



MFC2500
MFC2505
MFC2506

/ PL / WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE KUCHENNE

perfect mix





WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji. Instrukcję zachować na przyszłość.

1. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu. Nie dopuścić, aby przewód zwisał w miejscu, w którym dziecko może go chwycić
2. Urządzenie tylko do użytku domowego, przy eksploatacji przemysłowej, niezgodnej z przeznaczeniem lub wbrew niniejszej instrukcji uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają.
3. Urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
4. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka wyposażonego w kołek ochronny.
5. Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenia nie wolno zasiląć za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak zegar, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez narzędzie.
6. Należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników.

7. Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem (9).
8. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
9. Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.
10. Pracujące urządzenie należy mieć zawsze w zasięgu wzroku, szczególnie, gdy w pobliżu znajdują się dzieci. Wychodząc z pomieszczenia, gdzie znajduje się urządzenie należy je wyłączyć.
11. Urządzenie można stawiać tylko na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.5
12. Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane.
13. Nie przesuwając korpusu urządzenia w czasie pracy.
14. Nie chwytać urządzenia (11) mokrymi rękami,
15. Dla zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia nie wolno napełniać pojemnika (8) powyżej zaznaczonego poziomu maksymalnego. Przepelnienie grozi niekontrolowanym wypływem gorących produktów na zewnątrz stwarzając zagrożenie dla zdrowia użytkownika lub uszkodzenia urządzenia.
16. Nigdy nie wkładać palców do otworu w pokrywie (2) podczas pracy urządzenia.
17. Do pojemnika (8) nie wolno wkładać materiałów takich jak: papier, karton, plastik, metal itd.
18. Nie stawiać urządzenia oraz nie prowadzić przewodu zasilającego w pobliżu źródeł ciepła.
19. Aby zapewnić swobodny i bezpieczny dostęp do urządzenia należy je ustawić na odpowiedniej wysokości.
20. Nie używać na wolnym powietrzu.

21. Nie włączać urządzenia bez produktów.
22. Nie zanurzać przewodu oraz korpusu urządzenia (11) w wodzie.
23. Nigdy nie używać, gdy uszkodzony jest kabel zasilający lub samo urządzenie.
24. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, aby zapobiec niebezpieczeństwu musi on zostać wymieniony w Serwisie Producenta.
25. Nie wolno demontować podstawy ani uchwytów pojemnika (8) – pojemnik (8) nie jest przeznaczony do konserwacji przez użytkownika.
26. Napraw sprzętu może dokonać jedynie Serwis Producenta (adres podany jest w karcie gwarancyjnej oraz stronie www.eldom.eu). Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
27. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.



OSTRZEŻENIA

UWAGA Na urządzeniu widoczny jest znak „gorąca powierzchnia”. Znak ten informuje, że dany element może być gorący i nie należy go dotykać gołymi rękami.

Zachować ostrożność podczas przenoszenia lub dotykania dowolnej części urządzenia, gdy jest używane w trybie gotowania lub po gotowaniu. W szczególności pojemnik (8), pokrywka (2) i końcówki (4, 5, 6) mogą pozostać GORĄCE przez długi czas po wyłączeniu urządzenia.

Pojemnik (8) i pokrywę (2) unosić tylko za uchwyty.

Należy zachować szczególną ostrożność przy miksowaniu gorących produktów.

Po zakończeniu miksowania gorących produktów odczekać aż nóż (6) zatrzyma się. Otworzyć pokrywę, a następnie zdjąć pojemnik (8) z korpusu (11).

Przed wylaniem zawartości z pojemnika usunąć zamontowaną końcówkę.

UWAGA. Nóż (6) jest bardzo ostry. Istnieje możliwość zranienia w wyniku niewłaściwego użytkowania. Należy zachować ostrożność podczas manipulowania nożem (6) i chwycić tylko za jego górną część.

Tarcze (21) są bardzo ostre. Istnieje możliwość zranienia w wyniku niewłaściwego użytkowania. Należy zachować ostrożność podczas manipulowania tarczami (21).

1. Nie dotykać noża (6) przy włączonym urządzeniu, a po wyłączeniu można go dotknąć dopiero po jego zatrzymaniu.
2. Zatyczka (1) podczas miksowania powinna być zawsze zamknięta.
3. Urządzenie nie może być używane z uszkodzonym wałkiem napędowym oraz uszkodzonymi końcówkami (4, 5, 6).
4. Wałek napędowy musi być zamontowany wraz z uszczelką w otworze na dnie pojemnika i zablokowany nakrętką mocującą. Pod wałkiem musi być założona uszczelka. Brak uszczelki może spowodować, że przetwarzane w pojemniku (8) produkty wyciekną stwarzając zagrożenie dla zdrowia użytkownika lub uszkodzenia urządzenia.
5. Nie używać urządzenia do rozdrabniania kości i innych bardzo twardych produktów.
6. Nóż (6) jest elementem eksploatacyjnym i ulega naturalnemu zużyciu. Noża (6) nie wolno ostrzyć. W przypadku stępienia lub uszkodzenia noża (6) należy go wymienić.
7. Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy w przypadku rozdrabniania bardzo twardych produktów wynosi 40 s. Przerwa przed ponownym rozpoczęciem pracy: 5 min.
8. Maksymalne obciążenie funkcji mieszania wynosi: 920 g marchwi / 1380 g wody

Eldom Sp. z o.o., 40-238 Katowice, ul. Pawła Chromika 5a, niniejszym oświadczam, że produkt: Urządzenie Wielofunkcyjne MFC2500 jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

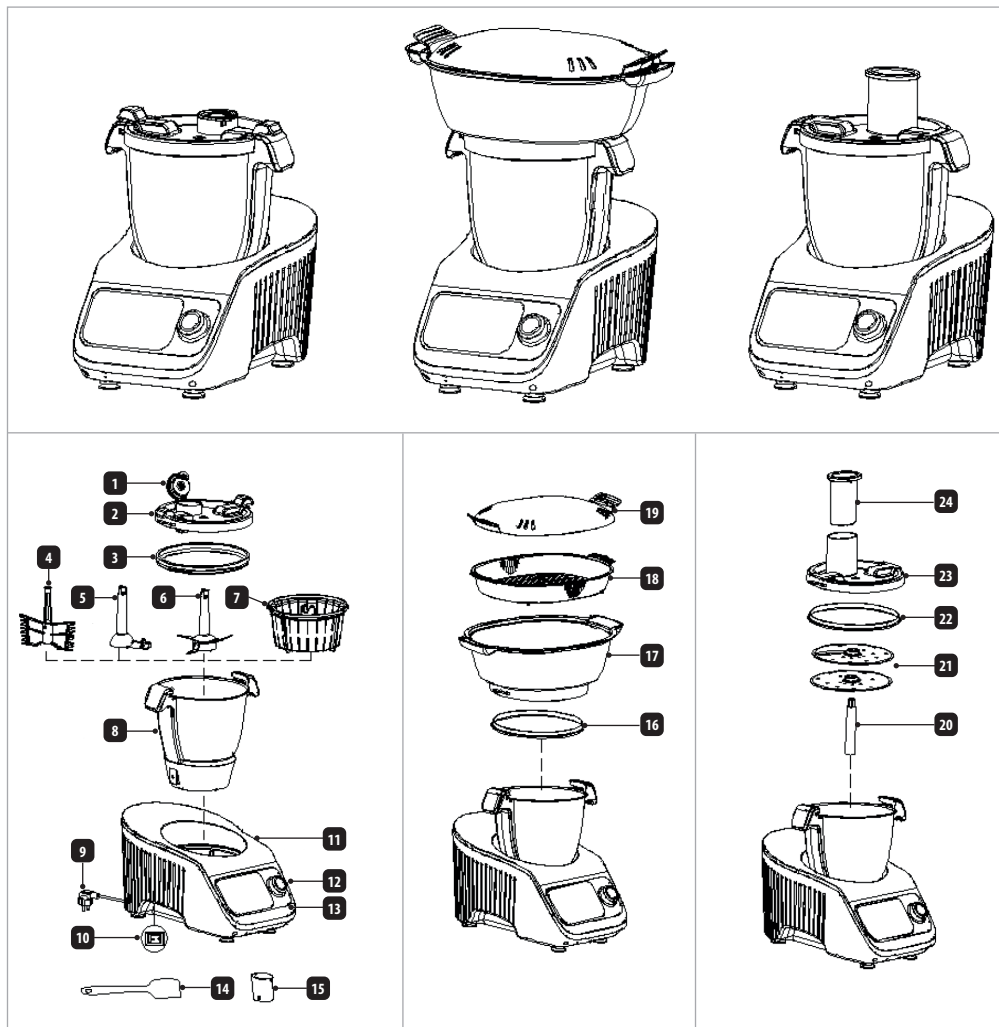
<https://www.eldom.eu/wsparcie/deklaracje/>



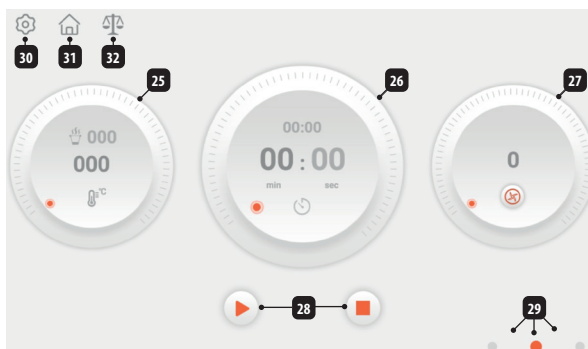
Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczony do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikającym z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi czyszczenia lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

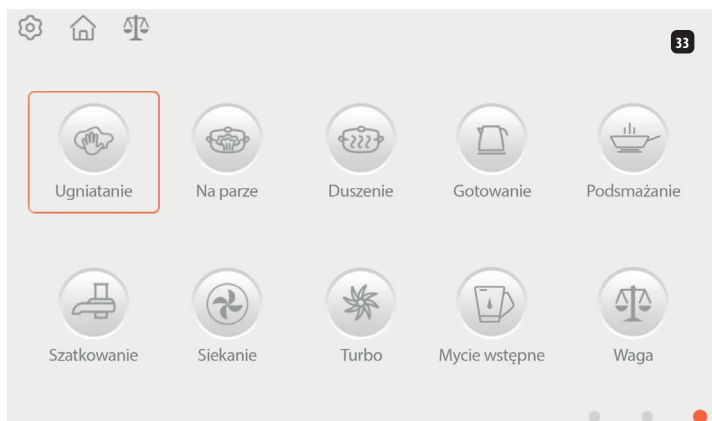
● OPIS OGÓLNY



● PANEL STEROWANIA



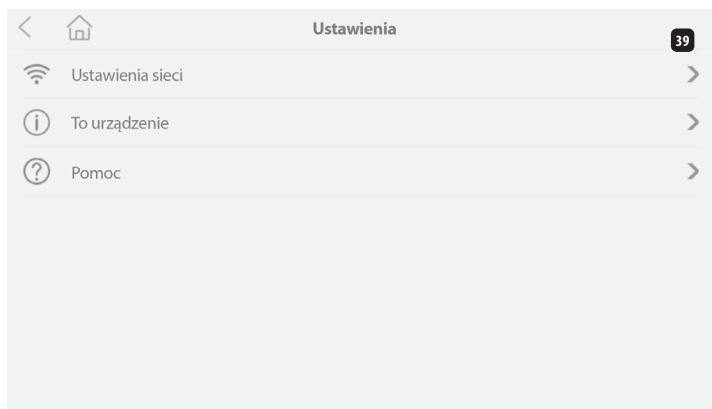
● PROGRAMY AUTOMATYCZNE



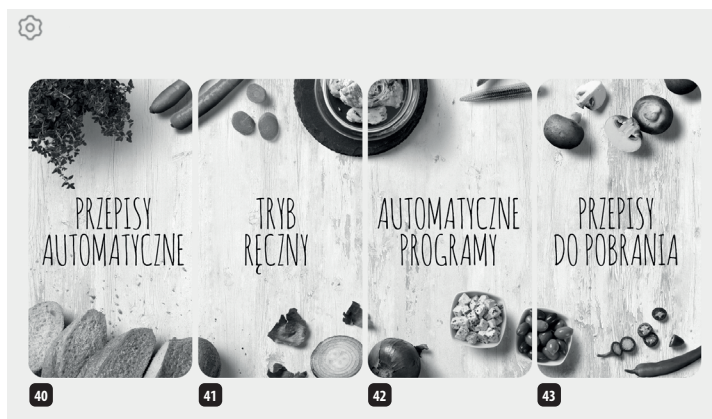
● PRZEPISY ZAPISANE - TRYB AUTOMATYCZNY



● USTAWIENIA



● EKRAŃ STARTOWY



● GŁÓWNE CZĘŚCI

1. Zatyczka
2. Pokrywa pojemnika
3. Uszczelka pokrywy pojemnika
4. Końcówka ubijająca
5. Końcówka mieszająca
6. Nóż
7. Kosz do gotowania na parze
8. Pojemnik
9. Wyłącznik główny
10. Kabel zasilający
11. Korpus
12. Pokrętło
13. Ekran
14. Szpatułka
15. Miarka
16. Uszczelka głębokiego kosza do gotowania na parze
17. Kosz do gotowania na parze – głęboki
18. Kosz do gotowania na parze – płytki
19. Pokrywa kosza do gotowania na parze
20. Wał napędowy szatkownicy
21. Tarcze: do plastrów/wiórków + do tarcia
22. Uszczelka pokrywy szatkownicy
23. Pokrywa szatkownicy
24. Popychacz
25. Ustawienie temperatury
26. Ustawienie timera
27. Ustawienie prędkości
28. Przyciski start/ pauza / stop
29. Przyciski zmiany interfejsu
30. Przycisk konfiguracji
31. Przycisk Home
32. Przycisk wagi
33. Przyciski funkcyjne
34. Przycisk Sortuj – zmiana sposobu wyświetlania przepisów
35. Przycisk A-Z – zmiana sposobu wyświetlania przepisów
36. Przycisk wyszukiwania
37. Przycisk wyboru dodatkowych ustawień
38. Przyciski wyszukiwanie przepisów – A-Z
39. Konfiguracja interfejsu użytkownika
40. Przepisy zapisane
41. Ustawienia ręczne
42. Programy automatyczne
43. Pobieranie nowych przepisów

DANE TECHNICZNE




Model	MFC2500
Napięcie	220-240V, 50Hz
Moc grzania	1000W
Moc silnika	600W
MOC (grzanie + miksowanie)	1300W
Pojemność miski	
• robocza	2,0l
• maksymalna	3,5l

● OBSŁUGA URZĄDZENIA

UWAGA

**W trybie gotowości kontrolka wokół pokrętle (12) świeci się na biało i czerwono.
W trakcie pracy czerwone światło świeci, gdy temperatura przekracza 60°C, a białe światło świeci, gdy temperatura jest niższa niż 60°C.**

Nr.	Ikona	Opis funkcjonalności
12	POKRĘTŁO 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawiania temperatury, czasu, prędkości lub przełączanie między interfejsami: użytkownika, automatycznymi programami, zapisanymi przepisami.[DP6] • Naciśnięcie pokrętle po ustawieniu czasu, prędkości i temperatury włącza urządzenie. • Naciśnięcie pokrętle w trakcie pracy zatrzymuje urządzenie, ponowne wciśnięcie wznowia pracę. • Długie naciśnięcie pokrętle w trakcie pracy przerywa włączony proces. • Długie naciśnięcie pokrętle w trakcie ustawiania parametrów anuluje ustawione parametry. • Naciśnięcie pokrętle po zakończeniu gotowania powoduje przejście urządzenia w stan gotowości.
26		Wyświetlanie ustawionego czasu: 0–90 minut Wyświetlanie czasu pracy: 0–90 minut
25.1		Wyświetlanie ustawionej temperatury Zakres temperatury: 37-120°C Informacja o temperaturze powyżej 40°C, w odstępach co 5°C
25.2		Ikona informująca o gotowaniu / otwarciu pokrywy
25.3		Informacja o temperaturze żywności / składników, Powyżej 40°C, informacja jest podawana w odstępach co 5°C
27.1		Ikona informująca o włączeniu obrotów wstecznych Zakres prędkości: 1-3
27.2		Ustawienie prędkość - po kliknięciu urządzenie zmienia kierunek obrotu noża. Zakres prędkości: 0-12 – obrót noża w prawo Zakres prędkości: 0-3 – obrót noża w lewo (obroty wsteczne)
28		Przyciski: start, pauza, stop
30		Przycisk konfiguracji: ustawianie lub sprawdzanie informacji o urządzeniu, w tym: Wi-Fi, wersja systemu, język itp.
31		Przycisk strony głównej: strona główna
32		Przycisk włączenia wagi
33.1		Ugniatanie: Czas: 3 - zakres: 2-4 minut Temp: 000 - zakres: 000-37°C Prędkość: 1 - zakres: 1-2

33.2		Gotowanie na parze: Czas: 20 (Zakres: 1-60) minut Przepływ pary: szybki / średni / wolny[DP7] Odliczanie czasu zaczyna się od 95°C
33.3		Duszenie Czas: 60 - zakres: 10-90 minut Temp: 100 - zakres: 60-100°C Prędkość: 1 - zakres: 1-3
33.4		Gotowanie Temp: 100 - zakres: 60-100°C
33.5		Szatkowanie Czas: 30 - zakres: 10-60s Prędkość: 4 - zakres: 4-7
33.6		Siekanie Czas: 10s - zakres: 10s-4 minuty Prędkość: 6 - zakres: 1-12
33.7		Turbo Czas: 60s Prędkość: 12 Aby włączyć należy <ul style="list-style-type: none"> • nacisnąć i przytrzymać przycisk - urządzenie zatrzyma się po zwolnieniu przycisku • nacisnąć pokrętko - urządzenie zatrzyma się po ponownym naciśnięciu pokrętki
33.8		Ważenie Maksymalne obciążenie: 5 kg interwał 5g
33.8.1		Zeruj
33.8.2		Zakończ ważenie
33.9		Podsmażanie Czas: 5 min. - zakres: 1-20 min. Temp: 90 - zakres: 90-120°C Prędkość: 1 - zakres: 1-3
33.10		Mycie wstępne Krok 1 Czas: 1 min. Temp: 45°C Prędkość: 3 Krok 2 Czas: 1 min. Temp: 0 Prędkość: 10
34		Lista przepisów
35		Przepisy wyświetlane alfabetycznie
36		Wyszukiwanie
37		Więcej. W tym ulubiona kolekcja i historia
44		Wyjście
45		Ulubione / historia
46		Lista składników w przepisie
47		Lista etapów gotowania
48		Wskazówki
49		Lista wymaganych akcesoriów
50		Informacje o przepisie

● OBSŁUGA URZĄDZENIA


Ustawianie czasu

Zakres czasu: 0-90 minut. Aby ustawić czas należy kliknąć ikonę **26**, a następnie przesunąć kropkę na ikonie lub kliknąć w pole „min” lub „sek” lub obrócić pokrętkę,



Ustawianie temperatury

Zakres temperatur: 37-120°C, z interwałem 5°C. Aby ustawić temperaturę należy kliknąć ikonę **25**, a następnie przesunąć kropkę na ikonie lub obrócić pokrętkę.




Ustawianie prędkości

Zakres prędkości: 0-12. Aby ustawić prędkość należy kliknąć ikonę , a następnie przesunąć kropkę na ikonie lub obrócić pokrętkę.

Obroty wsteczne

Aby ustawić wsteczne obroty należy kliknąć  na ikonie **27**, pojawi się , zakres prędkości: 1-3.

Końcówki - dopuszczalna prędkość pracy

prędkość 1-3:  prędkość 1-4:  prędkość 1-12: 

Informacja o możliwych do użycia końcówkach w zależności od ustawień temperatury i prędkości jest pokazana na ikonie **27**.

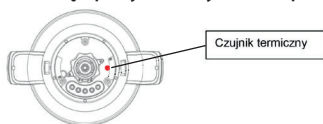
Kosz do gotowania na parze – wyciąganie kosza z pojemnika

Nałożyć miarkę (**15**) na kosz, przekręcić żęby zablokować, a następnie wyciągnąć całość.







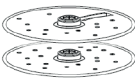

Wyłącznik termiczny

Na spodzie pojemnika (**8**) znajduje się czujnik termiczny automatycznie wyłączający urządzenie w przypadku przekroczenia temperatury. Po ochłodzeniu pojemnika można wcisnąć przycisk (rysunek poniżej), aby zresetować czujnik.



● PRZEGLĄD AKCESORIÓW

Akcesorium		Zastowanie	Prędkość	Czas	Temp. °C
	Końcówka ubijająca	Piana z białek	4	2-4 minut	--
		Bitą śmietaną	3	3-5 minut	--
	Końcówka mieszająca	Zupa	1-2	1-90 minut	100°C
		Inne składniki, które wymagają podgrzania	1-2	Zgodnie z potrzebą	Zgodnie z potrzebą

	Nóż	Siekanie mięsa	8-12	30-60s	--
		Kruszenie lodu, mielenie cukru	8-12	10-20s	--
		Blender	8-12	1-2 minut	--
		Siekanie (cebula, szalotka, seler itp.)	5-7	15-60s	--
		Fasola, soja, orzechy, orzeszki ziemne, ziarna kawy, migdały	12	2-3 minuty	--
		Ugniatanie	1	1-2 minut	
	Kosz do gotowania na parze	Ryż itp.	--	20-30 minut	100-110°C
	Tarcza do szatkowania - dwustronna Tarcza do tarcia	Plastry, wiórki	5-6	30-60s	--
	Zestaw do gotowania na parze	Ryby, warzywa itp.	--	10-60 minut	110-120°C

● SUGEROWANE UŻYCIE

Proces	Akcesoria	Prędkość	Czas	Maksymalna ilość składników do przetwarzania na raz
Siekanie mięsa	Nóż	8-12	30s-60s	600g wołowiny / wieprzowiny bez kości / ścięgien
Kruszenie lodu	Nóż	8-12	10-20s	600g kostki lodu
Blendowanie	Nóż	12	1 min	Maksymalna pojemność: 2300 ml (920 g marchwi 1380 g wody)
Siekanie (warzywa, itp.)	Nóż	5	15s-30s	500g
Ugniatanie	Nóż	1	2 min	500 g mąki + 250 g wody + 20 g oleju
Tarcie (warzywa, itp.)	Tarcza do tarcia	5-6	30s	500g produktów
Szatkowanie plastry/wiórki (warzywa, itp.)	Tarcza do szatkowania - dwustronna	5-6	30s	500g produktów
Gotowanie	Końcówka mieszająca	1	Ustawienia własne	Maksymalna pojemność 2000 ml



perfect mix 

Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu