



Керівництво з експлуатації
БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ КУХОННИЙ РОБОТ



Модель/ Model **MR720**



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні

ЗМІСТ

Технічні дані	2
Правильне використання	3
Зауваження щодо техніки безпеки	3
Склад приладу	6
Перед першим використанням	7
Правильне використання додаткових пристосувань	7
Робота з пристроєм	13
Очищення	21
Вирішення проблем	22
Зберігання	23
Утилізація	24
Ідеї рецептів	24

Технічні дані

Модель: MR 720

Напруга живлення: 220 - 240 В~, 50 Гц

Вихід: Макс. 1500 Вт (нагрівальний елемент: 1000 Вт; двигун: 500 Вт)

Клас безпеки: I

Чаша для змішування: Нержавіюча сталь з інтегрованим нагрівачем і датчиком температури, максимальна завантажувальна ємність 2 літри

Таймер: до 60 хвилин

Швидкість леза: 10 рівнів (300 - 6000 об/хв)

Встановлення температури: від 30 °C до + 120 °C

Ваги: Діапазон вимірювань 5 - 2500 г з кроком в 1 г

Короткочасна робота: 2 хвилини

Шановний клієнт!

Ми дуже раді, що ви вирішили купити цей багатофункційний кухонний робот. Перед використанням пристрою в перший раз уважно прочитайте інструкції та збережіть її для подальших довідок. Ця інструкція повинна супроводжувати пристрій, якщо ви передаєте його іншим.

Правильне використання

- Цей пристрій призначений для змішування, подрібнення, приготування пюре, нагрівання, приготування та пропарювання їжі.
- Це пристрій не є фритюрницею. Не намагайтеся сильно обсмажувати продукти за допомогою цього пристрою.
- Пристрій призначений для домашнього, некомерційного використання.
- Використовуйте пристрій тільки так, як описано в посібнику користувача. Будь-яке інше використання вважається неналежним.
- Пристрій не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Дефекти, що виникають через неправильне використання, пошкодження, завапніння або спроби ремонту, виключені з гарантії. Це також стосується нормального зношування.

Зауваження щодо техніки безпеки

Ризики отримання травми

- Небезпека задушення! Тримайте дітей і тварин подалі від пакувального матеріалу.

Ризик отримання травми, пов'язаний з пристроєм!

- Цей пристрій не повинен використовуватися дітьми. Пристрій і дроти до нього треба тримати подалі від дітей. Шнур живлення не повинен бути доступним для дітей. Вони можуть витягнути його разом із пристроєм.
- Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, або яким не вистачає досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання пристрою і усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням пристрою.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Перед складанням, розбиранням або чищенням пристрою він має бути відключений від електроживлення.
- Ризик травми, пов'язаної з гострими лезами! Ніколи не тримайте насадки за леза. Утримуйте їх за верхню частину під час вставлення, знімання й очищення.

Небезпеки опіків

- Викиди гарячого пара! Будьте обережні при відкриванні кришки або вилученні пароварки з пристрою.
- Будьте особливо обережні при поводженні з пристроєм, якщо є в чаші для змішування гаряча рідина.
- Будьте обережні при поводженні з блоком пароварки! Гаряча вода може збиратися у проміжній панелі та корпусі пароварки! Будьте обережні при вилученні цих частин!
- Небезпека опіку, пов'язана з гарячими поверхнями! Частини приладу можуть сильно нагріватися під час використання. Завжди використовуйте прихватки або кухонні рукавиці при відкриванні кришки або при знятті блоку пароварки. Тримайте чашу для змішування тільки за ручку!
- Ризик отримання травми, пов'язаний з попаданням харчових продуктів за межі приладу! Тримайте мірну склянку твердо, коли подрібнюються інгредієнти (наприклад, кубики льоду) на підвищених швидкостях (6 і вище) або при утриманні кнопки TURBO.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.

Для вашого здоров'я

- Для уникнення ризиків для здоров'я, ретельно очистіть пристрій перед першим використанням. Також варто чистити пристрій після кожного використання, щоб видалити залишки продуктів та запобігти утворенню бактерій. Для цього, будь ласка, прочитайте вказівки у розділі «Чищення».

Небезпека ураження електричним струмом та пожежі

- Ніколи не торкайтеся пристрою, шнура живлення або вилки мокрими руками.
- Використовуйте пристрій тільки в закритих приміщеннях.
- Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну, міцну та термостійку поверхню з достатнім простором з усіх боків.
- Зберігайте достатню відстань до інших джерел тепла, таких як плита чи піч, щоб запобігти пошкодженню пристрою.
- Встановіть пристрій у такому місці, щоб не було ніякого ризику для пристрою, мережевого шнура або вилки у вигляді потрапляння всередину або контактування з водою або іншими рідинами.
- Пристрій ніколи не треба встановлювати поблизу легкозаймистих матеріалів (штори, текстиль тощо).
- Підключайте пристрій тільки до правильно встановленої розетки із захис-

ними контактами заземленням. Розетка повинна бути легко доступною після того, як пристрій підключено. Напруга мережі повинна відповідати технічним даним пристрою. Використовуйте тільки правильні подовжувачі, технічні дані яких відповідають цьому пристроєві.

- Покладіть шнур таким чином, щоб він не придавлювався та не м'явся, а також щоб не стикався з гарячими поверхнями.
- Не розташовуйте легкозаймисті матеріали, такі як папір, картон або пластик поруч з пристроєм.

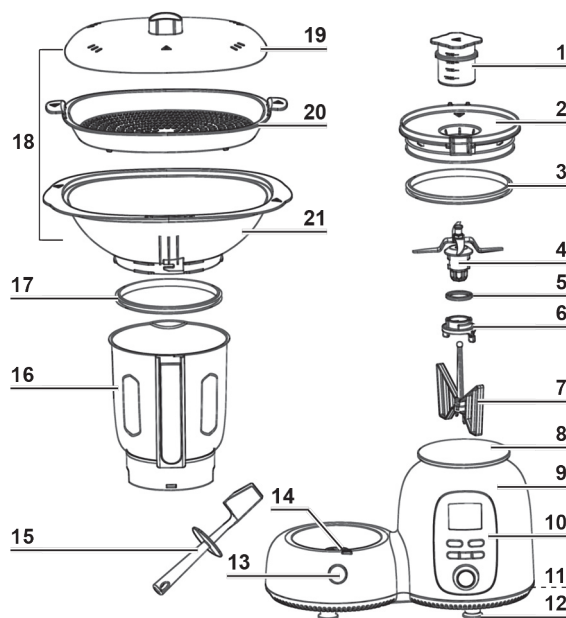
Остерігайтеся пошкоджень пристрою

- Перевіряйте пристрій на пошкодження перед кожним використанням. Пристрій не повинен використовуватися, якщо він або додаткові пристосування, шнур, вилка мають видимі пошкодження. Не намагайтеся відремонтувати пристрій, замінити шнур живлення або роз'єм самостійно. У разі пошкодження негайно зверніться до сервісного центру.
- Щоразу перед використанням приладу перевіряйте, чи є пристрій чистим і сухим, а також те, чи був він правильно зібраний і закритий.
- Не використовуйте ніякі додаткові пристосування. Використовуйте тільки ті додаткові пристосування, які надані виробником.
- Прилад не повинен нагріватися, коли він порожній. Не дозволяйте двигуну працювати, якщо пристрій порожній.
- Переконайтеся, що максимальне заповнення ємності (відмітка MAX на чаші для змішування) не перевищено!
- Не залишайте пристрій без нагляду в процесі експлуатації.
- Витягніть штепсельну вилку з розетки у разі несправності під час роботи.
- Якщо ви хочете витягнути вилку з розетки, ніколи не тягніть за кабель, а завжди беріться за вилку.
- Не транспортуйте пристрій при використанні.
- Щоб запобігти википанню, не вставляйте мірну склянку у отвір у кришці під час варіння або пропарювання інгредієнтів (особливо вершків або молока). Вставляйте її тільки для приготування пюре на високих налаштуваннях, щоб запобігти розбризкуванню їжі, або якщо ви готуєте при низьких температурах!
- Не дозволяйте пристрою падати та не піддавайте його сильним ударам.
- Не піддавайте пристрій дії екстремальних температур, різких коливань температур, прямих сонячних променів і вологи.
- Якщо ви вилучаєте корпус пароварки, будьте абсолютно впевнені, що помістили його на жаростійку поверхню.

Дії в екстремальних ситуаціях:

- Якщо прилад упав у воду, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

Склад приладу



1. Мірна склянка (макс. 100 мл) використовується для відмірювання інгредієнтів, а також служить у якості допоміжного засобу для відкривання кришки (виходу пари).
2. Кришка чаші для змішування
3. Ущільнювальне кільце кришки (попередньо обладнано)
4. Насадка з перехрещеними лезами для подрібнення, перемішування, змішування (попередньо обладнано)
5. Ущільнювальне кільце насадки з перехрещеними лезами (попередньо обладнано)
6. Смушкова гайка для крі-

плення насадки з перехрещеними лезами на чаші для змішування (попередньо обладнано)

7. Насадка для перемішування (метелик), наприклад, для збивання вершків або яєчних білків

8. Ваги.

9. Моторний блок

10. Панель управління

11. Перемикач Вкл/Викл

12. Ніжки

13. Кнопка фіксації чаші для змішування до блоку двигуна

14. Місце встановлення чаші для змішування

15. Лопатка
16. Чаша для змішування
17. Ущільнювальне кільце корпусу пароварки (попередньо обладнано)
18. Блок пароварки, що складається з корпусу пароварки, проміжної панелі та кришки
19. Кришка блоку пароварки
20. Проміжна панель блоку пароварки
21. Корпус пароварки для пропарювання великої кількості продуктів

Перед першим використанням

УВАГА!

- Обережно! Тримайте дітей і тварин подалі від пакувального матеріалу.
- 1. Розпакуйте всі деталі і перевірте, чи немає пошкоджень від транспортування. Якщо виявлені пошкодження будь яких деталей, не використовуйте їх (!).
- 2. Видаліть всі наявні захисні плівки та наклейки з пристрою.
- 3. Перед першим використанням вимийте все знімні частини теплою водою з м'яким засобом і ретельно просушіть. Корпус електроприводу протріть зовні м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть насухо.
- 4. Забороняється занурювати корпус електроприводу, його мережевий шнур і вилку у воду або будь-які рідини.

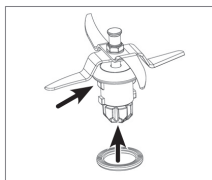
Правильне використання додаткових пристосувань Насадка з перехрещеними лезами

УВАГА!

- Ризик травми, пов'язаний з гострими лезами! Ніколи не тримайте насадку з перехрещеними лезами за леза. Тримайте його за верхній кінець, коли встановлюєте чи витягаєте насадку.
- Ризик пошкодження насадки з перехрещеними лезами! Не кидайте насадку з перехрещеними лезами і не залишайте її у воді або іншій рідині більш ніж на 2 години, щоб запобігти пошкодженню.

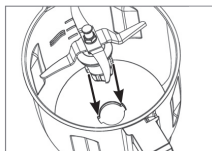
Насадка з перехрещеними лезами нарізає, збовтує та змішує інгредієнти у чаші для змішування. Вона також підходить для приготування тіста. Пристрій не може експлуатуватися без насадки з перехрещеними лезами.

Установка насадки



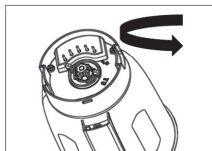
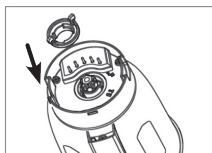
1. Перед установкою насадки з перехрещеними лезами переконайтеся, що ущільнювальне кільце (5) правильно закріплене на валу насадки. В іншому разі є небезпека, що рідина зможе витікти з чаші для змішування до моторного блоку та пошкодити пристрій.

Якщо ущільнювальне кільце не встановлене правильно, посуньте його вгору до упору за двома фіксаторами на валу.

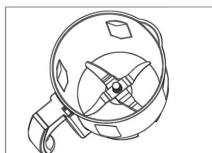


2. Тримайте верхній кінець насадки з перехрещеними лезами і вставте вал через отвір у чаші для змішування.

Переконайтеся, що насадка з перехрещеними лезами повністю знаходиться на дні чаші для змішування. Два фіксатори на валу повинні бути вставлені через схованки у чаші для змішування.



3. Тримайте насадку з перехрещеними лезами, переверніть чашу для змішування догори дном і помістіть смушкову гайку на кінці валу. Вона має бути повністю вирівняною. Якщо необхідно, злегка поверніть її, щоб зробити так.



4. Затягніть смушкову гайку, повертаючи її за годинниковою стрілкою до упору.

5. Переконайтеся, що насадку з перехрещеними лезами надійно встановлено.

Знімання насадки

Дотримуйтесь інструкцій на включення в зворотному порядку:

1. Тримайте верхній кінець адаптера з перехрещеними лезами щільно однією рукою.
2. Переверніть миску догори дном, послабте смушкову гайку, повертаючи її проти годинникової стрілки, та зніміть її.
3. Витягніть насадку з перехрещеними лезами з чаші для змішування. Насадка для перемішування (метелик)

УВАГА!

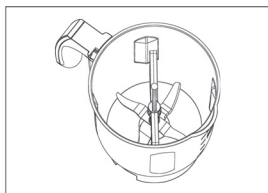
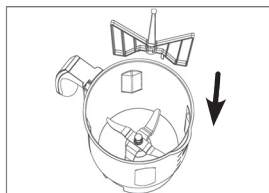
Небезпека пошкодження насадки для перемішування!

- Лопатка не повинна використовуватися, коли працює насадка для перемі-

шування.

- Не додавайте продукти, які можуть пошкодити або блокувати насадку для перемішування, коли пристрій працює. Насадка для перемішування не придатний для замісу тіста.

- Насадка для перемішування призначена для збивання вершків або яєчних білків і перемішування супів, пудингів, соусів.



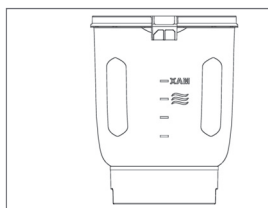
- Насадка для перемішування встановлена на насадку з перехрещеними лезами крилами вниз. Вона повинен зафіксувати своє місце!

Щоб вийняти насадку, поверніть її злегка назад і вперед, піднімаючи вгору, і зніміть.

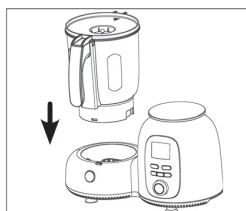
Чаша для змішування

Позначки на чаші для змішування зазначають об'єм заповнення з кроком 0,5 літри.

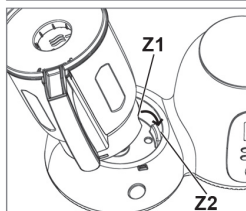
Максимальна ємність чаші для змішування становить 2 літри. Не перевищуйте її! Існує небезпека опіків через розбризкування гарячої їжі під час змішування. Чаша для змішування також може переповнитися під час роботи.



Встановлення чаші для змішування у моторний блок

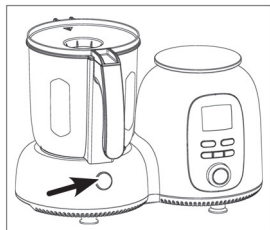


1. Поставте чашу для змішування ручкою вперед (у напрямку кнопки фіксації), у місце зазначене на блоці двигуна.



2. Переконайтеся, що деталі, позначені Z1 і Z2 на малюнку, поєднуються одна в одну відповідно. Опустіть чашу вниз, легко натискаючи, доки вона не зафіксується.

Знімання чаші для змішування з моторного блоку



УВАГА!

Небезпека опіку! Нагрітий вміст також зробить гарячою металеву поверхню чаші для змішування. Беріть чашу для змішування за ручку або використовуйте кухонні рукавички.

- Натисніть на кнопку фіксації й одночасно витягніть чашу для змішування з електродвигуна

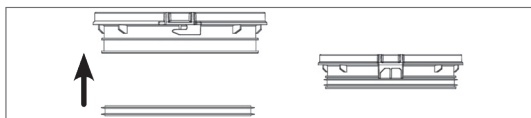
Кришка чаші для змішування

Кришка чаші для змішування щільно закриває чашу. Щоб запобігти виплескування харчових продуктів, пристрій має працювати тільки після того, як кришка була правильно встановлена та зафіксована.

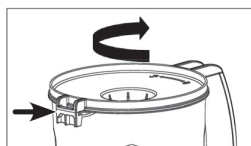
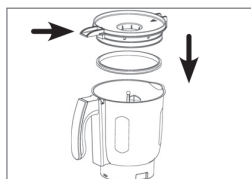
Вставлення кришки

УВАГА!

• Існує небезпека опіків через розбризкування гарячої їжі під час змішування! Перш ніж надягати кришку, переконайтеся, що ущільнювальне кільце (3) правильно підібране, чисте та не пошкоджене. Переконайтеся, що кришка належним чином герметично закрита та рідина або продукти не зможуть виплескуватися з чаші для змішування та кришки.



- Ущільнювальне кільце (3) має бути встановлено у паз уздовж краю кришки. Встановіть його, якщо це не так.



1. Поверніть ручку чаші для змішування до себе. Покладіть кришку на чашу для змішування так, щоб ручка кришки була праворуч від ручки чаші для змішування.
2. Посуньте кришку вниз до упору.
3. Тримайте кришку за ручку та поверніть її за годинниковою стрілкою до тих пір, доки ручка не буде знаходитися на одній лінії з ручкою чаші для змішування. На протилежній стороні носик повинен бути вставлений у виїмку кришки.

Знімання кришки чаші

УВАГА!

- Ризик отримання травми, пов'язаний з розплескуванням харчових продуктів з приладу! Знімайте кришку чаші для змішування тільки після того, як насадка з перехрещеними лезами зупинилася.

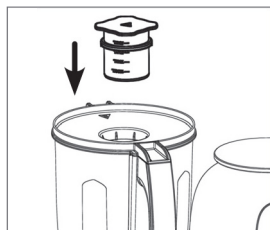
Щоб зняти кришку чаші для змішування, дотримуйтеся інструкцій для її встановлення у зворотному порядку:

1. Тримайте кришку за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки.
2. Зніміть кришку чаші для змішування.

Мірна склянка

УВАГА!

- Щоб запобігти википанню, не вставляйте мірну склянку у отвір у кришці під час варіння інгредієнтів (особливо вершків або молока). Вставляйте її тільки для подрібнення їжі на високих налаштуваннях, щоб запобігти розплескуванню їжі, або якщо ви готуєте при низьких температурах!



Мірна склянка служить для вимірювання інгредієнтів. Ви також можете закрити мірною склянкою отвір у кришці. Це дозволить запобігти втратам тепла та виплескуванню їжі під час змішування та приготування.

- Для цього вставте її в отвір кришки отвором вниз. Під час операції можна зняти мірну склянку, щоб додати інші інгредієнти або рідини.
- Для цього просто витягніть її з отвору кришки.

Лопатка

УВАГА!

- Існує ризик отримання травми при неналежному використанні насадок! Використовуйте лопатку тільки з диском безпеки для подальшого перемішування у чаші для змішування. Ніколи не використовуйте інші предмети (наприклад, ложки, дерев'яні ложки) у чаші для змішування. Вони можуть потрапити до насадки з перехрещеними лезами, яка обертається, та привести до травми.

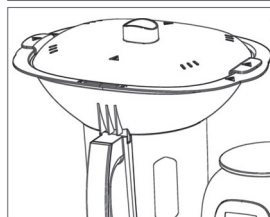
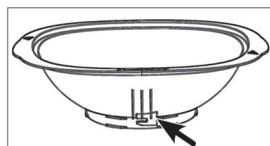
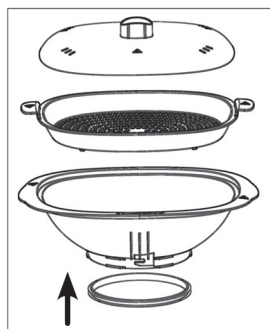
- Небезпека пошкодження насадки для перемішування! Лопатка не повинна використовуватися, коли працює насадка для перемішування.

Лопатка підходить для вишкрібання чаші для змішування. Вставте її у чашу для змішування через отвір кришки. Диск безпеки запобігає потраплянню лопатки до перехрещених лезів.

Блок пароварки

УВАГА!

- Небезпека опіків через гарячу пару та гарячий конденсат! Ніколи не використовуйте пароварку без кришки.
- Існує небезпека опіків через виплескування гарячої їжі під час змішування! Перед встановленням корпусу пароварки переконайтеся, що ущільнювальне кільце (17) правильно підібране, чисте та не пошкоджене. Переконайтеся, що корпус пароварки встановлюється у чашу для змішування таким чином, щоб забезпечити належну герметичність.
- Кришка чаші для змішування не повинна бути вставлена при використанні блоку пароварки.
- Використовуйте блок пароварки тільки з цим пристроєм. Він не повинен використовуватися у мікрохвильовій печі, духовці або з іншими пристроями



Блок пароварки складається з корпусу пароварки, проміжної панелі та кришки. Він підходить для лагідного приготування їжі за допомогою гарячої пари.

- Ущільнювальне кільце (17) має бути встановлене у паз уздовж насадки для змішування. Встановіть його, якщо це не так. Використовуйте корпус пароварки без проміжної панелі для пари, щоб нагріти більшу кількість однакової їжі.

- Вставте проміжну панель в корпус пароварки для приготування великої кількості однакової їжі та запобігання її переповнення (наприклад, дріжджові пельмені) або приготування різних страв одночасно (наприклад, овочі та м'ясо). Переконайтеся, що їжа з більш тривалим часом приготування знаходиться на дні, а їжа з більш коротким часом приготування знаходиться на самому верху.

- Корпус пароварки встановлюється на відкритій чаші для змішування замість кришки чаші для змішування: Помістіть корпус пароварки на чашу для змішування таким чином, щоб фіксатор корпусу пароварки був розташований праворуч від ручки чаші для змішування, потім поверніть його за годинниковою стрілкою до

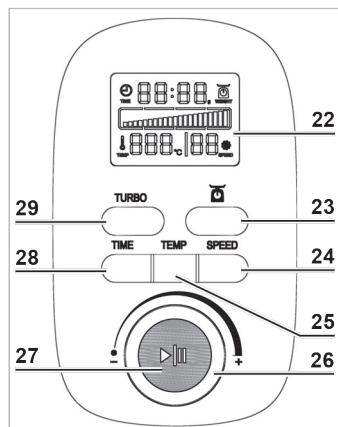
упору. На протилежній стороні, носик повинен бути вставлений у другу виїмку корпусу пароварки.

- Злегка поверніть корпус пароварки проти годинникової стрілки, щоб зняти його з чаші для змішування.

- Завжди встановлюйте кришку на корпус пароварки.

Робота з пристроєм

Панель управління



22) Дисплей

23) Натисніть кнопку 23: Для перемикання між функцією зважування та іншими функціями пристрою натисніть: активується функція «тара»

24) Натисніть кнопку «SPEED» і встановіть швидкість насадки з перехрещеними лезами на значення від 1 до 10 за допомогою кнопки (25). Як тільки вміст чаші для змішування досягає температури приблизно 60 °C при активованій функції нагрівання, максимальний рівень швидкості стає рівним 4.

25) Натисніть кнопку «Temp» і за допомогою кнопки (25) встановіть температуру (від 30 °C до 120 °C), за якої буде нагріватися їжа.

ПРИМІТКА: Працює тільки з попередньо встановленим часом приготування (див. нижче

кнопку «TIME»)

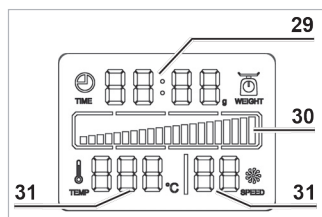
26) Поверніть ручку для збільшення (+ direction) чи зменшення (- direction) рівня швидкості, температури чи часу приготування після того, як відповідна кнопка була натиснута

27) Кнопка для включення та вимкнення функції підігріву та насадки з перехрещеними лезами

28) Натисніть кнопку «TIME», і за допомогою кнопки (25) встановіть час приготування в хвилинали (макс. 60 хвилин); при повторному натисканні кнопки час перемкнеться на наступний варіант. Як тільки час приготування закінчиться, пристрій автоматично зупиниться та всі індикатори на дисплеї будуть мати значення 0.

29) «TURBO» збільшить швидкість насадки з перехрещеними лезами до 10 (максимальна швидкість), це відбуватиметься доти, поки натиснута кнопка «TURBO». З міркувань безпеки ця функція відключається, коли вміст чаші для змішування нагрівається до температури прибіл. 60 °C.

Дисплей



- 30) Відображення поточного часу приготування;
При зважуванні: Індикатор ваги в грамах
31) Дисплей показує швидкість насадки з перехрещеними лезами
32) Числовий показник, що показує рівень швидкості насадки з перехрещеними лезами (1 до 10)
33) Індикатор встановленої температури в °C і індикатор, що показує повідомлення про помилки (див. розділ «Усунення несправностей»).

Основне використання пристрою

УВАГА!

- **Небезпека опіку!** Нагрітий вміст також зробить гарячою металеву поверхню чаші для змішування. Беріть чашу для змішування за ручку або використовуйте кухонні рукавички.
- **Небезпека опіків через гарячу пару та гарячий конденсат!** Зверніть увагу, що гарячий пар випускається з чаші для змішування під час приготування їжі. Будьте особливо обережні при знятті кришки і при використанні блоку пароварки.
- **Ризик травми, пов'язаний з гострими лезами!** Ніколи не торкайтеся лезів насадки з перехрещеними лезами. Тримайте її за верхній кінець, коли вставляєте чи витягаєте його.
- **Ризик пошкодження через недостатнє охолодження!** Ніколи не кладіть моторний блок на м'яку основу. Вентиляційні отвори на нижній частині пристрою не повинні бути закриті. В іншому разі пристрій може бути пошкоджено.
- **Небезпека опіків через гарячу пару!** Має бути достатній простір над пристроєм (до шаф і полицок) і з боків для того, щоб запобігти будь-якому збитку від гарячої пари, що випускається.
- **Пристрій може рухатися!** Зверніть увагу, що весь пристрій може, за певних обставин, рухатися при приготуванні тіста та подрібненні продуктів через виникнення дисбалансу у чаші для змішування. Тому слід встановити пристрій так, щоб не було ризику падіння з робочої поверхні.
- **Не перевантажуйте пристрій!** Не готуйте міцне тісто у пристрої (наприклад, дріжджове тісто) та не готуйте більше 500 г тіста. Використовуйте кнопку TURBO тільки з невеликими перервами для подрібнення жорстких продуктів (наприклад, кубиків льоду).
- **Перегрів пристрою!** Ніколи не нагрівайте порожню чашу для змішування!
- **Перегрів пристрою!** При максимальній швидкості (10) використовуйте

пристрій не довше 2 хвилин без зупинки. Потім дайте пристрою охолонути протягом короткого часу, перш ніж використовувати його знову.

- Ризик пошкодження в результаті непередбачених подій! Ніколи не залишайте пристрій без нагляду, коли він працює.

- Не переповнюйте пристрій! Переконайтеся, що не перевищуєте максимальну ємність (позначку MAX у чаші для змішування), щоб чаша для змішування не переливалася через верх! Небезпека пошкодження внаслідок неправильного використання додаткових пристосувань! Перед використанням пристрою переконайтеся, що всі частини пристрою встановлені правильно. Перед використанням приладу прочитайте розділ «Правильне використання додаткових пристосувань».

- **Увага:** утворювання мікробів! Чистіть чашу для змішування та додаткове приладдя відразу після використання, щоб запобігти утворенню мікробів (див. розділ «Очищення»).

- З міркувань безпеки прилад може включатися тільки тоді, коли чаша для змішування правильно встановлена в моторний блок і кришка або корпус пароварки закриті.

- Для економії енергії дисплей переходить у сплячий режим, якщо пристрій не використовується протягом прибл. 5 хвилин. Тоді всі показники будуть вимкнуті. Щоб переключити дисплей, натисніть кнопку .

1) Помістіть моторний блок на робочу поверхню:

- Поверхня має бути суха, чиста, рівна і не нагріта.

- Переконайтеся, що є достатньою відстань до краю робочої поверхні для того, щоб пристрій не впав під час роботи; також переконайтеся, що є достатня відстань від інших джерел тепла, таких як плита.

- Також має бути достатній простір над пристроєм (до шаф і полицок) і з боків для того, щоб запобігти будь-якому збитку від гарячої пари, що випускається.

- Виберіть місце, де ви можете зручно управляти пристроєм.

2) Переконайтеся, що ніжки правильно розташовуються на робочій поверхні.

3) Вставте мережеву вилку у правильно встановлену розетку, яка легко доступна.

4) Переконайтеся, що насадка з перехрещеними лезами зафіксована у правильному положенні в чаші для змішування. Якщо ви хочете використовувати додаткові пристрої, наприклад, для перемішування або приготування на пару, дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Правильне використання додаткових пристосувань».

5) Додайте бажані інгредієнти до чаші для змішування. Не перевищуйте по-

значку Мах у чаші для змішування!

6) Закріпіть кришку на чаші для змішування і вставте її у моторний блок. Якщо Ви не хочете готувати щоб виходив пар, закрийте отвір у кришці за допомогою мірної склянки.

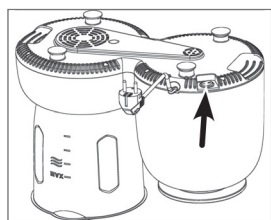
7) Увімкніть двигун, перемикаючи перемикач Вкл/Викл на нижній частині блоку двигуна в положення I.

8) Встановіть час приготування (макс. 60 хвилин): Натисканням кнопки TIME ви перемикаєтесь між налаштуванням хвилин і секунд. Після натискання на кнопку TIME оберіть час приготування за допомогою поворотної ручки.

ПРИМІТКА: Ви можете пропустити цей крок, якщо ви просто хочете нарізати та змішати інгредієнти, але не нагрівати їх. Однак не залишайте пристрій без нагляду в процесі!

9) Для розігріву або приготування продуктів натисніть кнопку TEMP і оберіть температуру між 30 °C і 120 °C за допомогою поворотної ручки. ПРИМІТКА: Температуру можна встановити тільки при заздалегідь обраному часі приготування (див. вище).

10) Для включення і виключення насадки з перехресними лезами, натисніть кнопку SPEED, а потім оберіть нижчу швидкість за допомогою поворотної ручки. Під час роботи поступово збільшуйте швидкість до потрібного рівня. ПРИМІТКА: Як тільки вміст чаші для змішування досягає температури 60 °C при активованій функції нагрівання, максимальний рівень швидкості стає рівним 4.



11) Натисніть кнопку , і пристрій почне працювати.

– Час попереднього приготування, температура та рівень швидкості можуть бути змінені у будь-який час, поки готується їжа. Для цього натисніть відповідну кнопку та змініть значення параметра за допомогою поворотної ручки.

– Ви можете додавати інгредієнти через отвір у кришці під час приготування їжі.

– Натисніть кнопку , щоб перервати процес приготування. Потім таймер і інші параметри залишаються в силі до тих пір, поки не буде натиснута кнопка знову. Якщо активовано режим Sleep, натискаємо два рази на кнопку .

12) Як тільки час приготування закінчиться, пристрій автоматично зупиниться та всі індикатори на дисплеї будуть мати значення 0. Повторіть кроки з 8 по 11, якщо ви хочете продовжити обробку інгредієнтів.

13) Щоб вимкнути пристрій, встановіть перемикач Вкл/Викл в положення «0» і витягніть вилку з розетки.

14) Акуратно зніміть чашу для змішування з моторного блоку, відкрийте її та вийміть їжу, яку ви змішуєте або готуєте.

Подрібнення і змішування

УВАГА!

- Перегрів пристрою! При максимальній швидкості (10) використовуйте пристрій не довше 2 хвилин без зупинки. Потім дайте пристрою охолонути протягом короткого часу, перш ніж використовувати його знову. Як тільки вміст чаші для змішування досягає температури 60 °C при активній функції нагрівання, максимальний рівень швидкості стає рівним 4. Холодні інгредієнти, тому підходить для швидкого перемішування та подрібнення. Функції нагрівання повинна бути вимкненою.
- Використовуйте тільки насадку з перехресними лезами без будь-яких додаткових пристроїв і дотримуйтесь інструкцій з попереднього розділу «Основне використання пристрою».
- Щоб захистити продукти від розплескування, закрийте отвір у кришці мірною склянкою та тримайте його закритим на високих рівнях швидкості.
- Оберіть рівень швидкості від 4 до 10 при подрібненні та змішуванні. Повільно переміщуйте ручку в потрібне положення.
- Натисніть кнопку «TURBO» для коротких сплесків на високій швидкості (10), наприклад для подрібнення кубиків льоду. Ця кнопка також підходить для імпульсного режиму роботи.: Більша кількість продуктів нарізається однорідними шматочками при натисканні кнопки «TURBO» кілька разів поспіль.

Перемішування, приготування пюре, приготування та нагрівання

УВАГА!

- Щоб запобігти викіпанню, не вставляйте мірну склянку у отвір у кришці під час варіння інгредієнтів (особливо вершків або молока). Також не використовуйте інші предмети для закривання отвору кришки! Небезпека пошкодження насадки для перемішування!
- Коли працює насадка для змішування, то рівень швидкості має не перевищувати 4.
- Лопатка не має бути вставленою при використанні насадки для змішування.
- Не додавайте будь-яку їжу, яка може пошкодити або блокувати насадку для перемішування, коли пристрій працює.
- Насадка для змішування не повинна використовуватися для замісу тіста. Як тільки вміст чаші для змішування досягає температури 60 °C при активній функції нагрівання, максимальний рівень швидкості стає рівним

4. На низьких рівнях швидкості, інгредієнти розмішуються постійно і обережно, щоб запобігти їхньому прилипанню та підгоранню. Ця функція особливо підходить для приготування пюре, супів, пудингів, соусів, рисового пудингу, рагу, тіста тощо.

- Для приготування пюре використовуйте тільки насадку з перехрещеними лезами.
- Використовуйте тільки насадку з перехрещеними лезами для того, щоб перемішувати тісто, або їжу з великими шматками, які можуть загатити адаптер для змішування.
- В іншому випадку помістіть насадку для змішування на насадку з перехрещеними лезами (див. розділ «Правильне використання додаткових пристосувань», підрозділ «Насадка для перемішування (метелик)», і дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Основне використання пристрою».

Збивання кремів і яєчних білків

УВАГА!

Небезпека пошкодження насадки для перемішування!

- Лопатка не має бути вставленою при використанні насадки для змішування.
- Коли працює насадка для змішування, то рівень швидкості має не перевищувати 4.
- Для збивання крему та яєчного білка встановіть насадку для перемішування на насадку з перехрещеними лезами (див. розділ «Правильне використання додаткових пристосувань», розділ «Насадка для перемішування (метелик)»), і дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Основне використання пристрою».

Пропарювання

УВАГА!

- Кришка чаші для змішування не повинна бути вставлена при використанні блоку пароварки.
- Існує небезпека опіків через виплескування гарячої рідини! Не перевищуйте рівень швидкості 2 при пропарюванні.
- Небезпека опіків через гарячу пару та гарячий конденсат!
- Ніколи не використовуйте блок пароварки без належної кришки!
- Зверніть увагу на те, що гаряча пара виходить з боків і на верхній частині кришки блоку пароварки під час роботи.
- При роботі з блоком пароварки тримайте дітей подалі від пристрою та попередьте їх про утворення пари та гарячого конденсату.
- Корпус пароварки тримати тільки за дві ручки з боків.
- При відкритті пароварки завжди тримайте кришку так, щоб Ви не контакту-

вали з парою, що піднімається, та з гарячою рідиною, яка капає.

- Зверніть увагу, що гарячий пар буде продовжувати підніматися з отвору у кришці чаші для змішування, коли ви знімаєте корпус пароварки.

Використовуйте блок пароварки, щоб готувати їжу з використанням гарячої пари, яка піднімається у корпус пароварки з чаші для змішування.

- Використовуйте корпус пароварки без проміжної панелі, щоб нагріти більшу кількість однакової їжі.

- Вставте проміжну панель в корпус пароварки для приготування великої кількості однакової їжі та запобігання її переповнення (наприклад, дріжджові пельмені) або приготування різних страв одночасно (наприклад, овочі та м'ясо). Переконайтеся, що їжа з більш тривалим часом приготування знаходиться на дні, а їжа з більш коротким часом приготування знаходиться на самому версі.

1) Підключіть пристрій двигуна, як описано в розділі «Основне використання пристрою», та переконайтеся, що насадка з перехрещеними лезами встановлена правильно у чаші для змішування.

2) Заповніть чашу для змішування не менш ніж 0,5 літра води на час приготування 30 хвилин. У разі тривалого часу приготування необхідна кількість води збільшується на 250 мл кожні 15 хвилин. Однак не перевищуйте позначку «Max». Щоб поліпшити смак їжі, наприклад, бульйон або суміш води та вина також можуть використовуватися замість води.

3) Поставте чашу для змішування у моторний блок

4) Помістіть корпус пароварки у чашу для змішування. Для цього дотримуйтесь інструкцій у розділі «Правильне використання додаткових пристосувань», підрозділі «Блок пароварки». У процесі переконайтеся, що корпус правильно встановлено.

5) Наповніть його потрібною їжою, яка ще не знаходиться у ньому. Переконайтеся в тому, що деякі отвори не були закупорені, щоб дозволити парі підніматися. Якщо необхідно, вставте проміжну панель у корпус пароварки.

6) Встановлюйте кришку на корпус пароварки. Переконайтеся, що він правильно встановлений, щоб запобігти випусканню зовеликої кількості пари та приготуванню зовеликої кількості їжі.

7) Увімкніть двигун (перемкнувши перемикач Вкл/Викл у положення I).

8) Встановіть час приготування і температуру, до якої має нагрітися рідина в чаші для змішування.

9) Натисніть кнопку , і пристрій почне працювати. Ви також можете переключити насадку з перехрещеними лезами з рівня швидкості 1 на рівень швидкості 2.

10) Якщо встановлений час приготування закінчиться, а ви хотіли б перевіри-

ти, чи їжа готова, натисніть кнопку для зупинки пристрою та таймеру.

11) Обережно нахиліть кришку вперед так, щоб пара могла виходити. Переконайтеся, що конденсат стікає в корпус пароварки, тримаючи кришку посередині над ним. Потім ви можете акуратно зняти кришку.

12) Щоб вилучити корпус пароварки, поверніть його проти годинникової стрілки. Підніміть його, зачекайте кілька секунд, поки пара конденсується та випадає у чашу для змішування, перш ніж розмістити його на термостійкій основі.

13) Якщо ви хочете продовжити готування на пару, встановіть блок пароварки назад на чашу для змішування та натисніть кнопку. Таймер буде продовжувати працювати.

14) Щоб вимкнути пристрій, встановіть перемикач Вкл/Викл в положення «0» і витягніть вилку з розетки.

15) Вийміть блок пароварки з чаші для перемішування, як описано у кроці 12. Потім обережно підніміть чашу для змішування з моторного блоку та вилийте гарячу воду.

Зважування

УВАГА!

- Переконайтеся, що пристрій знаходиться в стійкому положенні на рівній поверхні і міцно закріплений за допомогою ніжки, щоб забезпечити як можна точнішу траєкторію для зливу гарячої води.

Ви можете зважувати на вагах до 2,5 кг. Вони також мають функцію тари. З кнопкою шкали [J]

Ви можете перемикати шкалу включення та виключення, а також активувати функцію «тара».

1) Увімкніть двигун, перемикаючи перемикач Вкл/Викл на нижній частині блоку двигуна в положення I.

2) Розмістіть те, що ви хотіли б зважувати на вагах.

3) Натисніть кнопку шкали, і з'явиться вага у грамах.

4) Утримуючи натиснутою кнопку шкали (J), ви можете активувати функцію «тара», і індикатор тор вага буде скинуто до 0. Тепер ви можете додати їжу, яку ви хотіли б зважити.

5) При повторному натисканні кнопки шкали шкала вимкнеться.

Якщо індикатор не встановлено на «0» після включення знову, утримуйте кнопку з зображенням вагів, доки індикатор не скинеться на 0.

УВАГА!

- **Небезпека опіку!** Дайте пристрою повністю охолонути, перш ніж очистити його.
- **Небезпека ураження електричним струмом!** Перед кожним чищенням витягайте вилку мережевого шнуру з розетки.
- **Небезпека ураження електричним струмом!** Тримайте моторний блок, мережевий шнур і вилку подалі від води та інших рідин! Ніколи не торкайтеся до них мокрими руками. Моторний блок не придатний для чищення у посудомийній машині.
- **Ризик травми, пов'язаної з гострими лезами!** Будьте дуже обережні при використанні насадки з перехрещеними лезами. Ріжучі леза дуже гострі. Ніколи не торкайтеся леза голими руками. Завжди тримайте насадку з перехрещеними лезами міцно за верхній кінець або вал при знятті, установці або очищенні. Зніміть його перед тим, як чистити чашу для змішування!
- **Ризик пошкодження пристрою!** Не занурюйте чашу для змішування у воду або іншу рідину. Ніяка рідина не повинна проникнути в нижню частину чаші для змішування, у якій розташовані нагрівальні елементи та інші електронні компоненти. Тому також не мийте її у посудомийній машині. Швидко промийте її під проточною водою.
- **Ризик пошкодження насадки з перехрещеними лезами!** Не залишайте насадку з перехрещеними лезами у воді або іншій рідині більш ніж на 2 години, щоб запобігти пошкодженню. Вона не придатна для чищення у посудомийній машині.
- **Поверхні можуть бути пошкоджені!** Не використовуйте абразивні чистячі засоби, жорсткі губки для чищення пристрою. Вони можуть пошкодити поверхню.

Якщо чаша для змішування та насадка з перехрещеними лезами лише злегка забруднені, цілком достатньо для їх очищення промити водою. Для цього додайте 1 літр води і декілька крапель м'якого засобу у чашу для змішування. Закрийте її, оберіть рівень швидкості 4 або 5 і натисніть кнопку TURBO кілька разів. Потім добре промийте чашу для змішування чистою водою.

- Чистіть чашу для змішування та додаткове приладдя відразу після використання, щоб запобігти утворенню мікробів:

- 1) Переконайтеся, що виріб відключено від електромережі!
- 2) Після спорожнення чаші для змішування швидко промийте її під проточ-

ною водою.

3) Зніміть насадку з перехрещеними лезами. Для цього дотримуйтесь інструкцій у розділі «Правильне використання додаткових пристосувань», підрозділі «Насадка з перехрещеними лезами».

4) Ретельно промийте чашу для змішування та насадку з перехрещеними лезами чистою водою. Ви можете використовувати м'який миючий засіб. За необхідності зніміть ущільнювальне кільце з насадки з перехрещеними лезами.

5) За необхідності протріть моторний блок вологою ганчіркою. Витріть його за допомогою м'якої тканини.

6) Ви можете очистити інші пристрої та пристосування у посудомийній машині. Очистіть ущільнювальні кільця для кришки та корпус пароварки окремо.

7) Дайте всім частинам повністю висохнути перед їх повторним збиранням. Поставте всі ущільнювальні кільця на місце.

8) Зберігайте пристрій у чистому, сухому місці, недоступному для дітей і тварин.

ПРИМІТКА: Пластикові деталі можуть знебарвлюватися з часом. Однак, це не впливає на здоров'я або функціонування частин пристрою.

Вирішення проблем

Якщо пристрій не працює належним чином, будь-ласка, перевірте, чи зможете ви вирішити цю проблему самостійно.

Не намагайтеся полагодити несправний пристрій!

Проблема	Можлива причина / рішення / поради
Пристрій не працює. Ніяких індикаторів на дисплеї.	<ul style="list-style-type: none">• Перевірте чи мережева вилка правильно вставлена в розетку? Виправіть положення мережевої вилки.• Розетка несправна? Спробуйте використати іншу розетку.• Перевірте запобіжник для підключення до електромережі
Повідомлення про помилку «E01» з'являється на дисплеї.	• Чаша для змішування не була правильно вставлена. Вставте її в призначене місце у моторному блоку та опустіть вниз, доки вона не зафіксується.
Повідомлення про помилку «E02» з'являється на дисплеї.	Насадка з перехрещеними лезами блокується, тобто занадто великі шматки або зavelика кількість їжі. Вимкніть пристрій і перемкніть перемикач Вкл/Викл.

Повідомлення про помилку «E02» з'являється на дисплеї.	<p>1) Вилучіть чашу для змішування та відкрийте її.</p> <p>2) Видаліть перешкоду за допомогою лопатки, зменшіть кількість їжі або додайте трохи більше рідини.</p> <p>3) Закрийте чашу для змішування, вставте її назад і увімкніть пристрій.</p>
Повідомлення помилки «E01» з'являється на дисплеї.	<p>• Чаша для перемішування відкрита або кришка чи корпус пароварки не закриті належним чином. Виправте положення кришки чаші для змішування /корпуса пароварки.</p>
Пристрій вимикається і не працює.	<p>Мотор перегрівся.</p> <p>1) Вимкніть пристрій і перемкніть перемикач Вкл/Викл.</p> <p>2) Вилучіть чашу для змішування та відкрийте її.</p> <p>3) Зменшіть кількість їжі та/або додайте трохи більше рідини.</p> <p>4) Зачекайте прибл. 5 хвилин (холодний період).</p> <p>5) Закрийте чашу для змішування та перевстановіть її.</p> <p>6) Увімкніть пристрій. Якщо не має можливості включити пристрій після періоду охолодження, зверніться до сервісної служби.</p>
Виникає неприємний запах під час використання.	<p>• Ви використовуєте пристрій у перший раз? Запах часто розвивається при використанні нових пристроїв в перший раз. Запах повинен зникнути після того, як ви скористалися пристроєм кілька разів.</p> <p>• Перевантаження двигуна може, крім вимкнення пристрою електронним запобіжником, також викликати неприємний запах через гарячий двигун. Однак, це зовсім не привід для занепокоєння. Пристрій буде повністю функціонувати після паузи.</p>
«0--0» з'явиться на дисплеї після того, як ваги ввімкнуться.	<p>Пристрій не буде відображати вагу, якщо він не знаходиться у рівному положенні, при цьому всі ніжки мають стійко розташовуватися на поверхні. Перевірте положення пристрою.</p>

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед зберіганням.
- Не намотуйте шнур живлення на пристрій.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними або розумовими можливостями.

Утилізація

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці. Утилізуйте упаковку без шкоди для навколишнього середовища та зробіть її доступною для служби збору вторсировини.

Утилізуйте пристрій екологічно безпечним способом. Він не належить до категорії побутове сміття. Утилізуйте його у центрі утилізації старого електричного та електронного обладнання.

Ідеї рецептів

Дип з перцю та цибулі

Час приготування: приблизно 5 хвилин

Інгредієнти

½ червоного перцю

1 цибуля

150 г крем-фрешу

175 г крем-сиру

Солодкий соус чилі, томатна паста (за смаком)

Приготування

1. Почистити цибулю, нарізати на чверті, покласти в чашу для змішування.
2. Помити перець, крупно порізати, покласти в чашу для змішування.
3. Різати перець та цибулю протягом максимум 40 секунд на 4-й швидкості.
4. Покласти інші інгредієнти в чашу для змішування, змішувати на 3-й швидкості протягом 20 секунд.

Банановий дип з каррі

Час приготування: приблизно 5 хвилин

Інгредієнти

2 стиглих банана

200 г сметани

100 г майонезу

1 чайна ложка з гіркою порошку карі

Сіль, перець, порошок паприки (за смаком)

Приготування

1. Почистити банани, порізати великими шматками, покласти в чашу для змішування. Різати протягом 10 секунд на 7-й швидкості.
2. Покласти інші інгредієнти в чашу для змішування, змішувати на 3-й швид-

кості протягом приблизно 40 секунд.

Спред з крем-сиру

Час приготування: приблизно 5 хвилин

Інгредієнти

200 г крем-сиру

200 г сметани

1 зубчик часнику

1 маленька цибуля

30—50 г заморожених чи свіжих трав (наприклад, петрушки)

Сіль, перець (за смаком)

Приготування

1. Почистити цибулю, нарізати на чверті, покласти в чашу для змішування.
2. Почистити часник та покласти в чашу для змішування.
3. Різати протягом 5—10 секунд на 4-й швидкості.
4. Покласти інші інгредієнти в чашу для змішування, приправити сіллю та перцем, змішати на 3-й швидкості.

Катопляне пюре

Кількість: 4 порції (гарнір)

Час приготування: приблизно 30 хвилин

Інгредієнти

1000 г картоплі (з низьким вмістом крохмалю), почистити та нарізати на шматки

250 мл води

30 г масла

150 мл молока

Приправи: сіль, мускатний горіх (за смаком)

Приготування

1. Покласти все інгредієнти в чашу для змішування, варити при температурі 90—100 °C на 1-му рівні протягом приблизно 20—25 хвилин.
2. В кінці відключити нагрівання, вставити мірну чашку, швидко розім'яти на більш високому рівні.

Рисовий пудинг

Кількість порцій: приблизно 6

Час приготування: приблизно 30 хвилин

Інгредієнти

1 л молока

250 г рисового пудингу (круглозернистий рис)

2—3 чайні ложки цукру

Для подачі: кориця, цукор (за смаком)

Приготування

1. Встановити насадку для змішування у чашу для змішування.
2. Покласти молоко, цукор та рисовий пудинг в чашу для змішування, варити на 1-му рівні при температурі близько 90—100 °С протягом приблизно 30 хвилин. При цьому мірна чашка не має знаходитись у кришці!
3. Покласти рисовий пудинг в окрему ємність, дати набухнути і охолонути.
4. Приправити цукром і корицею.

Манний пудинг

Кількість порцій: приблизно 4

Час приготування: приблизно 30 хвилин

Інгредієнти

1 л молока

130 г манної крупи

2—3 чайні ложки цукру

Приготування

1. Встановити насадку для змішування у чашу для змішування.
2. Покласти всі інгредієнти в чашу для змішування.
3. Варити все інгредієнти при температурі 100 °С на 1-му рівні протягом 15 хвилин. Потім зменшити температуру до 90 °С і варити ще 15 хвилин.

Гаспачо

Кількість порцій: приблизно 4

Час приготування: приблизно 10 хвилин

Інгредієнти

1 огірок

1 перець

1 цибуля

2 зубчика часнику

4 тоста

1 велика банка помідорів без шкірки (500 г)

100 мл олії

400 мл курячого бульйону

100 мл винного оцту

Сіль, перець, каєнський перець (за смаком)

Приготування

1. Почистити огірок, нарізати вздовж на половинки, видалити насіння, поріза-

ти великими шматками, покласти в чашу для змішування.

2. Помити перець, видалити насіння, порізати великими шматками, покласти в чашу для змішування.

3. Почистити цибулю та зубчики часнику, порізати великими шматками, покласти в чашу для змішування.

4. Порізати тости великими шматками, покласти в чашу для змішування.

5. Різати інгредієнти протягом 40 секунд на 4-й швидкості.

6. Додати олію та помідори (з соком!) в чашу для змішування, різати інгредієнти протягом приблизно 40 секунд на 4-й швидкості.

7. Змішувати на 6-й швидкості протягом 15 секунд.

8. Додати курячий бульйон, оцет та приправи в чашу для змішування, змішувати на 4-му рівні протягом 1 хвилини.

Зелений тайський карі

Кількість порцій: приблизно 4

Час приготування: приблизно 2,5 години

Інгредієнти

Овочі:

200 г броколі

150 г кабачку

150 г гороху манжту

150 червоного перцю

150 г грибів

1 велика іспанська цибуля Тайський карі:

4 зубчика часнику

1 шматок імбиру

1/4 червоного перця чилі

2 столові ложки олії

1 банка кокосового молока

2 столові ложки зеленої пасту карі

1 чайна ложка овочевого бульйону

200 мл води

1 гілка лемонграссу

Декілька листів кафрського лайму

2 чайна ложка сиропу агави

Сік 1/2 лайма

400 курячої грудки

Цукор, сіль (за смаком)

Приготування

1. Порізати або пошаткувати овочі, змішати, покласти в пароварку. Накрити кришкою, відставити.
 2. Порізати курячу грудку дрібними шматками; бланшувати в гарячій воді в чаші для змішування протягом приблизно 10 хвилин при температурі 100 °C (рівень швидкості 0).
 3. Покласти шматки в миску, також відставити. Воду вилити.
 4. Почистити часник та імбир, покласти в чашу для змішування разом з подрібненим перцем чилі. Встановити мірну чашку в кришку та змішувати на 4-й швидкості протягом 4 секунд. Потім забрати мірну чашку.
 5. За необхідності проштовхнути інгредієнти вниз лопаткою.
 6. Додати пасту карі, олію, кокосове молоко, воду, овочевий бульйон, цукор, листи кафрського лайму, подрібнений лемонграсс, сироп агави, сік лайму та готувати на 1-му рівні швидкості при температурі 100 °C протягом приблизно 4 хвилин.
 7. Приблизно через 4 хвилини встановити пароварку з овочами та готувати їх на парі протягом 15 хвилин. Перемішати та готувати на парі ще 5 хвилин.
 8. Зняти пароварку, приправити овочі сіллю, накрити кришкою та відставити.
 9. Забрати листя кафрського лайму та лемонграсс з чаші для змішування та викинути їх.
 10. Протягом короткого часу варити карі на 4-му рівні швидкості при температурі 100 °C. Для цього встановити мірну чашку в кришку. Якщо страва недостатньо густа, присипати борошном перед варінням.
 11. Додати курку та овочі, приготовані на парі, до чаші для змішування, змішати все при температурі 100 °C на 1-му рівні швидкості.
- Подавати зелений тайський карі на рисі. Рис можна приготувати в чаші для змішування згідно з інструкцією на упаковці. Насадка з перехрещеними лезами має бути вимкненою!

Фрикасе з курки

Кількість порцій: приблизно 4
Час приготування: приблизно 1 година

Інгредієнти

- 4 курячі ніжки
- 1 цибуля
- 3 лаврових листа
- 1/2 столової ложки чорного перцю горошком
- 5 ягід ялівцю
- 3 гвоздики
- 100 мл білого вина

500 г білої спаржі
400 г зеленої спаржі
150 г невеликих грибів
30 г масла
2 столові ложки борошна
50 мл вершків для збивання
4 гілки естрагону
Свіжий лимонний сік
каєнський перець, цукор, сіль

Приготування

1. Почистити цибулю, порізати на половини, обсмажити розрізом донизу в сковороді до темно-коричневого кольору.
2. Покласти в чашу для змішування разом з курячими ніжками, лавровим листям, чорним перцем горошком, ягодами ялівцю, гвоздикою, сіллю, білим вином, залити 1,5 л воді та довести до кипіння при температурі 110 °C на рівні 0. Не вмикати насадку з перехрещеними лезами! Потім дати кипіти при температурі 95 °C протягом 30 хвилин.
3. Тим часом почистити білу спаржу, відрізати кінчики.
4. З зеленої спаржі треба лише зрізати кінчики.
5. Порізати спаржу на шматки 2 см. Бланшувати в каструлі в окропі протягом 5 хвилин з цукром та сіллю. Злити, віджати, дати висохнути.
6. Почистити гриби.
7. Вийняті курячі ніжки з бульйону та дати трохи охолонути.
8. Зняти шкіру с курячих ніжок, відділити м'ясо від кістки, порізати кубиками.
9. Процідити бульйон крізь сито, влити в каструлю.
10. Розтопити масло в чаші для змішування при температурі 60 °C на рівні 0. Не вмикати насадку з перехрещеними лезами.
11. Виставити час роботи 5 хвилин. Вмішати борошно при температурі 100 °C на 1-му рівні, зняти піну.
12. Додати 600 мл бульйону, довести до кипіння.
13. Вимкнути насадку с перехрещеними лезами, додати вершки та гриби, кип'ятити протягом 5 хвилин.
14. Додати спаржу та курку. Готувати ще 5 хвилин.
15. Приправити сіллю, 1 дрібкою каєнського перцю, лимонним соком.
16. Подрібнити листя естрагону та вмішати в страву перед подачею.

Подавати фрикасе з курки з рисом. Рис можна приготувати в чаші для змішування згідно з інструкцією на упаковці. Насадка з перехрещеними лезами має бути вимкнений!

Морквяно-гарбузовий крем-суп
Кількість порцій: приблизно 4
Час приготування: приблизно 20 хвилин

Інгредієнти

500 г моркви
2 столова ложка олії
1/2 чайної ложки цукру
1 чайна ложка порошку карі
500 мл овочевого бульйону
100 мл апельсинового соку
100 мл кокосового молока
50 г гарбузового насіння
Сіль, перець, каєнський перець, порошок імбиру (за смаком)

Приготування

1. Почистити моркву, порізати на шматки, покласти в чашу для змішування. Встановити мірну чашку в кришку. Подрібнювати протягом приблизно на 1-й швидкості, потім приблизно 1 хвилину на 5-й швидкості.
2. За необхідності проштовхнути інгредієнти вниз лопаткою.
3. Покласти в чашу для змішування олію, цукор, порошок карі, готувати моркву на парі протягом 5 хвилин на 1-й швидкості при температурі 120 °С. Не встановлювати мірну чашу в кришку!
4. Додати овочевий бульйон в чашу для змішування, готувати протягом 8 хвилин на 1-му рівні при температурі 120 °С.
5. Розминати в пюре протягом 6 хвилин на 4-й швидкості. Для цього встановити мірну чашу в кришку.
6. Додати апельсиновий сік, кокосове молоко, каєнський перець та порошок імбиру в чашу для змішування, змішувати на 3-й швидкості протягом 10 секунд.
7. Обсмажити гарбузове насіння на сковороді без додавання жиру, покласти в суп.

Паста з сиром та шинкою

Кількість: 2 порції
Час приготування: приблизно 15 хвилин

Інгредієнти

100 мл води
200 мл вершків
100 г крем-сиру
1 зубчик часнику (видавити пресом для часнику)

200 г макаронних виробів

100 г вареної шинки (нарізати тонкими смужками)

Приправи: сіль, перець, порошок паприки (за смаком)

Приготування

1. Воду, вершки, крем-сир покласти в чашу для змішування, приправити сіллю, перцем, порошком паприки.

2. Довести соус до кипіння та кип'ятити протягом приблизно 5 хвилин на 2-му рівні при температурі 100 °С.

3. Додати макарони, шинку, часник. Готувати на 1-й швидкості при температурі 80 °С протягом приблизно 8—9 хвилин, доки макарони не будуть готові (див. інструкцію на упаковці).

Кенігсбергські фрикадельки

Кількість порцій: приблизно 4

Час приготування: приблизно 40 хвилин

Інгредієнти

40 г сухарів

100 г цибулі

1 яйце

1/2 чайної ложки солі

1/4 чайної ложки перцю

400 г змішаного фаршу

700 г картоплі, порізати на шматки

800 мл води

1 кубик м'ясного бульйону

Соус з каперсами:

500 г бульйону (з-під фрикаделек)

200 мл вершків

5 мл лимонного соку

50 г борошна

1 чайна ложка солі

1/4 чайної ложки перцю

60 г каперсів, злити рідину

Приготування

1. Почистити цибулю, нарізати великими шматками, покласти в чашу для змішування. Подрібнювати протягом приблизно 1 хвилини, повільно підвищуючи швидкість до 4.

2. Додати сухарі, яйця, сіль, перець, фарш та змішувати протягом 50 секунд

на 3-й швидкості.

3. Вийняти суміш з чаші для змішування, сформувати кульки, покласти на проміжну панель пароварки.

4. Почистити картоплю, порізати, покласти в адаптер пароварки.

5. Додати в чашу для змішування воду та бульйонний кубик.

6. Встановити адаптер та проміжну панель пароварки, накрити кришкою, готувати протягом 25—30 хвилин.

7. Підігрівати картоплю на фрикадельки теплими. Бульйон залишити в чаші для змішування.

Соус з каперсами:

8. Додати всі інгредієнти соусу, крім каперсів, в бульйон в чашу для змішування. Нагрівати протягом 5 хвилин на 2-й швидкості при температурі 100 °С.

9. Додати каперси, вмішувати на 1-й швидкості протягом 10 секунд.

Подавати кенігсбергські фрикадельки з картоплею та зеленим салатом

Хліб

Час приготування: приблизно 1 година

Інгредієнти

400 г пшеничного борошна

40 г дріжджів

1 чайна ложка цукру

350 масла

3 столових ложки олії

1/2 чайної ложки солі

Приготування

1. Покласти все інгредієнти по черзі в чашу для змішування, змішувати на 2-му рівні протягом 90 секунд.

2. Викласти тісто в змазану жиром форму для хліба, залишити підходити в теплому місці протягом приблизно 20 хвилин.

3. Змазати тісто водою та випікати в духовці, розігрітій до 190 °С, протягом 35 хвилин.

feel-maestro.eu



CLASS/КЛАС: I; IPX0

Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн ЛТД. адреса: 1201, Хонг Сенг Тсимшатсуї, 18, вул., Карнарвон, Тсим Ша Тсуї, Гонконг
Apollo Corporation LTD, add: 1201, Hang Seng tsimshatsui Bldg., 18 Carnarvon Road, Tsim Sha Tsui, Kln., Hong Kong
Аполло Корпорейшн ЛТД. адрес: 1201, Хонг Сенг Тсимшатсуї, 18, ул., Карнарвон, Тсим Ша Тсуї, Гонконг
Importer: Splash Sp. z o.o. Al. Krakowska 26 Janki 05-090 Raszyn

ДСТУ EN 60335-2-14:2014