкости для смешивания	
Приготовление на пару во вставке для приготовления методом термообработки	
Приготовление с насадкой для приготовления на пару	
Таблица Время приготовления на пару	
Завершение работы	
Рецепты	
Очистка	
Корпус	
Оснастка	
Хранение	
Устранение неисправностей	
Образование шума	
Технические характеристики	
Указание на соответствии Директивам	
Гарантия	
Условия гарантии	
Процесс оформления гарантии	
Утилизация	

Общие указания:

Перед принятием в эксплуатацию данного прибора очень внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если Вы передаете прибор третьим лицам, передавайте вместе с ним и инструкцию по эксплуатации.

- Используйте прибор только для личных нужд и согласно его предназначению. Этот прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте прибор вне помещения. Держите его вдали от высокой температуры, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в жидкость) и острых кромок. При работе не трогайте прибор мокрыми руками. Если прибор стал влажным или мокрым, сразу вытащите вилку из розетки.
- Прибор и сетевой кабель следует регулярно проверять на наличие повреждений. Если будет обнаружено повреждение, пользоваться прибором нельзя.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Для безопасности Ваших детей не оставляйте в доступном месте детали упаковки (пластиковые пакеты, коробку, пенопласт и т.п.).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с пленкой. Существует опасность задохнуться!



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:
Опасность обвариться!

- Из отверстия на крышке выходит горячий пар.
- Никогда не используйте насадку для приготовления на пару без крышки.
- Во время тушения остерегайтесь пара, выступающего по бокам и с верхней стороны насадки для приготовления на пару.
- Используйте прибор только с чистой, правильно установленной уплотнительной прокладкой в крышке и в насадке для приготовления на пару.
- Убедитесь, что отверстие в крышке емкости для смешивания и щель для пара насадки для приготовления на пару не блокируются. В противном случае может произойти неконтролируемый выход пара.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность обвариться!**

Избегайте разбрызгивания горячего содержимого из емкости для смешивания.

- Никогда не превышайте максимальный объем заполнения емкости для смешивания: 2 литра. Следите за шкалой на емкости для смешивания.
- Всегда используйте входящий в объем поставки мерный стакан, чтобы закрыть отверстие в крышке емкости для смешивания. Не накрывайте прибор полотенцами или похожими предметами.
- Выбирайте только низкие ступени скорости (1 или 2), если Вы используете максимальную температуру.
- **Никогда** не повышайте резко ступень скорости (с помощью кнопки TURBO), если Вы смешиваете горячий продукт (выше 60 °C)!

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

- Порезы! Ножи миксера острые! Будьте особенно осторожны при вынимании/установке ножа и при очистке.
- Перед заменой оснастки или дополнительных деталей, которые движутся во время работы, прибор должен быть выключен и отсоединен от сети.
- Во время работы в емкости для смешивания не должно быть никаких предметов, как, например, ложек или скребков для теста.
- Для перемешивания в емкости для смешивания используйте только лопатку, которая входит в комплект поставки. При этом крышка на приборе должна быть закрыта.
- Никогда не суйте руки в отверстие для заполнения.
- Открывайте крышку емкости для смешивания только тогда, когда продукты, находящиеся в емкости, не будут больше двигаться.
- Не пытайтесь открыть крышку с применением силы.
- Не проводите никаких манипуляций с предохранительными выключателями.
- Если прибор находится без надзора, а также перед сборкой, разборкой или очисткой он должен быть отсоединен от сети.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обратитесь в авторизованную мастерскую. Чтобы избежать опасностей, неисправный сетевой кабель может быть заменен на подобный только изготовителем, нашей сервисной службой или лицом со схожей квалификацией.
- Детям не разрешается пользоваться данным прибором.
- Прибор и провод для его подключения следует держать в недоступном для детей месте.
- **Детям не разрешается играть с прибором.**
- Приборы могут использоваться лицами с пониженными физическими, сенсорными или ментальными способностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и/или знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или они получили инструкции в отношении безопасного **использования прибора** и поняли вытекающие отсюда опасности.
- Этот прибор не предназначен для того, чтобы при очистке погружать его в воду. Соблюдайте указания, которые мы даем Вам по этому поводу в главе "Очистка".
- Не используйте прибор, если емкость для смешивания пуста.
- Перерабатывайте этим прибором только продовольственные продукты. Прибор предназначен для использования в быту и схожих областях применения. После инструктажа и при выполнении инструкции по эксплуатации прибор может использоваться в следующих областях:
 - в кухнях для персонала магазинов, офисов и других производственных сферах;

- в сельскохозяйственных усадьбах.

Прибор не предназначен для следующего применения:

- клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
- в пансионатах с завтраком.

Если прибор используется не по назначению или обслуживается неправильно, мы не можем нести ответственность за возникающие вследствие этого повреждения!

Распаковка прибора

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность получения травмы!

Лезвия блока ножей очень острые!

1. Выньте прибор из его упаковки.
2. Удалите весь упаковочный материал, как пленка, наполнитель, кабельные хомуты и картонную упаковку.
3. Проверьте комплектность объема поставки.
4. Проверьте прибор на наличие возможных повреждений при транспортировке, чтобы избежать опасности.

ℹ УКАЗАНИЕ:

На приборе может быть пыль или производственные отходы. Мы рекомендуем очистить прибор, так описано в главе "Очистка".

Объем поставки

Смотри также страницы 3 и 4

1. 1 основной прибор
2. 1 мерный стакан (пробка для крышки) (рис. 1)
3. 1 крышка с уплотнительной прокладкой (рис. 2+3)
4. 1 вставка для приготовления методом термообработки (рис. 4)
5. 1 блок ножей с уплотнительной прокладкой (рис. 5)
6. 1 крыльчатая гайка с уплотнительной прокладкой (рис. 5)
7. 1 емкость для смешивания (рис. 6)
8. 1 мешалка (рис. 7)
9. 1 защита лезвий (рис. 8)
10. 1 лопатка (рис. 9)
11. 1 насадка для приготовления на пару, состоящая из емкости для приготовления на пару с уплотнительной прокладкой (рис. 3), вставки и крышки (рис. 10)

Ознакомьтесь с Вашим МКМ 1074

Возможности использования

В этом приборе объединены 10 различных вспомогательных приспособлений для кухни.

С помощью него Вы можете продукты

- Измельчать (рубить, тереть на терке, молоть и т.д.)
- Взбивать
- Эмульгировать
- Делать пюре
- Смешивать
- Перемешивать
- Замешивать тесто
- Нагревать
- Варить
- Готовить на пару.

Блок ножей (рис. 5)

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность получения травмы!

Лезвия ножа очень острые! Берите блок ножей только за верхний винт с шестигранной головкой.

Блок ножей крепится с помощью крыльчатой гайки ко дну емкости.

1. Чтобы демонтировать блок ножей, выньте емкость для смешивания из прибора.
2. Одной рукой удерживайте винт с шестигранной головкой на блоке ножей (рис. А).
3. Другой рукой поверните крыльчатую гайку против часовой стрелки (рис. В).
4. Осторожно выньте блок ножей из емкости для смешивания.

5. Чтобы снова вставить блок ножей, выполните шаги по его извлечению в обратной последовательности.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Позаботьтесь о том, чтобы уплотнительная прокладка на блоке ножей и уплотнительная прокладка на крыльчатой гайке находились в правильном положении. Если прокладки отсутствуют, прибор не является герметичным. Вытекающие смешиваемые продукты могут повредить прибор.

Уплотнительные прокладки в крышке и в емкости для приготовления на пару (рис. 3).

Прокладка препятствует выходу пара или смешиваемого продукта между крышкой и емкостью для смешивания во время работы.

- Никогда не работайте без уплотнительной прокладки в крышке или емкости для приготовления на пару!
- Регулярно проверяйте уплотнительные прокладки на наличие повреждений.
- Прокладки должны быть чистыми и правильно вставленными. Должна быть видна надпись „FACE UP ↑ ESTA CARAA LA TAPA ↑“.



Крышка емкости для смешивания (рис. 2)

ℹ УКАЗАНИЕ:

- По причинам безопасности прибор можно использовать только в том случае, если крышка правильно вставлена и зафиксирована.
- Закрывайте и открывайте крышку только тогда, когда емкость для смешивания не заблокирована в приборе. Не пытайтесь открыть крышку с применением силы.
- Ингредиенты Вы можете добавлять через отверстие в крышке, не снимая саму крышку.

1. Чтобы вставить крышку, держите ее так, чтобы символ ▼ на крышке был повернут сторону ручки.
2. Сначала насадите щель в крышке на носик емкости для смешивания (рис. E).
3. Опустите крышку к ручке и нажмите на нее до появления характерного щелчка фиксации (рис. F).
4. Чтобы открыть крышку, нажмите кнопку (рис. F/a) в ручке.

Емкость для смешивания (рис. 6)

1. Прежде чем вставить емкость для смешивания в прибор, проверьте правильность посадки блока ножей и крышки. Только так гарантируется безопасная работа прибора.
2. Обратите внимание на символы на приборе и на емкости для смешивания. Вставьте емкость для смешивания в прибор таким образом, чтобы символ ▼ находился над символом .
3. Прочно закрутите емкость для смешивания против часовой стрелки. Символ ▼ должен точно показывать на символ  (рис. G).

ℹ УКАЗАНИЕ:

Шкала в емкости для смешивания помогает Вам не превышать максимальный объем заполнения.

Мерный стакан (рис. 1)

Эта принадлежность выполняет несколько функций:

- Вы можете использовать мерный стакан для определения количества ингредиентов. Следите за шкалой.
- Если Вы вставите мерный стакан в крышку отверстием вверх, то он будет служить **пробкой для отверстия в крышке**. Он препятствует разбрызгиванию содержимого из емкости для смешивания. Одновременно при варке он препятствует потере тепла.
- Если Вы захотите во время работы медленно добавить жидкость (например, при эмульгировании), то вставьте мерный стакан отверстием вниз. Тогда Вам не нужно будет снимать мерный стакан. Налейте жидкость на крышку. Она медленно будет стекать в емкость для смешивания. Обратите внимание: Мерный стакан можно установить в двух различных по высоте положениях.

Вставка для приготовления продуктов методом термообработки (рис. 4)

- Эту вставку Вы можете использовать, чтобы, например, готовить гарниры, которые не должны измельчаться.
- Она также пригодна для использования в качестве сита, чтобы, например, отделить жидкость от фруктов, из которых делается пюре. Во время сливания жидкости крепко держите вставку лопаткой (рис. С).
- Чтобы поднять горячую вставку из прибора для смешивания, также используйте лопатку (рис. D).

Лопатка (рис. 9)

Эта принадлежность была разработана специально для данного прибора.

- Перемешивайте содержимое в емкости для смешивания только при заблокированной крышке и с помощью этой лопатки! Просуньте лопатку через отверстие в крышке. Предохранительный воротник препятствует ее соприкосновению с ножами.
- Используйте эту лопатку, чтобы после приготовления содержимое удалить из емкости для смешивания.
- С помощью крючка на лопатке поднимите вставку для приготовления методом термообработки из емкости для смешивания (рис. D).
- Удерживайте лопаткой вставку, если Вы хотите слить жидкость из емкости для смешивания (рис. С).

Мешалка с защитой лезвий (рис. 7+8)

- Закройте блок ножей защитой лезвий, если Вы хотите продукты не измельчить, а только смешать.
- Используйте мешалку, чтобы достичь лучших результатов при приготовлении кремообразных блюд, пудинга, сливок и взбитого яичного белка.

И УКАЗАНИЕ:

Монтаж мешалки возможен только в том случае, если Вы до этого вставили защиту лезвий

△ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность получения травмы!

Лезвия ножа очень острые! Если Вы используете защиту лезвий отдельно, не касайтесь лезвий ножа!

Мы рекомендуем сначала закрепить защиту лезвий на мешалке, прежде чем их вместе насаживать на блок ножей в емкости для смешивания.

1. Вставьте защиту лезвий в мешалку.
2. Заблокируйте защиту лезвий путем ее поворота на четверть оборота.
3. Прижмите узел к блоку ножей в емкости для смешивания и заверните его по часовой стрелке. Чтобы при этом блок ножей не поворачивался, удерживайте одной рукой колесо привода под емкостью для смешивания. Защита лезвий должна войти в фиксатор и точно накрыть все четыре лезвия.
4. Чтобы снова удалить мешалку, снимите ее с блока ножей.

△ ВНИМАНИЕ:

- Если используются защита лезвий и мешалка, то максимально можно применять ступень скорости **3!**
- При использовании мешалки лопаткой пользоваться нельзя.

Вставка для приготовления на пару (рис. 10)

Вставка для приготовления на пару состоит из 4 частей:

- емкости для приготовления на пару
- уплотнительной прокладки
- вставки
- крышки

И УКАЗАНИЕ:

- По причинам безопасности прибор можно использовать только в том случае, если емкость для приготовления на пару правильно вставлена и зафиксирована.
- Блокируйте и открывайте емкость для приготовления на пару только тогда, когда емкость для смешивания **не** заблокирована в приборе.
- Никогда не используйте насадку для приготовления на пару **без** крышки!
- Используйте насадку для приготовления на пару только для данного прибора. Она не подходит для микроволновой печи, духовки или похожих приборов.
- Проверьте, чтобы прокладка была надлежащим образом вставлена в емкости для приготовления на пару. Читайте по этому вопросу главу "Уплотнительные прокладки в крышке и емкости для приготовления на пару".
- Установите емкость для приготовления на пару на емкость для смешивания таким же способом, что и крышку.

Указания по применению

Правильная установка прибора

- Устанавливайте прибор на нескользящую, ровную и прочную поверхность.
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель и прибор никогда не находились на горячих поверхностях или вблизи от источников тепла.
- Из-за того, что при варке вверх поднимается пар, никогда не ставьте прибор под навесными шкафами.
- Вентиляционную щель на задней стенке прибора всегда держите свободной.

△ ВНИМАНИЕ:

При вымешивании тяжелого теста прибор может начать двигаться. Поэтому устанавливайте прибор таким образом, чтобы расстояние до края рабочей поверхности было достаточным.

Сетевой кабель

На задней стенке прибора находится крепление для кабеля. Размотайте используемый кабель.

Подключение электропитания

1. Проверьте, совпадает ли напряжение в сети, которую Вы хотите использовать, с напряжением прибора. Соответствующую информацию Вы найдете на табличке с обозначением модели изделия.
2. Вставьте вилку в смонтированную в соответствии с предписаниями розетку с защитным контактом.

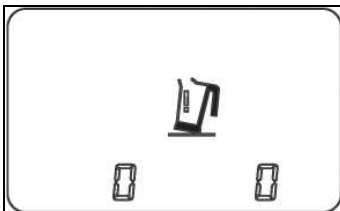
Включение / Выключение

Выключатель для включения и выключения прибора находится на задней стенке прибора (рис. H).

Положение выключателя "Вкл.": —

Положение выключателя "Выкл.": ○

Если прибор подключен к электросети и включен, он находится в режиме ожидания. Готовность к работе показывается на дисплее.



Дисплей

Если Вы правильно вставили в прибор емкость для смешивания с зафиксированной крышкой или насадку для приготовления на пару, то Вы увидите на дисплее следующую картинку:



- a) Минуты
- b) Секунды
- c) Температура
- d) Ступень скорости

Панель управления:

Кнопки имеют следующее значение:

AUTO	3 разные автоматические программы
SELECT	Выбор: Настройка времени в минутах и секундах или температуры.
SPEED	Ступени скорости 1-9.
DOUGH	Программа вымешивания: 5 минут, ступень скорости 3.
—	Уменьшить время, температуру или скорость.
+	Увеличить время, температуру или скорость.
TURBO	Максимальная ступень скорости (9), пока нажата кнопка.
START/STOP	Начать, прервать или закончить программу.

Контрольная лампочка рядом с символом загорается при перегрузке. Прибор автоматически прекращает работу, и Вы слышите звуковой сигнал.
⇒ Уменьшите объем заполнения емкости для смешивания. После этого Вы снова можете запустить программу.

Принцип работы прибора

- Прибор оснащен предохранительными выключателями. Обслуживание прибора возможно только
 - со смонтированным блоком ножей
 - со смонтированной емкостью для смешивания и зафиксированной крышкой
 - со смонтированной емкостью для смешивания и зафиксированной насадкой для приготовления на пару.
- Сразу после нажатия функциональной кнопки включается вентилятор. После завершения программы вентилятор охлаждает прибор еще около 5 минут.
- Во время хода установленной вручную программы могут выбираться и изменяться параметры таймера, температуры и скорости.
- Если прибор нагревается, то дисплей показывает символ .
- Текущую программу можно прервать однократным нажатием кнопки **START/STOP**. Разблокирование емкости для смешивания дает тот же эффект. Параметры программы при этом сохраняются.
- По окончании программы прибор автоматически отключается. Раздаются 10 звуковых сигналов.
- Если Вы хотите прервать программу, удерживайте кнопку **START/STOP** нажатой в течение 3 секунд.

Таймер (электронный счетчик времени)

- С помощью кнопки **SELECT** и кнопок **+** / **—** Вы устанавливаете время работы. Максимально можно установить 90 минут.
- Таймер можно регулировать только вместе со ступенью скорости (**SPEED**). Опционально Вы можете выбрать еще функцию нагрева.

Температура

- С помощью кнопки **SELECT** и кнопок **+** / **—** Вы устанавливаете температуру. Можно выбрать температуру от **30** до **120 °C**.
- Функцию нагрева нельзя включить отдельно, а только в сочетании с таймером и ступенью скорости.

Ступени скорости

- С помощью кнопки **SPEED** и кнопок **+** / **—** можно выбрать ступень скорости от **1** до **9**.
- Во время программы варки максимально можно выбрать ступень скорости **5**.
- С помощью кнопки **SPEED** можно работать с прибором отдельно, без функции нагрева и таймера. Прибор автоматически останавливает эту функцию через **20** минут. Если во время этой функции однократно нажать на кнопку **START/STOP**, то процесс не прервется, как обычно, а завершится.
- С помощью кнопки **TURBO** Вы можете на короткое время включить максимальную ступень скорости (**9**). Прежняя настройка скорости тем самым сбрасывается. Во время программы варки кнопка **TURBO** заблокирована. Потом ее можно использовать лишь после охлаждения зоны нагрева прибора.

Автоматические программы

- Если автоматическая программа (**AUTO** или **DOUGH**) активна, то остальные функциональные кнопки заблокированы.
- Есть три предварительно установленные программы, которые Вы можете выбрать с помощью кнопки **AUTO**.



Суп

Длительность: 22 минуты, температура: 100 °C, ступени скорости: 1 и 5. После старта с помощью кнопки **START/STOP** программа начинается с процесса нагрева. Через 2, через 3 ½ и через 20 ½ минут ход программы прерывается. Раздаются звуковые сигналы, и у Вас есть возможность добавить ингредиенты через отверстие в крышке. Если Вы хотите продолжить программу, то каждый раз однократно нажимайте кнопку **START/STOP**. Если этого не происходит, то примерно через 90 сек. программа автоматически продолжается. После первого прерывания помешивание происходит непрерывно на скорости 1. Независимо от прерываний программы последние 4 ½ минуты программа осуществляет процесс перемешивания на скорости 5.



Мармелад

Длительность: 20 минут; температура: 100°C, ступени скорости: 6 и 1 с интервалами. После старта с помощью кнопки **START/STOP** программа на 3 минуты начинает процесс перемешивания на скорости 6. Только после этого начинается процесс нагрева. Температура показывается на дисплее. Звуковой сигнал говорит о том, что Вы еще раз должны нажать кнопку **START/STOP**. Если этого не происходит, то примерно через 90 сек. программа автоматически продолжается. Она начинает процесс перемешивания с интервалами на скорости 1.

Соус

Длительность: 26 минут, температура: 120 °С и 100 °С, ступень скорости: 1. После старта с помощью кнопки **START/STOP** программа начинается с процесса нагрева. Через 2, через 3 ½ и через 16 ход программы прерывается. Раздаются звуковые сигналы, и у Вас есть возможность добавить ингредиенты через отверстие в крышке. Если Вы хотите продолжить программу, то каждый раз однократно нажимайте кнопку **START/STOP**. Если этого не происходит, то примерно через 90 сек. программа автоматически продолжается. Она начинает процесс перемешивания на скорости 1 интервалами.

УКАЗАНИЕ:

Для соусов на основе мучной подливки автоматическая программа не подходит. Эти соусы могут готовиться по индивидуальной программе с помощью функции варки.

Вымешивание теста

С помощью кнопок **DOUGH** и **START/STOP** можно начать предварительно установленную программу вымешивания теста.



Программа подходит для тяжелого дрожжевого теста и теста для хлеба в объеме максимально 500 г муки и 350 мл воды.

УКАЗАНИЕ:

- Если Вы сначала использовали прибор с программой варки, подождите, пока область нагрева прибора остынет.
- Емкость для смешивания должен быть холодным и сухим.
- Не добавляйте сразу все ингредиенты в емкость для смешивания. Начинайте программу вымешивания только с мукой, сахаром и яйцами.
- Медленно добавляйте жидкость во время процесса вымешивания. Используйте для этого отверстие в крышке. Установите измерительный стакан отверстием вниз.

Размешивание, взбивание, размельчение, смешивание, приготовление пюре и т.д.

- При чувствительных продуктах, которые Вы не хотели бы измельчать, установите перед началом работы на блок ножей **защиту для лезвий**.
- Если Вы хотите работать с мешалкой, то прежде чем добавлять ингредиенты, всегда сначала закрепляйте мешалку с защитой лезвий в емкости для смешивания.
- Крупные продукты, которые Вы хотите измельчить, разрежьте предварительно на **маленькие куски**.
- Если Вы **взбиваете яичный белок**, то следите за тем, чтобы емкость для смешивания и нож были абсолютно сухими и не жирными. Взбитый яичный белок должен быть комнатной температуры.
- Пена занимает большой объем. Уменьшайте количество при заполнении, если Вы смешиваете жидкости, которые сильно пенятся.

ВНИМАНИЕ: Кратковременный режим

Используйте кнопку **TURBO** или ступень скорости **9** для сухих продуктов максимально 1 минуту. Иначе существует опасность перегрева.

УКАЗАНИЕ:

Никогда не храните соки citrusовых в металлических сосудах. Кислота сока воздействует на металлическую поверхность. Образуются ионы металлов, которые негативно влияют на вкус сока.

Таблица возможностей использования кнопок **SPEED** или **TURBO**

Данные значения являются ориентировочными. Наблюдайте за процессом смешивания через отверстие в крышке. По желанию Вы можете закончить процесс раньше.

Вид приготовления	Продукт	Количество	Инструмент	Макс. время работы	Ступень скорости
Смешивание	Любые продукты	макс. 2 литра	Защита лезвий	20 минут	1-3
Размешивание	Жидкое тесто (тесто для бисквита или вафель)	макс. 1750 г	Мешалка с защитой лезвий	5 минут	3
	Кремы, пудинги, десерты, салатные заправки	макс. 600 мл	Мешалка с защитой лезвий	3 минуты	3
Взбивание	Яичный белок	мин. 3 белка макс. 10 белков	Мешалка с защитой лезвий	2-7 минут	3-4
	Сливки	мин. 200 мл макс. 600 мл	Мешалка с защитой лезвий	2 минуты – 4 минуты	3
Вымешивание	Тяжелое тесто (например, дрожжевое)	макс. 500 г	Нож	5 минут	3
Размельчение	Кубики льда	300 г	Нож	5-10 секунд	TURBO короткими интервалами
Шинкование	Морковь	700 г	Нож	25 секунд	6
	Капуста	400 г		20-30 секунд	3
	Яблоки	600 г		15 секунд	4
	Плиточный шоколад (очень холодный)	200 г		7-10 секунд	7
Нарезка	Травы	20 г	Нож	15-20 секунд	8
	Лук	150 г		20 секунд	6
	Орехи / миндаль	200 г		15 секунд	6/ TURBO
	Мясо (подмороженное и без костей)	200 г		8-10 секунд	7

Вид приготовления	Продукт	Количество	Инструмент	Макс. время работы	Степень скорости
Натирание на терке	Картофель	макс. 1 кг	Нож	40 секунд	6
	Булочки	3 шт.		30 секунд	7/ TURBO
	Сыр средней выдержки	200 г		40 секунд	6
	Пармезан	100 г		15 секунд	9
Помол	Кофе	250 г	Нож	1 минута	9
	Орехи / миндаль	200 г		20 секунд	7
	Зерно	250 г		1 минута	9
	Перец горошком	мин. 20 г		1 минута	7
Истирание в порошок	Сахар	200 г	Нож	20 секунд	9
	Пряности	20 г	Нож	1 минута	9
Приготовление пюре	Любые продукты	мин. 200 г	Нож	1 минута	5-9
Эмульгирование	Майонез	300 г	Нож	5 минут	6
Смешивание	Молочный коктейль	500 г фруктов + 1 л молока	Нож	30-40 секунд	9

Варка	Приготовление на пару во вставке для приготовления методом термообработки
<p>Краткое руководство</p> <p>Если Вы не хотите использовать автоматическую программу, то здесь кратко описывается, как Вы за несколько шагов можете приступить к варке:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. При необходимости установите защиту лезвий и мешалку на блок ножей в емкости для смешивания. 2. Положите ингредиенты в емкость для смешивания. 3. Закройте емкость крышкой. 4. Закройте крышку мерным стаканом. 5. Вставьте емкость для смешивания в прибор. 6. Вставьте вилку в розетку. 7. Включите прибор выключателем на его задней стенке. 8. С помощью кнопки SELECT установите параметры в соответствии с Вашим рецептом: <ul style="list-style-type: none"> Нажатие 1 раз: Установка минут кнопками ⊕ / ⊖. Нажатие 2 раза: Установка секунд кнопками ⊕ / ⊖. Нажатие 3 раза: Установка температуры кнопками ⊕ / ⊖. 9. С помощью кнопки SPEED установите степень скорости. 10. Нажмите кнопку START/STOP. <p>❗ УКАЗАНИЕ: Более подробные пояснения в отношении таймера, регулировки температуры и скорости смотрите в главе «Указания по применению».</p> <p>Приготовление блюд методом термообработки в емкости для смешивания</p> <p>Приготовление методом термообработки в емкости для смешивания подходит только для блюд, в которых ингредиенты должны измельчаться, как, например, соусы, супы, рагу, мармелад.</p>	<p>Приготовление на пару во вставке для приготовления методом термообработки</p> <p>Если Вы хотите приготовить, например, картофель, овощи или фрукты на пару, не повреждая их, Вы можете использовать для этого вставку в емкость для смешивания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Налейте в емкость для смешивания от 1/2 до 1 л воды. <p>⚠ ВНИМАНИЕ: Пол-литра воды расходуется примерно через 30 минут варки!</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Установите время приготовления на пару: Прибавьте ко времени, указанному в таблице примерно 10 мину. 3. Установите температуру на 110 °С. 4. Выберите степень скорости 1. 5. Начните процесс кнопкой START/STOP <p>Приготовление с помощью насадки для приготовления на пару</p> <p>Если Вы хотите готовить на пару одновременно несколько различных продуктов, используйте насадку для приготовления на пару.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если Вы слегка смажете жиром емкость для приготовления на пару и вставку, то такие продукты, как мясо или рыба не будут приставать. • Разрезайте продукты на равные по размеру куски, чтобы они готовились равномерно. • Продукты, которые требуют больше времени для приготовления, помещайте в нижнюю емкость для приготовления на пару. Продукты, которые требуют меньше времени на приготовление, кладите в верхнюю вставку. • Воду в емкости для смешивания можно ароматизировать пряностями или травами. Но во время приготовления на пару не используйте загустители для соусов. Это повлияло бы на процесс приготовления.

Таблица Время приготовления на пару

Указанное время является ориентировочным. Из-за количества, размера и консистенции продуктов время может варьироваться.

Продукт	Вес или количество в штуках	Примерное время (в минутах)
Овощи		
Артишоки, целые	4 целых штуки	30-32
Спаржа, головки	500 г	12-14
Бобы		
- зеленые/восковой зрелости	200 г	12-14
- порезанные или целые	500 г	20-22
- толстые бобы	500 г, лущеные	12-13
Свекла столовая	500 г, порезанная	25-28
Брокколи, головки	500 г	20-22
Капуста брюссельская	500 г	24-26

Продукт	Вес или количество в штуках	Примерное время (в минутах)
Капуста белокочанная	500 г, порезанная	16-18
Сельдерей	250 г, ломтиками	14-16
Морковь	500 г, ломтиками	18-20
Цветная капуста, целая	500 г	20-22
Кукуруза в початке	3-5 початков	14-16
Баклажан	500 г	16-18
Шампиньоны, целые	500 г	10-12
Лук	250 г, тонкими кольцами	12-14
Паприка, целая	до 4 штук среднего размера	12-13
Картофель, около	500 г	30-32
Брюква	1 шт. среднего размера, порезанная кубиками	28-30
Шпинат	250 г	14-16
Тыква	500 г	16-18
Репка	500 г, ломтиками	20-22
Фрукты		
Яблоки	500 г, кусками	10-15
Груши	500 г, кусками	10-15
Рыба		
Филе лосося	500 г	12-15
Форель	2 штуки	15
Мидии в панцире	500 г	20
Мясо		
Говядина кусками / ломтиками	500 г	30
Фрикадельки	500 г	25
Филе куриной грудки	250 г	20-25
Сосиска	5 штук	10-15

Завершение работы

1. Выключите прибор выключателем на задней стенке прибора.
2. Вытащите вилку из розетки.
3. Поверните емкость смешивания за ручку по часовой стрелке, чтобы ее снять.
4. Разблокируйте крышку или насадку для приготовления на пару с помощью клавиши на ручке.
5. Выньте лопаткой готовое блюдо из емкости для смешивания или из насадки для приготовления на пару.
6. Очистите использованные детали, как описано в главе "Очистка".

Рецепты

Рецепты Вы найдете в нашей книге рецептов, которая входит в объем поставки. Английскую версию Вы можете скачать на нашей домашней странице в интернете: www.sli24.de.

Кроме того дополнительные идеи рецептов и предложения Вы можете найти в Интернете (например, <http://www.rezeptwelt.de>, www.chefkoch.de; www.kochbar.de).

Выбор рецептов и руководств по приготовлению огромен! Обратите внимание, что предлагаемые в Интернете рецепты могут иметь возможные отклонения из-за технических различий с Вашим МКМ 1074.

Очистка

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

- Перед очисткой всегда вынимайте вилку из розетки.
- После варки дайте прибору остыть. В зоне нагрева имеется **опасность получения ожога!**
- Ни в коем случае не погружайте для очистки прибор в воду. Это может привести к удару током или пожару.
- Ножи в блоке ножей очень острые! Существует опасность получения травмы!

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку и другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.
- Отдельные детали не подходят для мойки в посудомоечной машине. Под воздействием высокой температуры и острых чистящих средств они могут покоробиться или изменить цвет.

📌 УКАЗАНИЕ: Предварительная очистка

Наполните емкость для смешивания наполовину водой и примерно в течение 10 секунд нажимайте кнопку TURBO. Потом жидкость вылейте.

- Для основательной очистки снимите емкость для смешивания.
- Очищайте все детали прибора после каждого использования.

Корпус

Для очистки прибора снаружи используйте только умеренно влажную тряпку. После этого протрите полотенцем.

Принадлежности

i УКАЗАНИЕ:

Цветной налет от продуктов (например, моркови, карри) лучше всего удалять полотенцем и растительным маслом.

- **Все детали**, которые соприкасались с продуктами, можно мыть в ванне для промывки.
- Осторожно выньте блок ножей из прибора, как описано в разделе "Блок ножей (рис. 5). Промойте его проточной водой. Используйте для этого щетку для посуды. После мытья и сушки вставьте его снова в емкость для смешивания.
- Стойкие загрязнения в емкости для смешивания. Вы можете удалить специальным средством для нержавеющей стали.
- Чтобы лучше очистить уплотнительные прокладки, их можно снять с крышки или с насадки для приготовления на пару. После мытья и сушки обратите внимание, чтобы они были вставлены правильно, как описано в пункте "Уплотнительные прокладки в крышке и емкости для приготовления на пару (рис. 3).

Хранение

- Помойте прибор, как описано. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.
- Для лучшего проветривания **не** закрывайте емкость для смешивания с использованием мерного стакана.
- Если прибор не используется в течение продолжительного времени, мы рекомендуем хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неисправностей

Прибор не работает

Возможные причины:

Нет электропитания прибора

Устранение неисправности:

- Проверьте положение выключателя на задней стенке прибора.
- Проверьте подключение к сети.
- Проверьте предохранитель домового ввода.

Возможные причины:

Прибор оснащен **предохранительными выключателями**.

Они препятствуют непреднамеренному началу работы двигателя.

Устранение неисправности:

- Проверьте правильную посадку
 - емкости для смешивания,
 - крышки или
 - насадки для приготовления на пару.

Возможные причины:

Прибор не исправен.

Устранение неисправности:

- Обратитесь в наш сервис или к специалисту.

Прибор во время работы отключается, и раздаются звуковые сигналы.

Возможные причины:

Без таймера (только с функцией SPEED) по причинам безопасности работа ограничена 20 минутами.

Устранение неисправности:

- Начните работу заново.
- Работайте с использованием таймера.

Возможные причины:

Емкость для смешивания перегружена. Горит контрольная лампочка рядом с символом **i**.

Устранение неисправности:

- Уменьшите объем в емкости для смешивания.
- Начните программу заново.

Кнопка TURBO заблокирована или прибор работает максимально со скоростью 5

Возможные причины:

Вы работаете с программой варки. Максимально может быть установлена ступень 5.

или

После процесса варки зона нагрева еще слишком горячая.

Устранение неисправности:

Подождите, пока зона нагрева остынет. Вы можете ускорить остывание, поставив в прибор емкость для смешивания с холодной водой.

Процесс варки на время прерывается.

Возможные причины:

Для безопасности прибор оснащен термостатами. Они регулируют процесс нагрева, чтобы избежать перегрева прибора. Это не ошибка!

Образование шума

Измерялся уровень звукового давления около уха обслуживающего прибор лица (LpA) в соответствии с DIN EN ISO 3744.

Определенный уровень звукового давления: 52 - 76 дБ(А) (нет ограничения)

Технические характеристики

Модель.....РС-МКМ 1074
Питающее напряжение:..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность Двигатель: 600 Вт
Потребляемая мощность Нагрев:..... 1300 Вт
Класс защиты:..... I
Емкость:..... макс. 2,01
Вес нетто (основной прибор с емкостью для смешивания):..... около 6,0 кг
Мы оставляем за собой право на технические и внешние изменения в ходе постоянной работы над продуктом.

Указание на соответствии Директивам

Настоящим изготовитель заявляет, что прибор РС-МКМ 1074 соответствует основным требованиям европейских Директив по электромагнитной совместимости (2004/108/EG) и Директив по низковольтному оборудованию (2006/95/EG).