



perfect mix

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne MFC2000

Multifunctional kitchen appliance MFC2000



PL

EN

Eldom Sp. z o.o.

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: +48 32 2553340 , fax: +48 32 2530412

eldom.eu



Szanowni Klienci!

Cieszymy się, że podjeli Państwo decyzję o zakupie wielofunkcyjnego urządzenia kuchennego PERFECTMIX MFC2000. Od teraz gotowanie to nie tylko zaoszczędzony czas, ale również czysta przyjemność.

Zachęcamy do dokładnego zapoznania się z szerokimi możliwościami urządzenia takimi jak: gotowanie, rozdrabnianie, mieszanie, ubijanie, wyrabianie ciasta oraz gotowanie na parze.

PERFECTMIX został doceniony przez finalistkę I polskiej edycji Master Chef Kingę Paruzel, która specjalnie dla Państwa skomponowała kilka wyjątkowych przepisów. Idąc w jej ślady postanowiliśmy stworzyć książkę "PERFECTMIX-Inspiracje", w której są zawarte nie tylko przepisy Kingi ale również nasze propozycje.

W niniejszej instrukcji obsługi znajdu Państwo wyjaśnienie wszystkich funkcji oraz trybów pracy, jak również podstawowe przepisy pozwalające rozpocząć przygodę z PERFECTMIXEM.

Smacznego

„Każdy z nas lubi proste rozwiązania i nieskomplikowane sytuacje. Nadzwyczaj cenię sobie te cechy w kuchni dlatego szukam sprytnych rozwiązań. Cieszę się, że mogę ułatwiać sobie pracę dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu jakim jest PERFECT MIX MFC2000. Moje oczekiwania zostały w pełni zaspokojone. To urządzenie pozytywnie mnie zaskoczyło – sieka, blenduje, gotuje, miksuje, ubija, gotuje na parze, a nawet bez problemu może podsmażyć warzywa. Uwielbiam gotować w takim towarzystwie. Polecam Ci wypróbowanie moich przepisów, które stworzyłam i dedykuję specjalnie temu urządzeniu. Są pyszne, zdrowe, pięknie wyglądają i zawsze się udają.

W prostocie – siła, elegancja i ponadczasowość”

Kinga Paruzel

polecam

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

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.
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. Należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników.
6. Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem (13).
7. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
8. Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.
9. 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.
10. Urządzenie można stawiać tylko na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.

11. Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane.
12. Nie przesuwaj korpusu urządzenia w czasie pracy.
13. Nie chwyć urządzenia (12) mokrymi rękami,
14. Dla zapewnienia bezpiecznego użytkownika urządzenia nie wolno napełniać naczynia miksującego (20) powyżej zaznaczonego poziomu maksymalnego. Przepiętnie grozi niekontrolowanym wypływem gorących produktów na zewnątrz stwarzając zagrożenie dla zdrowia użytkownika lub uszkodzenia urządzenia.
15. Nigdy nie wkładać palców do otworu w pokrywie (2) podczas pracy urządzenia.
16. Do naczynia miksującego (20) nie wolno wkładać materiałów takich jak: papier, karton, plastik, metal itd.
17. Nie stawiać urządzenia oraz nie prowadzić przewodu zasilającego w pobliżu źródeł ciepła.
18. Aby zapewnić swobodny i bezpieczny dostęp do urządzenia należy je ustawić na odpowiedniej wysokości.
19. Nie używać na wolnym powietrzu.
20. Nie włączać urządzenia bez produktów.
21. Nie zanurzać przewodu oraz korpusu urządzenia (12) w wodzie.
22. Nigdy nie używać, gdy uszkodzony jest kabel zasilający lub samo urządzenie.
23. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, aby zapobiec niebezpieczeństwu musi on zostać wymieniony w Serwisie Producenta.
24. 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.
25. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.



OSTRZEŻENIA

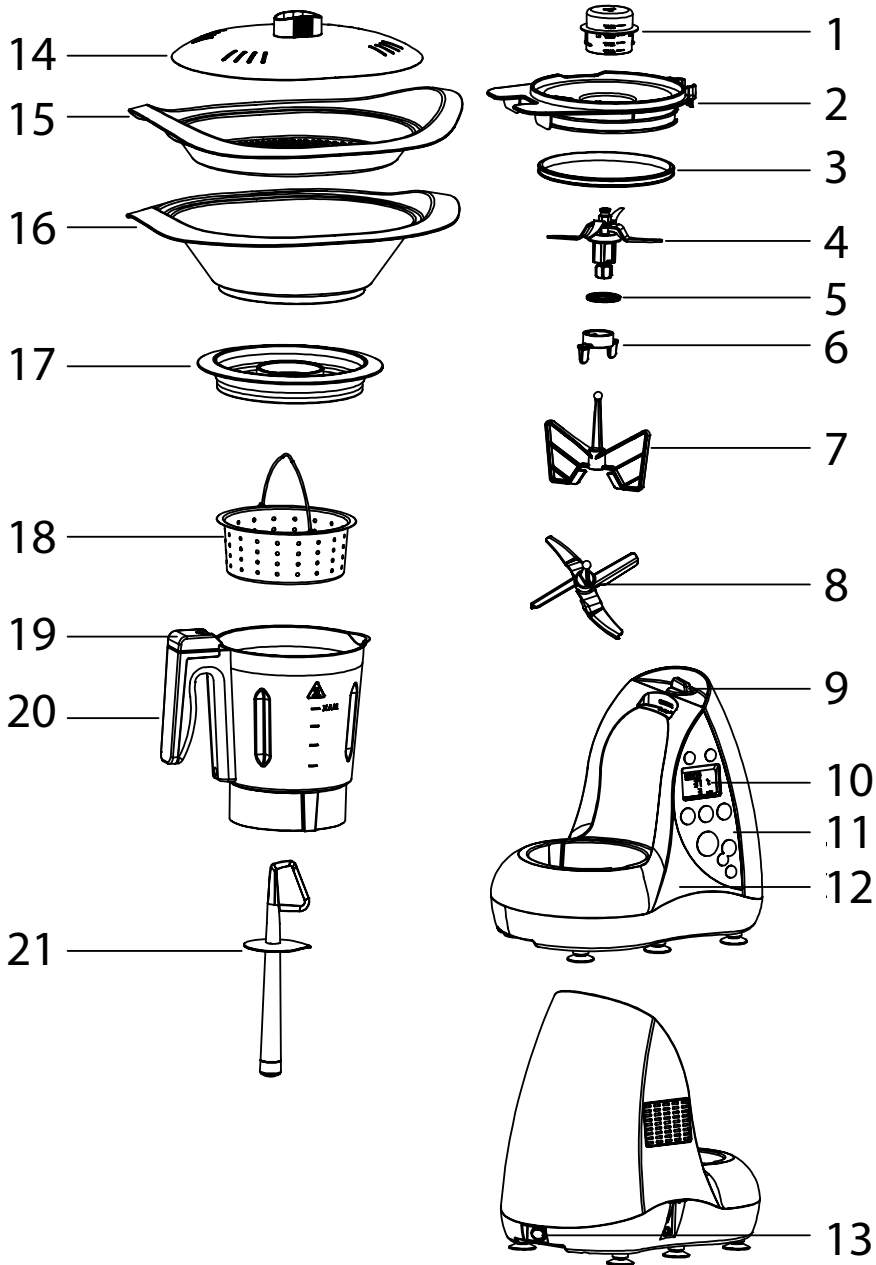
UWAGA Na urządzeniu widoczny jest znak „gorąca powierzchnia”. Znak ten informuje, że dany element może być gorący i nie należy go dotykać gołymi rękami.

Należy zachować szczególną ostrożność przy miksowaniu gorących produktów.

Po zakończeniu miksowania gorących produktów odczekać aż nóż (4) zatrzyma się. Zdjąć naczynie miksujące (20) z korpusu (12) a następnie w pierwszej kolejności wyjąć miarkę (1), a następnie ściągnąć pokrywę (2).

UWAGA. Nóż (4) jest bardzo ostry. Istnieje możliwość zranienia w wyniku niewłaściwego użytkowania. Należy zachować ostrożność podczas manipulowania nożem (4) i chwycić tylko za jego górną część.

1. Nie dotykać noża (4) przy włączonym urządzeniu, a po wyłączeniu można go dotknąć dopiero po jego zatrzymaniu.
2. Urządzenie nie może być używane z uszkodzonym nożem (4).
3. Pod nożem (4) musi być założona uszczelka (5). Brak uszczelki (5) może spowodować, że przetwarzane w naczyniu miksującym produkty wyciekną stwarzając zagrożenie dla zdrowia użytkownika lub uszkodzenia urządzenia.
4. Nie używać urządzenia do rozdrabniania kości i innych bardzo twardych produktów.
5. Nóż jest elementem eksploatacyjnym i ulega naturalnemu zużyciu. Noża (4) nie wolno ostrzyć. W przypadku stępienia lub uszkodzenia noża (4) należy go wymienić.
6. Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy w przypadku rozdrabniania bardzo twardych produktów wynosi 40 s. Przerwa przed ponownym rozpoczęciem pracy: 5 min.

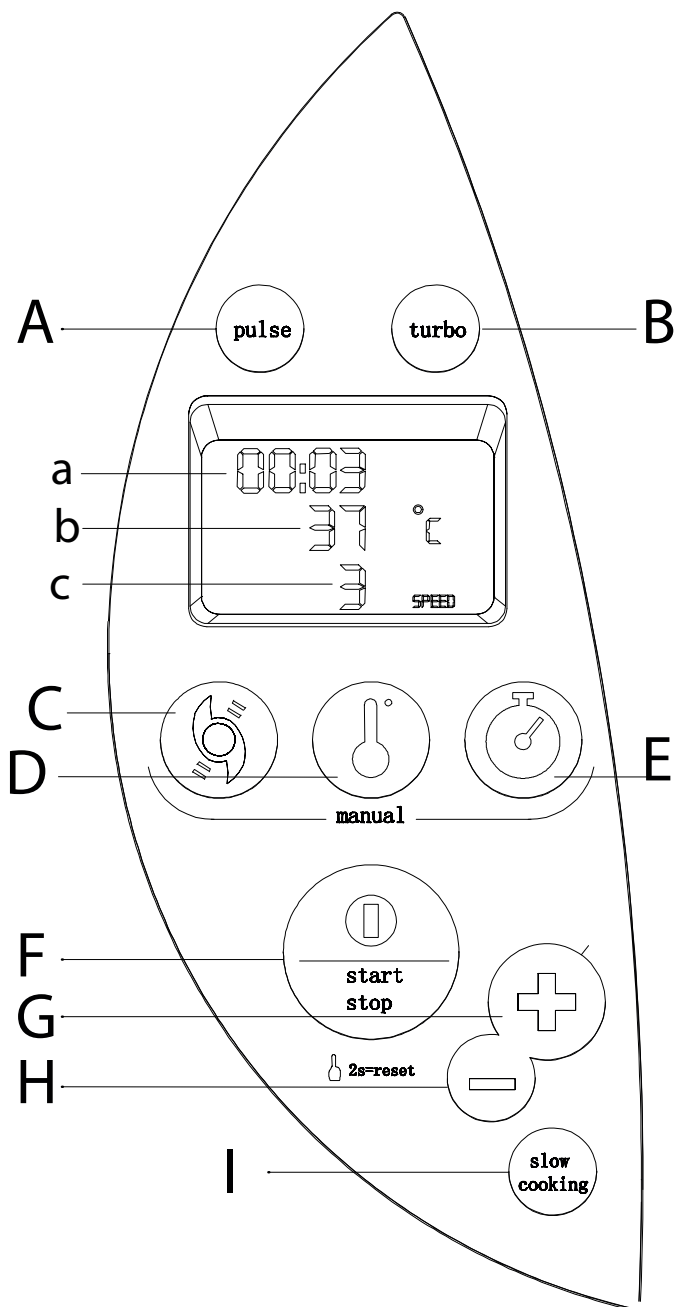


OPIS OGÓLNY URZĄDZENIA

1. Miarka
2. Pokrywa naczynia miksującego
3. Uszczelka pokrywy
4. Nóż
5. Uszczelka noża
6. Nakrętka mocująca
7. Nasadka ubijająca
8. Nasadka mieszająca
9. Blokada naczynia
10. Wyświetlacz
11. Panel sterowania
12. Korpus
13. Włącznik główny
14. Pokrywa zestawu do gotowania na parze
15. Taca
16. Pojemnik
17. Tacka ociekowa
18. Koszyk
19. Blokada naczynia
20. Naczynie miksujące
21. Szpatułka

DANE TECHNICZNE

- moc całkowita: 1500 W
- grzałka - moc 1000 W
- silnik - moc 500W
- napięcie zasilania: 230 V, ~50 Hz
- zakres obrotów: 100 – 4500 obr./min
- pojemność naczynia miksującego: 2 l



OPIS PANELU STEROWANIA

- A) PULSE – praca pulsacyjna – włączenie trybu mieszania w cyklu 2 s /obroty 12 i 1 s / obroty 1. Program włączany i wyłączany jest przyciskiem (A). Program nie działa w temperaturze powyżej 60°C.
- B) TURBO – natychmiastowe uzyskanie maksymalnej prędkości (obroty 12). Program włączany jest przyciskiem (B), działa tak długo jak wciśnięty jest przycisk. Program nie działa w temperaturze powyżej 60°C.
- C) Obroty – ustawienie prędkości pracy urządzenia. W celu ustawienia obrotów należy nacisnąć przycisk (C), na wyświetlaczu (10) pole „c” będzie migać. Przyciskami (+) (-) ustawić prędkości obrotów w zakresie od 1 do 12.
- D) Temperatura – ustawianie temperatury. W celu ustawienia temperatury należy nacisnąć przycisk (D), pole „b” na wyświetlaczu (10) zacznie migać. Przyciskami (+) (-) ustawić temperaturę w zakresie od 20-120°C:
przycisk „+” powoduje zwiększanie temperatury w krokach co 10°C.
przycisk „-” powoduje zmniejszanie temperatury w krokach co 1°C.
- Włączenie funkcji sygnalizowane jest lampką kontrolną w przycisku (D)
- E) Czas – ustawienie wyłącznika czasowego (w zakresie od 1 sekundy do 60 minut). W celu ustawienia wyłącznika czasowego należy nacisnąć przycisk (E), na wyświetlaczu (10) pole „a” będzie migać.
Przyciskami (+) (-) ustawić czas:
- w zakresie od 1 s do 59 s: przyciski „+” i „-” powodują zmianę czasu w krokach co 1 s,
- w zakresie od 1 min. do 10 min.: przyciski „+” i „-” powodują zmianę czasu w krokach co 30 s.
- w zakresie od 10 min. do 60 min: przyciski „+” i „-” powodują zmianę czasu w krokach co 1 min.
- F) Przycisk włączający START/STOP - włączanie i wyłączanie urządzenia oraz resetowanie ustawień. Aby zresetować ustawienia należy wcisnąć i przytrzymać przycisk (F) przez 2 s.
- G) Przycisk pomocniczy (+)
- H) Przycisk pomocniczy (-)
- I) „SLOW COOKING” – zmniejszenie prędkości do 100 obr./min. Program działa tylko razem z włączonymi funkcjami temperatury i prędkości. Włączenie i wyłączenie przyciskiem (I). Włączenie programu sygnalizowane jest lampką kontrolną w przycisku (I).

■ WYŚWIETLACZ

- a. Wyświetlanie czasu (w zakresie 0-60 minut). W przypadku ustawienia wyłącznika czasowego na wyświetlaczu będzie pokazywany upływ czasu od zadanej wartości. Gdy wyłącznik czasowy nie zostanie ustawiony będzie wyświetlany czas pracy urządzenia. Kolejne wciśnięcie przycisku (F) włączy urządzenie bez resetowania wyświetlanego czasu.
- b. Wyświetlanie temperatury (w zakresie od 20°C do 120°C). Wyświetlacz zawsze pokazuje rzeczywistą temperaturę w naczyniu miksującym, nawet jeżeli temperatura nie została zaprogramowana.
- c. Wskazanie prędkości w zakresie od 01 do 12.
Aby zresetować ustawienia należy wcisnąć i przytrzymać przycisk (F) przez 2 s.

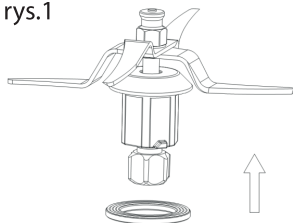
OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte. (patrz sekcja: Czyszczenie i konserwacja).

■ MONTAŻ NOŻA W NACZYNIU MIKSUJĄCYM

1. Włożyć nóż (4) wraz z uszczelką(5) (rys.1) w otwór na dnie naczynia miksującego (20), zwracając uwagę na jego prawidłowe położenie (rys. 2).

rys.1

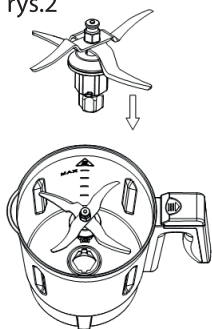


2. Od drugiej strony naczynia założyć mocowanie i obrócić je w prawo do zablokowania (rys. 3).

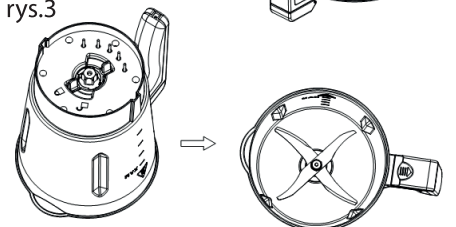
3. Aby wyjąć nóż (4) z naczynia miksującego (20), należy jedną dłonią chwycić jego górną część, a drugą odkręcić mocowanie.

UWAGA.

rys.2



rys.3



- Nóż (4) jest bardzo ostry. Należy zachować szczególną ostrożność i chwycić nóż tylko za jego górną część.

- Pod nożem (4) musi być założona uszczelka (5). Brak uszczelki (5) może spowodować, że przetwarzane w naczyniu miksującym (20) produkty wyciekną i uszkodzą urządzenie.

UWAGA.

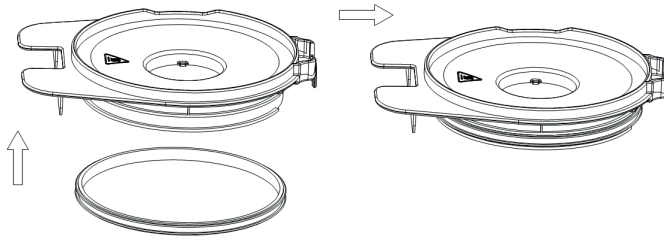
- Na naczyniu miksującym (20) widoczny jest znak „gorąca powierzchnia”. Znak ten wskazuje, że dany element może być gorący i nie należy go dotykać gołymi rękami.

- Dla zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia nie wolno przekraczać maksymalnej objętości zawartości oznaczonej na naczyniu miksującym (2 l).

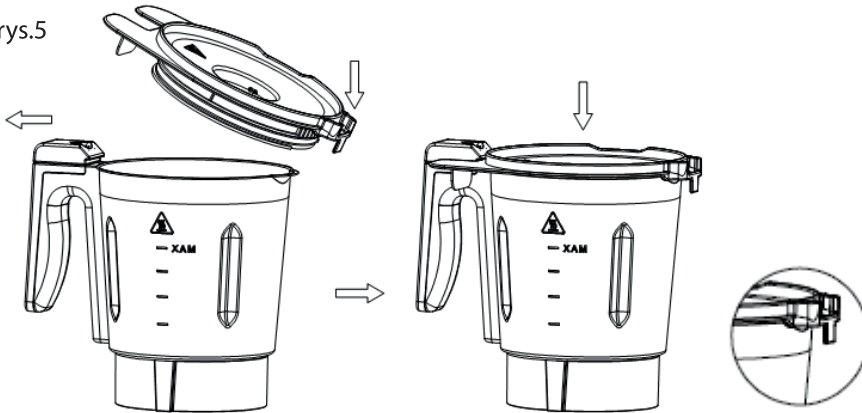
- Uchwyt naczynia miksującego (20) służy tylko do jego zdejmowania i przenoszenia.

■ ZAKŁADANIE POKRYWY

rys.4



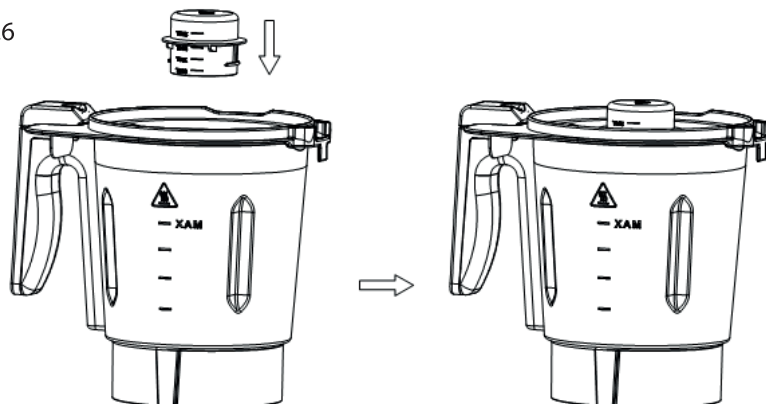
rys.5



1. Pokrywę (2) z zamontowaną uszczelką (3) (rys.4) należy nałożyć na naczynie miksujące (20) w taki sposób, aby dzióbek naczynia znalazł się w szczelinie pokrywy. Docisnąć lekko pokrywę naczynia miksującego (20), aby zablokować (rys.5).
2. Aby zdjąć pokrywę (20) należy odciągnąć blokadę (19), znajdującą się w uchwycie naczynia i podnieść pokrywę.

■ ZAKŁADANIE MIARKI

rys.6

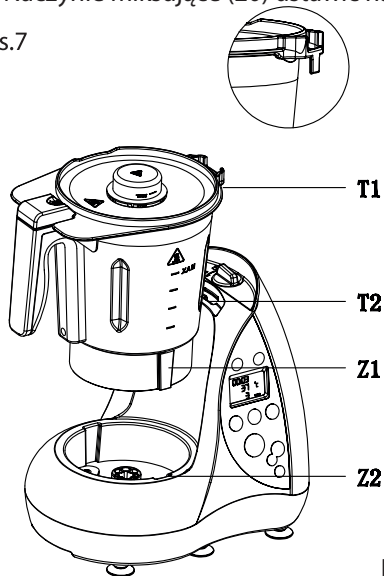


1. Miarkę (1) należy włożyć w otwór w pokrywie naczynia miksującego (20) i obrócić ją do zablokowania (rys.6).

■ ZAKŁADANIE / ZDEJMOWANIE NACZYNIJA MIKSUJĄCEGO

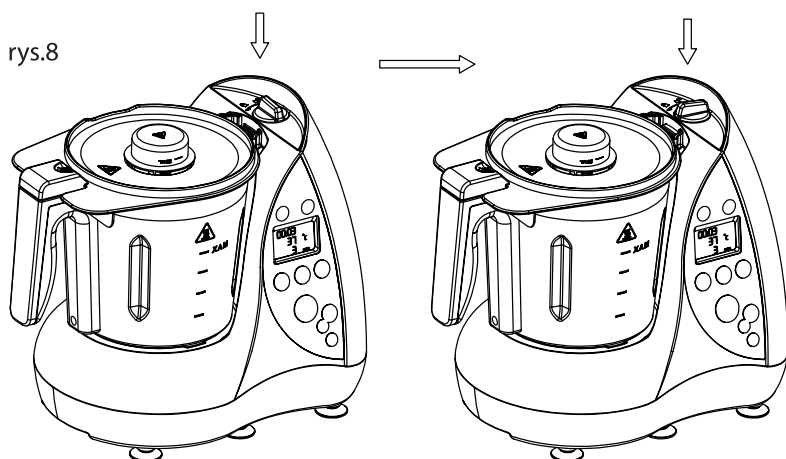
1. W naczyniu miksującym (20) musi być zamontowany nóż (4) wraz z uszczelką (5).
2. Naczynie miksujące (20) ustawić na korpusie (12) zgodnie z rys.7

rys.7



Punkt Z1 i Z2 oraz T1 i T2 muszą się pokrywać.

rys.8



3. Obróć blokadę (9) w lewo do zablokowania (rys.8).

UWAGA!

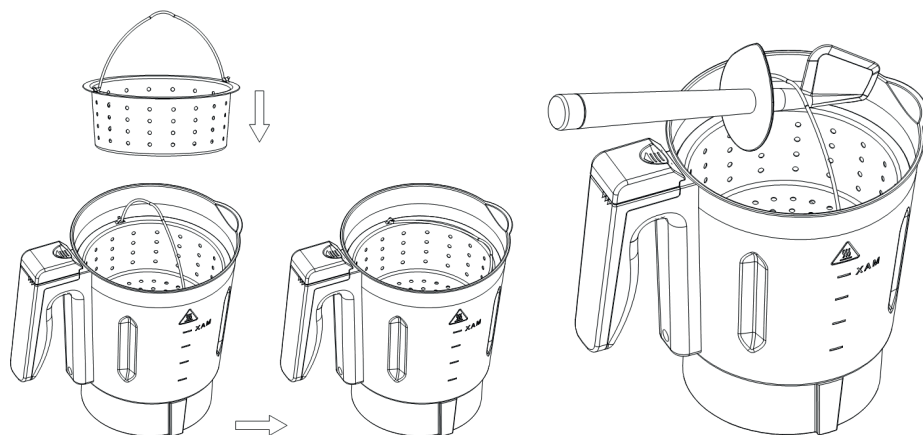
PERFECTMIX posiada wbudowaną blokadę. Funkcja ta zapewnia, że urządzenie można włączyć tylko jeśli jest zmontowane poprawnie. Po prawidłowym złożeniu wbudowany mikrowyłącznik zostaje odblokowany.

Nie wolno zdejmować pokrywy (2) urządzenia w trakcie pracy, ponieważ gorąca zawartość oraz obracający się nóż (4) mogą stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia. Pokrywkę (2) można zdjąć dopiero po wyłączeniu urządzenia i zatrzymaniu się noża (4).

■ ZDEJMOWANIE NACZYNIJA MIKSUJĄCEGO Z KORPUSU:

1. Obróć blokadę (9) w prawo, aby odblokować naczynie miksujące (20).
2. Zdjąć naczynie miksujące (20) z korpusu (12).
3. Obróć miarkę (1) i zdjąć ją z pokrywy (2).
4. Odciągnąć blokadę (19) i zdjąć pokrywkę (2).

■ WKŁADANIE/WYJMOWANIE KOSZYKA DO GOTOWANIA NA PARZE

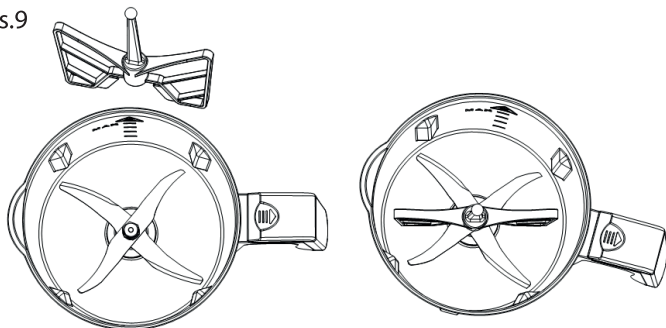


■ MONTAŻ NASADKI UBIJAJĄCEJ

Nasadka ubijająca (7) pozwala uzyskać najlepsze efekty podczas ubijania śmietany, majonezu albo jaj.

Montaż nasadki ubijającej (rys.9)

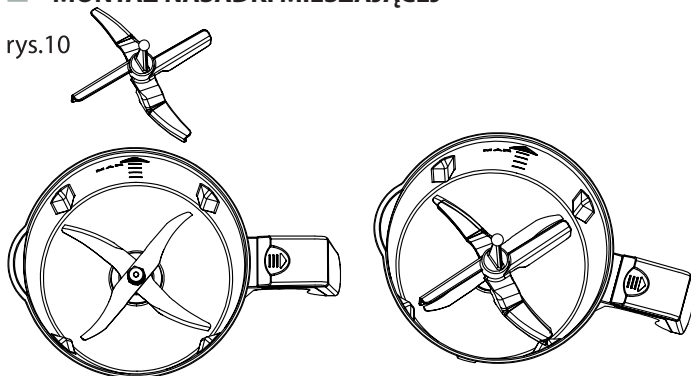
rys.9



1. Chwycić nasadkę ubijającą (7) za zakończenie z kulką.
2. Nałożyć nasadkę ubijającą (7) na górną część noża (4) (rys. 9).
3. Aby zdjąć nasadkę ubijającą (7) z noża (4) należy ją chwycić za zakończenie z kulką i pociągnąć obracając w obie strony.
4. Przy założonej nasadce ubijającej (7) należy ograniczyć zakres obrotów do 5. Większa prędkość pracy może spowodować uszkodzenie końcówki ubijającej (7).
5. Nie używać w temperaturze powyżej 100°C.

■ MONTAŻ NASADKI MIESZAJĄCEJ

rys.10



1. Chwycić nasadkę mieszającą (8) za zakończenie z kulką.
2. Nałożyć nasadkę mieszającą (8) na górną część noża (4) (rys. 10).
3. Aby zdjąć nasadkę mieszającą (8) z noża (4) należy ją chwycić za zakończenie z kulką i pociągnąć obracając w lewo.
4. Przy założonej nasadce mieszającej (8) należy ograniczyć zakres obrotów do 5. Większa prędkość pracy może spowodować uszkodzenie nasadki mieszającej (8).
5. Nie używać w temperaturze powyżej 100°C.
6. Używać do mieszania składników płynnych.

TRYBY PRACY URZĄDZENIA

■ MIESZANIE

1. W naczyniu miksującym (20) z zamontowanym nożem (4) umieścić składniki.
2. Założyć pokrywę (2).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
5. Wcisnąć przycisk (C) i ustawić obroty (od 1 – 12) przyciskami (+) i (-)
6. Wcisnąć przycisk (E) i ustawić wyłącznik czasowy (od 1s – 60 min.) przyciskami (+) i (-).
7. Po wciśnięciu przycisku (F) nastąpi uruchomienie urządzenia i wyłącznika czasowego.
Na 5 s przed zakończeniem odliczania czasu, rozlegnie się dźwięk brzęczyka.
Urządzenie automatycznie się wyłączy, a wyświetlacz będzie migać do chwili przyciśnięcia któregokolwiek z przycisków.
8. Jeżeli ustawienie wyłącznika czasowego zostanie pominięte, na wyświetlaczu (10) będzie pokazywany czas pracy. Po 1 godzinie urządzenie automatycznie się wyłączy.
9. Aby wyłączyć urządzenie wcześniej należy wcisnąć przycisk (F).
10. Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż (4) się zatrzyma i zdjąć naczynie miksujące (20) z korpusu (12).
11. Zdjąć pokrywę (2) i opróżnić naczynie miksujące (20) przy pomocy szpatułki (21).

UWAGA.

Twarde składniki (np. ziarna kawy, migdały) należy przetwarzać w urządzeniu nie dłużej niż 40 sekund. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenie należy zostawić do ochłodzenia, nie używane na czas przynajmniej 10 minut.

■ UBIJANIE

1. W naczyniu miksującym (20) z zamontowanym nożem (4) i nasadką ubijającą (7) umieścić składniki.
2. Założyć pokrywę (2) wraz z miarką (1).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
5. Wybrać tryb mieszania, ustawiając maksymalnie 5 poziom obrotów.
6. Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż (4) się zatrzyma i zdjąć naczynie miksujące (20) z korpusu (12).
7. Zdjąć pokrywę (2) i opróżnić naczynie miksujące (20) przy pomocy szpatułki (21).

UWAGA.

1. Nie wolno dodawać składników, które mogą uszkodzić albo zablokować końcówkę ubijającą (7) podczas podczas pracy.
3. Nie wolno używać nasadki przy zagniataniu ciasta!
4. Nie używać w temperaturze powyżej 100°C.

■ WYRABIANIE CIASTA

Nóż (4) doskonale nadaje się do wyrabiania różnych rodzajów ciast.

1. W naczyniu miksującym (20) z zamontowanym nożem (4) umieścić składniki.
2. Założyć pokrywę (2) wraz z miarką (1).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
5. Wcisnąć przycisk (C) i przyciskami (+) i (-) ustawić obroty (w zakresie od 2 do 4) zgodnie z przepisem.
6. Wcisnąć przycisk (E) i ustawić czas pracy (od 1s – 60 min.) przyciskami (+) i (-).
7. Po wciśnięciu przycisku (F) nastąpi uruchomienie urządzenia i wyłącznika czasowego. Na 5 s przed zakończeniem odliczania czasu, rozlegnie się dźwięk brzęczyka. Urządzenie automatycznie się wyłączy, a wyświetlacz będzie migać, do chwili przyciśnięcia któregokolwiek z przycisków.
8. Jeżeli ustawienie wyłącznika czasowego zostanie pominięte, na wyświetlaczu (10) będzie pokazywany czas pracy. Po 1 godzinie urządzenie automatycznie się wyłączy.
9. Aby wyłączyć urządzenie wcześniej należy wcisnąć przycisk (F).
10. Zdjąć pokrywę (2) i opróżnić naczynie miksujące (20) przy pomocy szpatułki (21).

UWAGA.

1. Maksymalna waga wyrabianego ciasta nie może przekroczyć 0,5 kg. Wyrabianie większej ilości ciasta niż 0,5 kg może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. **Uwaga. Nóż (4) jest bardzo ostry. Nie wolno wyjmować ciasta dłonią! Do wyjęcia wyrobionego ciasta użyć szpatułki (21).**

■ PODGRZEWANIE

1. W naczyniu miksującym (20) z zamontowanym nożem (4) umieścić składniki.
2. Założyć pokrywę (2) wraz z miarką (1).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
5. Wcisnąć przycisk (E) i ustawić czas pracy (maksymalnie 60 min.) przyciskami (+) i (-).
6. Wcisnąć przycisk (D) i ustawić temperaturę (od 20°C do 120 °C). Po uruchomieniu podgrzewania zacznie migać lampka kontrolna. Jeżeli temperatura nie zostanie ustawiona, podgrzewanie nie zostanie załączone. Ustawienie temperatury powoduje jej utrzymywanie przez urządzenie.
7. Po wciśnięciu przycisku (F) nastąpi uruchomienie urządzenia i wyłącznika czasowego. Na 5 s przed zakończeniem odliczania czasu, rozlegnie się dźwięk brzęczyka. Urządzenie automatycznie się wyłączy, a wyświetlacz będzie migać, do chwili przyciśnięcia któregokolwiek z przycisków.
8. Jeżeli ustawienie wyłącznika czasowego zostanie pominięte, na wyświetlaczu (10) będzie pokazywany czas pracy. Po 1 godzinie urządzenie automatycznie się wyłączy.
9. Aby wyłączyć urządzenie wcześniej należy wcisnąć przycisk (F).
10. Zdjąć pokrywę (2) i opróżnić naczynie miksujące (20) przy pomocy szpatułki (21).

UWAGA.

- W tym trybie pracy funkcja „slow cooking”(I) nie działa.

- Nie wolno dotykać gorącej metalowej części naczynia miksującego (20) oraz pokrywy (2) i miarki (1) gołymi rękami.
- Nie wolno podgrzewać pustego naczynia miksującego (20).
- Nie wolno podgrzewać większej ilości mleka niż 500 ml.
- Zabezpieczenie termiczne: kiedy temperatura w naczyniu miksującym przekracza 60°C, nie działają funkcje „PULSE” i „TURBO”.

■ OGRZEWANIE I MIESZANIE

1. W naczyniu miksującym (20) z zamontowanym nożem (4) umieścić składniki.
2. Założyć pokrywę (2) wraz z miarką (1).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
5. Wcisnąć przycisk (C) i ustawić obroty (od 1 – 12) przyciskami (+) i (-).
6. Wcisnąć przycisk (E) i ustawić czas pracy (maksymalnie 60 min.) przyciskami (+) i (-).
7. Wcisnąć przycisk (D) i ustawić temperaturę (od 20°C do 120 °C). Po uruchomieniu podgrzewania zacznie migać lampka kontrolna (D) . Jeżeli temperatura nie zostanie ustawiona, podgrzewanie nie zostanie załączone. Ustawienie temperatury powoduje jej utrzymywanie przez urządzenie.
8. Po wciśnięciu przycisku (F) nastąpi uruchomienie urządzenia i wyłącznika czasowego. Na 5 s przed zakończeniem odliczania czasu, rozlegnie się dźwięk brzęczyka. Urządzenie automatycznie się wyłączy, a wyświetlacz będzie migać, do chwili przyciśnięcia któregośkolwiek z przycisków.
9. Jeżeli ustawienie wyłącznika czasowego zostanie pominięte, na wyświetlaczu (10) będzie pokazywany czas pracy. Po 1 godzinie urządzenie automatycznie się wyłączy.
10. Aby wyłączyć urządzenie wcześniej należy wcisnąć przycisk (F).
11. Jeżeli potrzebne jest przedłużenie podgrzewania o kilka minut, ustawić prędkość na „0” i wcisnąć przycisk (F). Urządzenie włączy się.
12. Zdjąć pokrywę (2) i opróżnić naczynie miksujące (20) przy pomocy szpatułki (21).

UWAGA.

- W tym trybie pracy można włączyć funkcję „slow cooking”(I).

- Nie wolno dotykać gorącej metalowej części naczynia miksującego (20) oraz pokrywy (2) i miarki (1) gołymi rękami.
- Nie wolno podgrzewać pustego naczynia miksującego (20).
- Nie wolno podgrzewać większej ilości mleka niż 500 ml.
- Zabezpieczenie termiczne: kiedy temperatura w naczyniu miksującym przekracza 60°C, nie działają funkcje „PULSE” i „TURBO”.

■ MIESZANIE Z NASADKĄ MIESZAJĄCĄ

1. W naczyniu miksującym (20) z zamontowanym nożem (4) i nasadką mieszającą (8) umieścić składniki.
2. Założyć pokrywę (2) wraz z miarką (1).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
5. Wybrać tryb mieszania, ustawiając maksymalnie 5 poziom obrotów.
6. Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż (4) się zatrzyma i zdjąć naczynie miksujące (20) z korpusu (12).
7. Zdjąć pokrywę (2) i opróżnić naczynie miksujące (20) przy pomocy szpatułki (21).

UWAGA.

1. Nie wolno dodawać składników, które mogą uszkodzić albo zablokować końcówkę mieszającą (8) podczas pracy.
3. Nie wolno używać końcówki mieszającej przy zagniataniu ciasta!
4. Nie używać w temperaturze powyżej 100°C.

■ GOTOWANIE NA PARZE

PERFECTMIX umożliwia przyrządzenie potraw na parze na kilka sposobów: z użyciem tylko zestawu do gotowania na parze (sposób 1), z użyciem tylko koszyka (18) (sposób 2), z użyciem koszyka i zestawu do gotowania na parze (sposób 3).

Sposób 1

1. W naczyniu miksującym (20) zamontować nóż (4) i wlać wodę w ilości nie mniejszej niż 0,5 l i nie większej niż 2,0 l. 0,5 l wody wystarcza do gotowania na parze przez 30 minut.
2. Założyć pokrywę (2) (bez miarki (1)).
3. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
4. Na pokrywie (2) umieścić tackę ociekową (17).
5. Na tacce ociekowej (17) umieścić zestaw do gotowania na parze (14,15,16). Można użyć samego pojemnika (16) z pokrywką (14) lub pojemnika (16) wraz z tacą (15) i pokrywką (14). W zestawie umieścić produkty.
6. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
7. Wybrać żądany tryb pracy (tylko podgrzewanie albo podgrzewanie + mieszanie).

UWAGA.

1. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia gorącą parą wodną i gorącymi skroplinami.
2. Nie wolno używać zestawu do gotowania na parze bez pokrywki (14). Pokrywa powinna być prawidłowo założona, aby produkty mogły się ugotować.
3. Używając zestawu do gotowania na parze nie wolno zostawiać miarki (1) na pokrywie (2) naczynia miksującego (20).
4. Na 30 minut gotowania na parze potrzeba 0,5 litra (500 ml) wody.

Sposób 2

1. W naczyniu miksującym (20) zamontować nóż (4) i wlać wodę w ilości nie mniejszej niż 0,5 l i nie większej niż 2,0 l. 0,5 l wody wystarcza do gotowania na parze przez 30 minut.
2. Do naczynia miksującego (20) włożyć koszyk (18) z produktami.
3. Założyć pokrywę (2) wraz z miarką (1).
4. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
5. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
6. Wybrać żądany tryb pracy (tylko podgrzewanie albo podgrzewanie + mieszanie).
7. Po zakończeniu gotowania na parze, za pomocą szpatułki (21) wyjąć koszyk (18) z ugotowanymi produktami.

UWAGA.

1. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia gorącą parą wodną i gorącymi kroplami.
2. Na 30 minut gotowania na parze potrzeba 0,5 litra (500 ml) wody.
3. Do mieszania składników w koszyku (18) oraz wyjmowania koszyka (18) z naczynia miksującego (20) używać wyłącznie szpatułki (21).
4. Nie wolno używać szpatułki (21) przy obracającym się nożu (4).

Sposób 3

1. W naczyniu miksującym (20) zamontować nóż (4) i wlać wodę w ilości nie mniejszej niż 0,5 l i nie większej niż 2,0 l. 0,5 l wody wystarcza do gotowania na parze przez 30 minut.
2. Do naczynia miksującego (20) włożyć koszyk (18) z produktami.
3. Założyć pokrywę (2) (bez miarki (1)).
4. Ustawić naczynie miksujące (20) na korpusie (12) i zablokować.
5. Na pokrywie (2) umieścić tackę ociekową (17).
6. Na tacce ociekowej (17) umieścić zestaw do gotowania na parze (14,15,16). Można użyć samego pojemnika (16) z pokrywką (14) lub pojemnika (16) wraz z tacą (15) i pokrywką (14). W zestawie umieścić produkty.
7. Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć włącznikiem (13).
8. Wybrać żądany tryb pracy (tylko podgrzewanie albo podgrzewanie + mieszanie).
9. Po zakończeniu gotowania na parze, za pomocą szpatułki (21) wyjąć koszyk (18) z ugotowanymi produktami.

UWAGA.

1. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia gorącą parą wodną i gorącymi kroplami.
2. Nie wolno używać zestawu do gotowania na parze bez pokrywy (14). Pokrywa powinna być prawidłowo założona, aby produkty mogły się ugotować.
3. Używając zestawu do gotowania na parze nie wolno zostawiać miarki (1) na pokrywie (2) naczynia miksującego (20).
4. Na 30 minut gotowania na parze potrzeba 0,5 litra (500 ml) wody.


CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Korpusu (12) ani Naczynia miksującego (20) oraz noża (4) nie można myć w zmywarce.

1. Przed czyszczeniem urządzenie wyłączyć włącznikiem (13) i odłączyć od zasilania.
2. Nie wolno zanurzać naczyń miksującego (20) w wodzie.
3. Po ostygnięciu naczynia miksującego (20) zdemontować nóż (4). Nóż (4) jest bardzo ostry. Należy zachować szczególną ostrożność przy jego czyszczeniu.
4. Naczynie miksujące (20) oczyścić w środku i na zewnątrz. Styki na spodzie naczynia miksującego (20) zawsze muszą być czyste i suche. Można je czyścić tylko za pomocą wilgotnej tkaniny.
5. Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować przedmiotów ostro zakończonych albo ostrych, ponieważ można doprowadzić do uszkodzenia części funkcjonalnych albo naruszyć bezpieczeństwo urządzenia.
6. Wszystkie ruchome części należy umyć ciepłą wodą z płynem. Najlepiej umyć je bezpośrednio po użyciu. Po przepłukaniu czystą gorącą wodą należy je natychmiast osuszyć.
7. Zalecamy nasmarowanie ostrza odrobiną oleju roślinnego.
8. Nigdy nie zanurzać korpusu (12) w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus (12) urządzenia czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.
9. Jeżeli umycie naczynia miksującego (20) i noża jest trudne, można przed demontażem noża (4) nalać do naczynia miksującego (20) odrobinę gorącej wody z płynem do mycia naczyń i na kilka sekund uruchomić urządzenie z prędkością 1.

Kod	Znaczenie	Rozwiązanie
E01	Uszkodzenie czujnika temperatury	Wymagana naprawa serwisowa.
E02	Blokada pokrywy naczynia miksującego nie działa.	Wyłącz urządzenie, obróć pokrywkę naczynia miksującego w prawo do zablokowania i zresetuj urządzenie.
E03	1. Naczynie miksujące jest nieprawidłowo nałożone na korpus. 2. Pokrywa nieprawidłowo zamontowana na naczyniu miksującym.	Prawidłowo nałożyć naczynie miksujące na korpus albo poprawnie zamontować pokrywkę na naczyniu miksującym. Uruchomić urządzenie.
E04	1. Zbyt duża ilość składników w naczyniu miksującym albo zbyt mała prędkość silnika. 2. Zabezpieczenie termiczne silnika uruchomiło się po zbyt długim czasie pracy urządzenia wskutek przegrzania silnika.	1. Zmniejszyć ilość składników albo ustawić wyższą prędkość. 2. Wyłączyć urządzenie na kilka minut.
E5	Awaria urządzenia	Wymagana naprawa serwisowa.

Uwaga. Jeżeli żadne z rozwiązań nie dają efektu, skontaktować się z serwisem producenta

 Oznaczenie wskazuje, że niniejszy produkt nie może być usuwany razem z innymi odpadami domowymi na terenie całej Unii Europejskiej. Aby zapobiec zanieczyszczeniu środowiska albo zagrożeniu zdrowia ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, urządzenie należy oddać do przetworzenia do przedsiębiorstwa odpowiedzialnego za promowanie zrównoważonego powtórnego użycia surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, wykorzystaj system odbioru zużytych urządzeń albo skontaktuj się z punktem, w którym urządzenie zostało zakupione, aby urządzenie zostało skierowane do recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

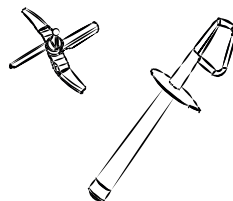
Podstawowe Przepisy

Cukier puder

Składniki:
50g cukru

Akcesoria:
- nóż
- szpatułka

 Czas przygotowania:
1min




Przygotowanie:

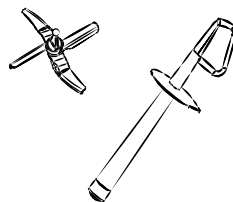
1. W naczyniu miksującym umieścić cukier i rozdrobnić: przez 20 s /obroty 10.

Bułka tarta

Składniki:
3 suche bułki

Akcesoria:
nóż,
szpatułka

 Czas przygotowania:
2min




Przygotowanie:

1. W naczyniu miksującym umieścić suchą bułkę pokrojoną (połamana) na mniejsze kawałki, miksować ok. 20 s /obroty 10.

Rada

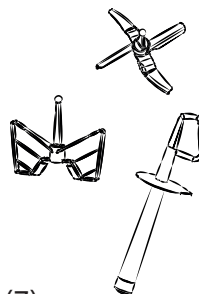
Bułka musi być dobrze wysuszona.

Piana z białek

 Czas przygotowania: **5min** PL

Składniki
białka: min. 60 g – max 300 g
szczypta soli

Akcesoria;
nóż
motylek
szpatułka




Przygotowanie:

1. Na nożu (4) zamontować nasadkę ubijającą „motylek” (7).
2. W naczyniu miksującym (20) umieścić białka i sól, ubijać 3 min. /obroty 5. Czas ubijania zależy od ilości białek. Na ubicie piany z 60 g białek potrzeba ok. 3 minut

Rada

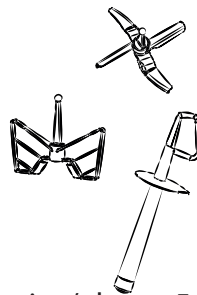
Naczynie miksujące, nóż i „motylek” muszą być czyste i suche.

Bitą śmietana

 Czas przygotowania: **2min**

Składniki
300 g śmietany kremówka 30% –
mocno schłodzonej

Akcesoria;
nóż
motylek
szpatułka



Przygotowanie:

1. Na nożu zamontować nasadkę ubijającą „motylek”.
2. W naczyniu miksującym umieścić śmietanę, ubijać 1 min. /obroty 5, aż do uzyskania wymaganej konsystencji.

Rada

Czas ubijania zależy od wielu czynników m. in. ilości i temperatury śmietany. Jeżeli śmietana nie będzie mocno chłodzona nie ubije się. Jeżeli śmietana będzie ubijana zbyt długo powstanie masło.

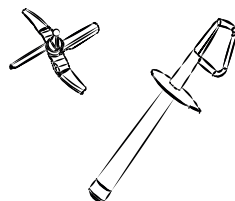
Dżem

 Czas przygotowania:
15min

Składniki:

150 g jabłek, obranych i pokrojonych w ćwiartki
150 g owoców kiwi, obranych i pokrojonych w kostkę
200 g cukru
10 g czerwonego wina

Aksesoria
nóż
szpatułka



Przygotowanie:

1. W naczyniu miksującym umieścić jabłka, kiwi i cukier, gotować 9 min. /100°C /obroty 5.
2. Dolać wino, gotować 1 min. /100°C /obroty 5.
3. Przełożyć do pojemnika. Po ostudzeniu przechowywać w lodówce.

Rada

Dżem można urozmaicić innymi owocami.

Ilość cukru należy dostosować do indywidualnych upodobań oraz rodzaju owoców.

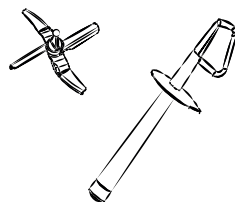
Smoothie bananowe

 Czas przygotowania:
3min

Składniki

500 g świeżego mleka
200 g bardzo dojrzałych bananów (bez skórek, pokrojonych)
30 g cukru

Aksesoria
nóż
szpatułka




Przygotowanie:

1. W naczyniu miksującym umieścić mleko, banany i cukier, zmiksować przez 30 s /obroty 12.
2. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

Rada

Smoothie można urozmaicić innymi bardzo dojrzałymi owocami

Koncentrat warzywny

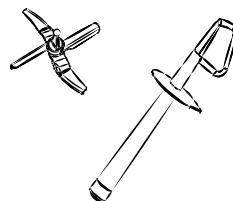
 Czas przygotowania:
50min

Składniki:

250 g pręgi wołowej
250 g mięsa z podudzi kurczaka – bez skóry,
150 g marchwi
75 g selera
75 g korzenia pietruszki
75 g cebuli
10 g czosnku
2 gałązka szalwii – tylko liście
2 gałązka rozmarynu – tylko liście
1 pęczek pietruszki
3 liście laurowe (suszone)
4 ziarna ziela angielskiego
10 ziaren kolendry
10 ziaren czarnego pieprzu
110 ml wody
180 g soli

Aksesoria:

nóż,
szpatułka



Przygotowanie:

1. W naczyniu miksującym umieścić obrane i pokrojone na kawałki warzywa.
2. Dodać liście szalwii, rozmarynu i natkę pietruszki, wszystko rozdrabniać przez 7 s /obroty 6. Przełożyć do innego naczynia.
3. W naczyniu miksującym umieścić pokrojone na kawałki mięso i rozdrabniać przez 5 s /obroty 7.
4. Dodać rozdrobnione wcześniej warzywa i resztę składników, gotować 25 min. /100°C /obroty 2. W pokrywie nie umieszczać miarki.
5. Po ugotowaniu założyć miarkę i zmiksować przez 1 min. /obroty 10.
6. Przełożyć do pojemnika. Po ostudzeniu przechowywać w lodówce.

Rada:

Do przygotowania 500 ml zupy wystarczy 1-2 łyżeczki pasty.
Zamiast wody można użyć wina.
Można użyć innych ziół np. lubczyku.

Zupa warzywna na mleku

Składniki

50 g marchwi
30 g cebuli
200 g ziemniaków
100 g selera
120 g zielonych cebul chińskich
2 g pieprzu
1 l mleka
50 g naturalnego serka kremowego
2 g soli
200 g śmietany

Akcesoria:

nóż
szpatułka



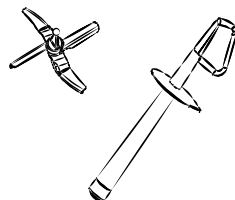
Czas przygotowania:

30min



Ilość porcji:

6



Przygotowanie:

1. W naczyniu miksującym umieścić obrane i pokrojone na kawałki warzywa, miksować przez 1 min. /obroty 6. Szpatułką zgarnąć składniki ze ścianek na dno naczynia miksującego.
2. Dodać mleko, pieprz, sól, gotować przez 16 min. /100°C /obroty 2.
3. Dodać śmietanę i serek, miksować przez 20 s /obroty 8.
4. Gotować dalej przez 4 min. /100°C /obroty 2.

Dear Customers,

We are happy that you have decided to purchase our multifunctional kitchen appliance PERFECTMIX MFC2000.

From now on, cooking will not only save time, but will also be a real pleasure.

Please find out about the various functionalities of the appliance such as: cooking, grinding, mixing, whisking, kneading or steaming.

This instruction explains and describes all the features and modes of operation of the appliance, as well as essential recipes to get started with PERFECTMIX.

Bon appétit!

Carefully read the entire manual before the first use

1. The appliance can be used by children aged 8 and older, by persons with limited physical and mental capabilities, and by persons who have no experience nor knowledge of the equipment, only under supervision or if instructed on the safe use of the appliance in way that guarantees that the associated risks are understood. Children shall not play with the appliance. Children should not clean nor maintain the appliance without supervision.
2. The appliance is designed for household use only. Industrial use, misuse or failure to observe these instructions will render the warranty null and void.
3. The appliance may only be used with the supplied original accessories.
4. Connect the power cord of the appliance only to a wall socket with an earthing pin.
5. Pay attention not to add too many receivers to one power circuit.
6. Before removing the plug from the outlet, turn the appliance using the on/off switch (13).
7. Always disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, not the power cord.
8. Always disconnect the appliance from the mains, if is to be left unattended, and before its assembly, disassembly or cleaning.
9. Always keep the operating appliance within sight, particularly in the vicinity of children. Always turn the appliance of before leaving the room.
10. Do not move the body of the appliance during operation.

11. Position the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface only.
12. Before turning the appliance on, make sure that all its parts have been properly installed.
13. Do not hold the appliance (12) with wet hands,
14. To ensure safe operation, do not fill the mixing container (20) above the indicated level. Overflow of the container may cause uncontrolled discharge of hot products, posing a hazard to the user or the appliance.
15. Never put your fingers into the opening in the lid (2) during operation.
16. Do not insert materials such as paper, cardboard, plastic, metal, etc into the mixing container (20).
17. Do not place the appliance nor route the power cord near sources of heat.
18. To guarantee free and safe access to the appliance position it at appropriate height.
19. Do not operate the appliance in the open air.
20. Do not operate the appliance without products.
21. Do not immerse the cord nor the body of the appliance (12) in water.
22. Never operate the appliance if the power cord or the appliance itself is damaged.
23. To avoid any risks, if the power cord is damaged, it should be replaced with a new one at an authorised Manufacturer's Servicing Point.
24. The appliance can be repaired only by the Manufacturer (the address is provided in the warranty card and on www.eldom.eu). Any upgrades or the use of non-original spare parts or components is prohibited and poses a hazard for the user.
25. Eldom Sp. z o. o. is not liable for any damage resulting from improper use of the appliance.



WARNINGS

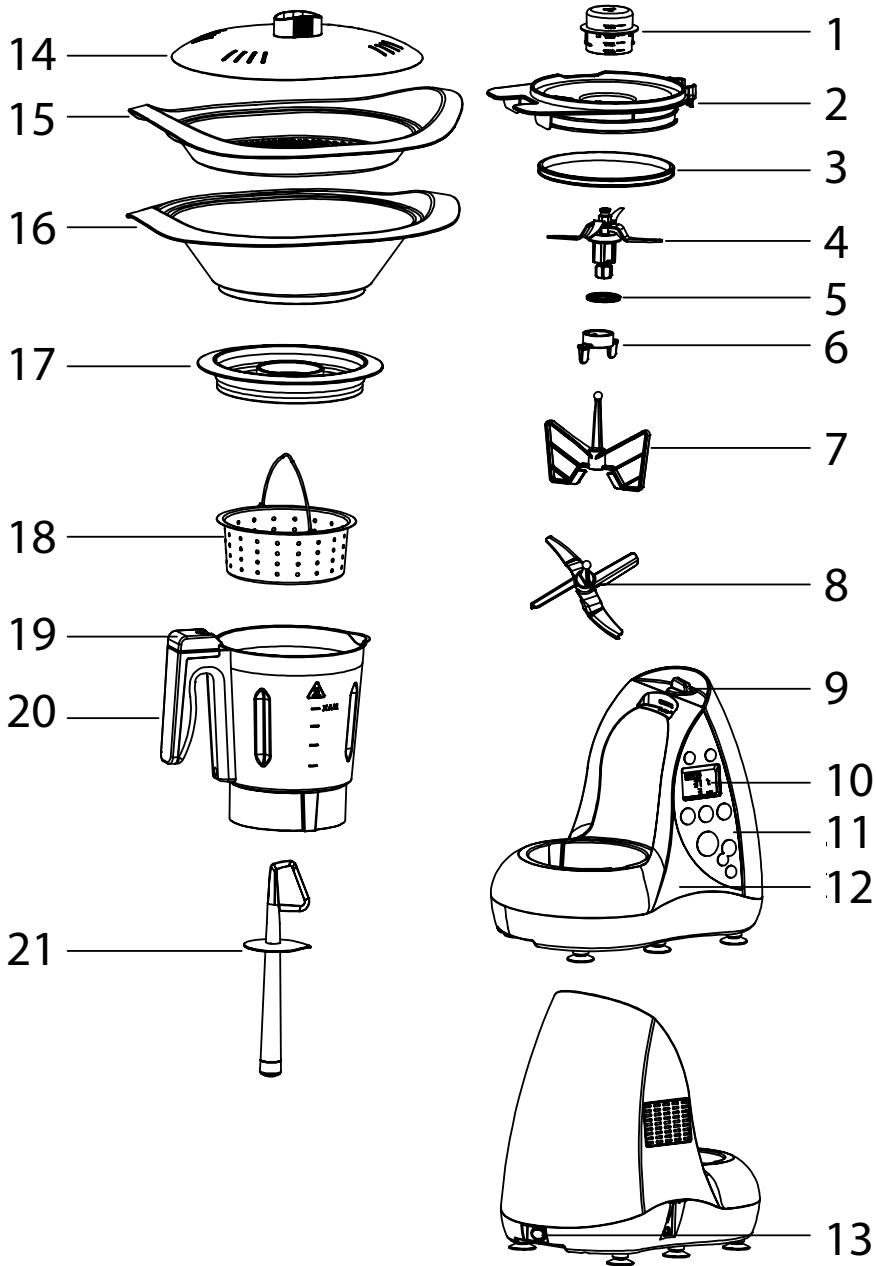
NOTE: There is a “hot surface” indicator on the appliance. It notifies the user that the given part may be hot and should not be touched with bare hands.

Exercise special caution when mixing hot products.

After mixing hot products, wait for the blade (4) to stop. Remove the mixing container (20) from the appliance body (12), detach the measuring cup (1), and then remove the lid (2).

NOTE. The blade (4) is very sharp. It may cause injury, if used improperly. Pay attention when handling the blade (4). Grab the blade only by its top section.

1. Do not touch the blade (4) if the appliance is switched on. After turning the appliance off, wait for the blade to stop before handling it.
2. Do not operate the appliance if the blade is damaged (4).
3. A gasket (5) should be inserted under the blade (4). If the gasket (5) is missing, the products processed in the mixing container may leak out, posing a hazard to the user or the appliance.
4. Do not use the appliance for grinding bones and other very hard products.
5. The blade is a wear part and degrades over time.
Do not sharpen the blade (4). Replace the blade, if it is dull.
6. Maximum acceptable time of continuous grinding of very hard products is 40 s. Wait 5 minutes before recommencing work.

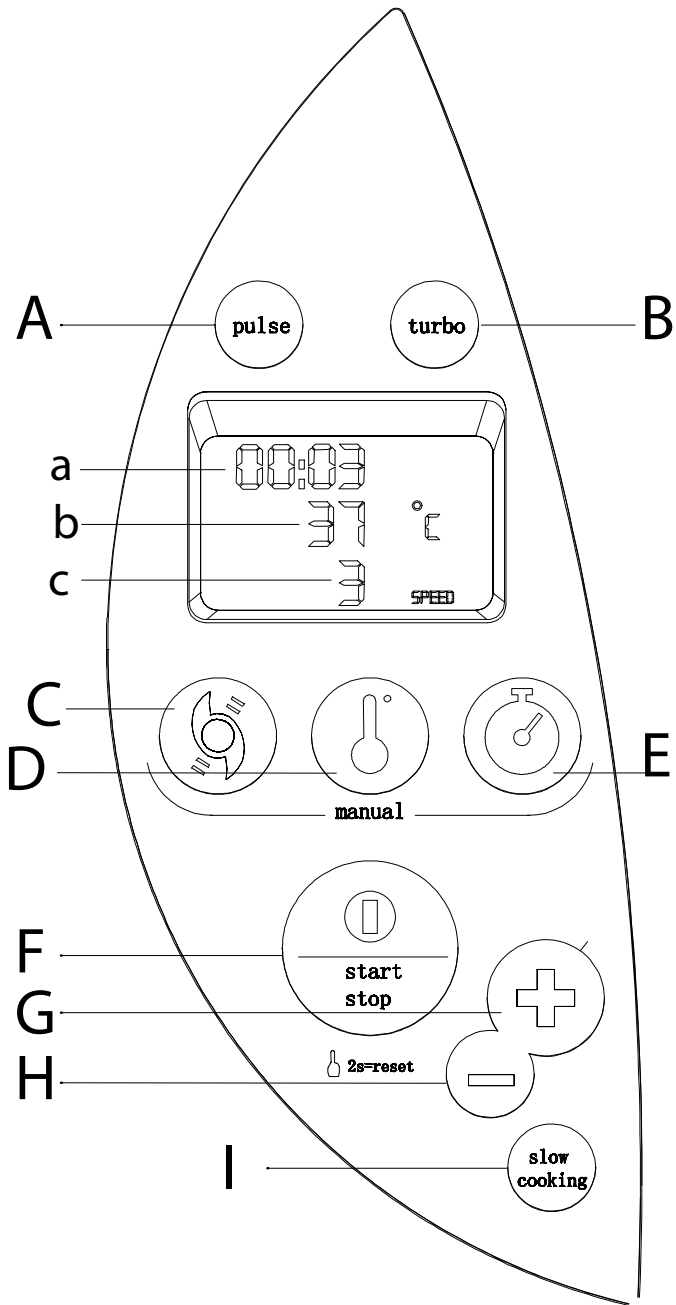


GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Measuring cup
2. Lid of the mixing container
3. Lid gasket
4. Blade
5. Blade gasket
6. Nut
7. Whisking attachment
8. Mixing attachment
9. Container lock
10. Display
11. Control Panel
12. Body
13. Main switch
14. Steaming set lid
15. Tray
16. Container
17. Drip tray
18. Basket
19. Container lock
20. Mixing container
21. Spatula

TECHNICAL DATA

- total power: 1500 W
- heater power 1000 W
- motor power 500 W
- supply voltage: 230 V, ~50 Hz
- speed range: 100-4500 RPM
- mixing container capacity: 2 l



CONTROL PANEL: DESCRIPTION

- A) PULSE – pulse-mode – mixing in a cycle of 2 s/speed 12 and 1 s/speed 1. Press the (A) button to start/stop this program. The program does not work at temperatures above 60°C.
- B) TURBO – instant maximum speed (12). Press and hold the (B) button to start this program. Release the button to stop the program. The program does not work at temperatures above 60°C.
- C) Speed – choose the appliance speed. To set the desired speed press the (C) button on the display (10). The “c” box will start blinking. Use the (+) (-) buttons set the rotational speed in the range from 1 to 12.
- D) Temperature – setting the temperature. To set the temperature press the (D) button. The “b” box on the display (10) will start blinking. Use the (+) (-) buttons to set the temperature within the range of 20-120oC:
Use the “+” button to increase of temperature by 10°C. Use the “-” button to decrease the temperature by 1°C. If this function is active, the (D) button signal lamp is lit
- E) Time – setting the timer (range: 1 second to 60 minutes). To set the timer press the (E) button on the display (10). The “a” box will start blinking.
Use the (+) (-) buttons to set the time:
- from 1 to 59 s: the “+” and “-” buttons change the time in 1 s increments,
- from 1 to 10 min: the “+” and “-” buttons change the time in 30 s increments.
-from 10 to 60 min: the “+” and “-” buttons change the time in 1 min increments.
- F) START/STOP button – switching the appliance on and off and resetting the settings.
Press the (F) button and hold it for 2 s to reset the settings.
- G) (+) button
- H) (-) button
- I) “SLOW COOKING” – speed decrease to 100 rpm. This program can be activated only if the temperature or speed mode is active. Use the (I) button to activate/deactivate this program. If this program is active, the (I) button signal lamp is lit.

■ DISPLAY

- a. Displays the time (0-60 min range). If the timer is set, the display will count down the time, starting from the set value. If the timer is not set, the elapsed time of appliance operation will be displayed. Press the (F) button again to switch the appliance on without resetting the displayed time.
 - b. Temperature display (from 20°C to 120°C). The display always shows the current temperature in the mixing container, even if no temperature has been programmed.
 - c. Speed display from 01 to 12.
- Press the (F) button and hold it for 2 s to reset the settings.

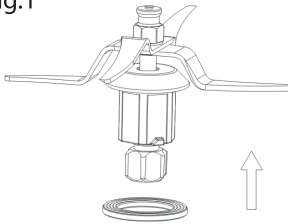
OPERATION

Before first use, thoroughly wash all parts of the appliance that will be in contact with food. (see the Cleaning and Maintenance section)

■ MOUNTING THE BLADE IN THE MIXING CONTAINER

1. Insert the blade (4) together with the gasket (5) (Fig. 1) into the opening at the bottom of the mixing container (20). Make sure that the blade is positioned correctly (Fig. 2).
2. Attach the fixing piece on the other side of the container and lock it by rotating it clockwise (Fig. 3).

Fig.1



3. To detach the blade (4) from the mixing container (20) hold its top section with one hand and untighten the fixing piece.

NOTE.

- The blade (4) is extremely sharp. Make sure to handle the blade by its top section only.

- The gasket (5) should be inserted under the blade (4). If the gasket (5) is missing, the products processed in the mixing container (20) may leak out and damage the appliance.

NOTE.

- There is a "hot surface" indicator on the mixing container (20). It notifies the user that the given part may be hot and should not be touched with bare hands.

- To ensure safe operation of the appliance do not exceed the maximum volume indicated on the mixing container (2 l).

- Use the handle of the mixing container (20) only to detach and carry the container.

Fig.2

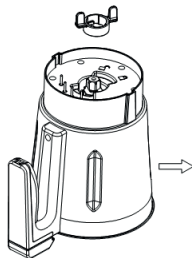
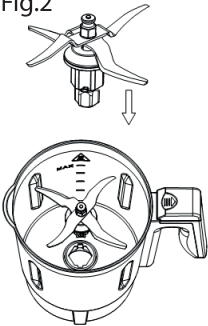
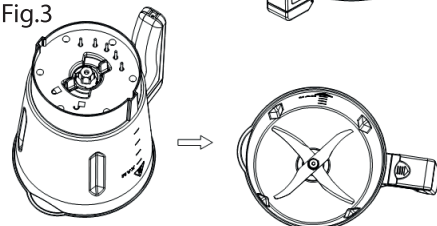


Fig.3



ATTACHING THE LID

Fig.4

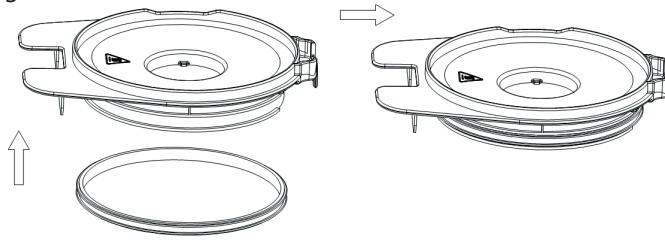
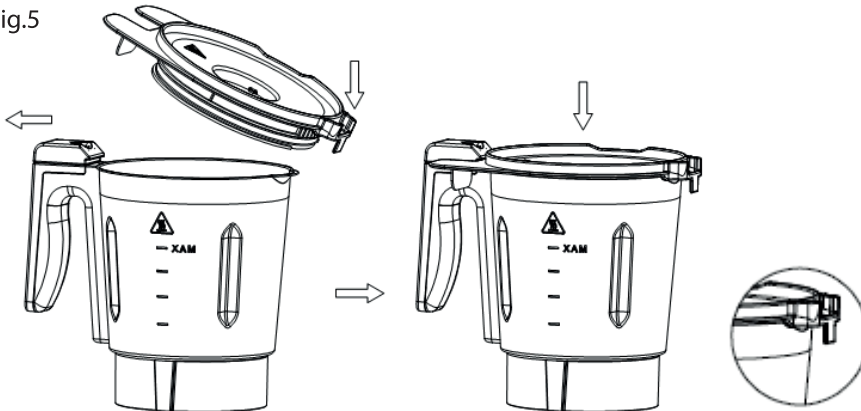


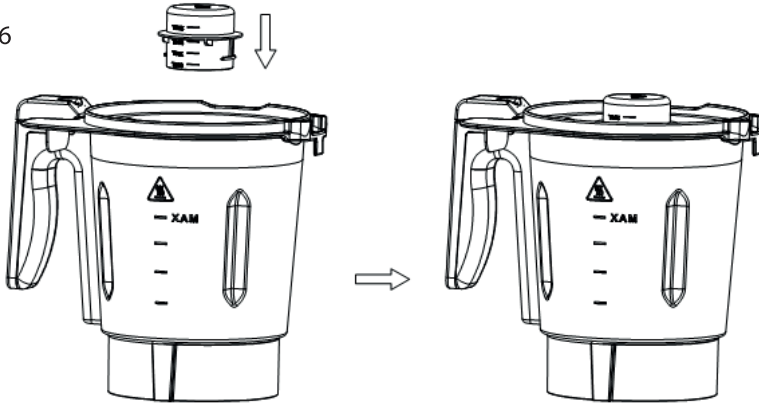
Fig.5



1. Attach the lid (2) with the gasket (3) (Fig. 4) to the mixing container (20) in a manner so that the beak of the container is in the slot of the lid. Slightly press down the lid on the mixing container (20) to lock it (Fig. 5).
2. To remove the lid (20) pull out the lock (19) in the handle of the container and lift the lid.

■ ATTACHING THE MEASURING CUP

Fig.6

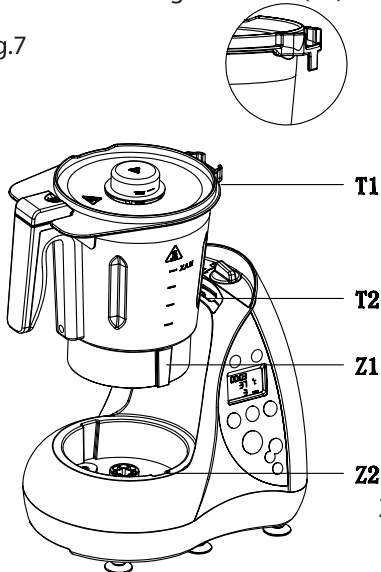


1. Insert the measuring cup (1) into the opening in the lid of the mixing container (20) and lock it by turning (Fig. 6).

■ ATTACHING/REMOVING THE MIXING CONTAINER

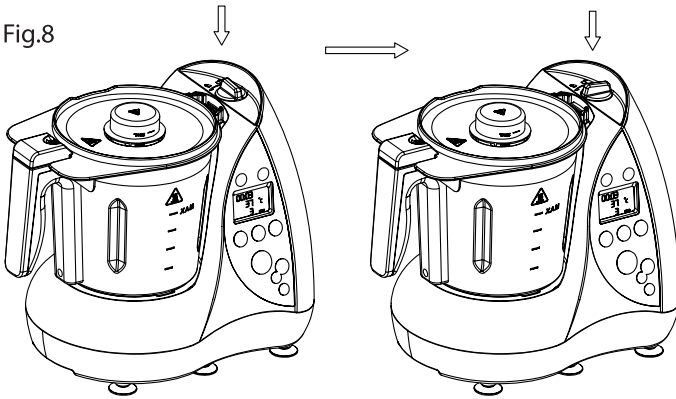
1. The blade (4) together with the gasket (5) should be mounted in the mixing container (20).
2. Place the mixing container (20) on the body (12) as shown in Fig. 7

Fig.7



Z1 and Z2 marks should overlap with T1 and T2.

Fig.8



3. Turn the lock (9) counter clockwise until it locks (Fig. 8).

CAUTION!

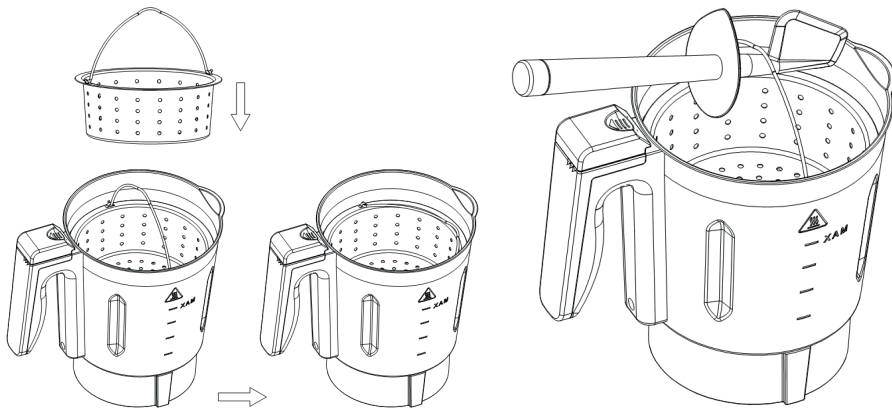
The PERFECT MIX appliance has a built-in lock. This feature allows the user to turn on the device only if it is properly assembled. If the device is assembled properly, the built-in micro switch is unlocked.

Do not detach the lid (2) from the appliance during operation – the hot contents and the rotating blade (4) may pose a hazard to life or health. The lid (2) can be detached only if the appliance has been switched off and when the blade stops (4).

■ DETACHING THE MIXING CONTAINER FROM THE BODY:

1. Turn the lock (9) clockwise to unlock the mixing container (20).
2. Remove the mixing container (20) from the body (12).
3. Rotate the measuring cup (1) and detach it from the lid (2).
4. Pull out the lock (19) and remove the lid (2).

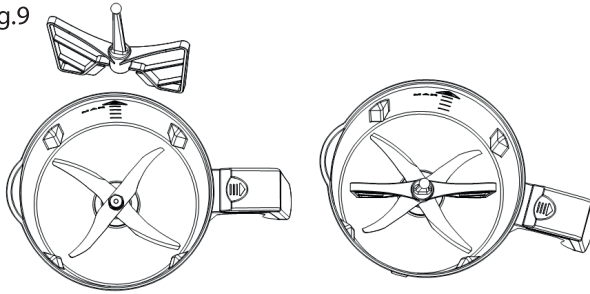
■ INSERTING/REMOVING THE STEAMING BASKET



■ MOUNTING THE WHISKING ATTACHMENT

The whisking attachment (7) is perfect for whisking cream, mayonnaise or eggs. Mounting the whisking attachment (Fig. 9)

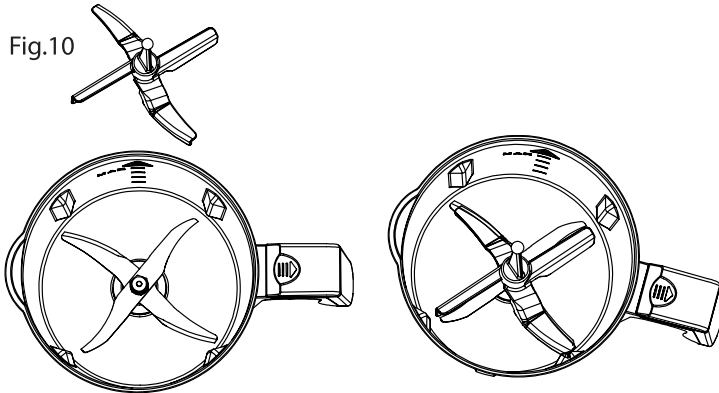
Fig.9



1. Hold the whisking attachment (7) by its extreme end with the ball.
2. Attach the whisking attachment (7) onto the top section part of the blade (4) (Fig. 9).
3. To detach the whisking attachment (7) from the blade (4) hold it by its extreme end with the ball and pull it out by turning it in both directions.
4. Do not set the speed above 5 when using the whisking attachment (7). Higher speed may damage the whisking attachment (7).
5. Do not use at temperatures above 100°C.

■ MOUNTING THE MIXING ATTACHMENT

Fig.10



1. Hold the mixing attachment (8) by its extreme end with the ball.
2. Attach the mixing attachment (8) onto the top section part of the blade (4) (Fig. 10).
3. To remove the mixing attachment (8) from the blade (4) hold its extreme end with the ball and pull it out by turning it counter-clockwise.
4. Do not set the speed above 5 when using the mixing attachment (8). Higher speed may damage the mixing attachment (8).
5. Do not use at temperatures above 100°C.
6. Do not use to mix liquid products.

MODES OF OPERATION OF THE APPLIANCE

■ MIXING

1. Place the ingredients in the mixing container (20) with the blade (4) attached.
2. Attach the lid (2).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
5. Press the (C) button and set the speed (1 to 12) with the (+) and (-) buttons
6. Press the (E) button and set the timer (1 s to 60 min) with the (+) and (-) buttons.
7. The appliance will start and timer will commence countdown after pressing the (F) button.
A buzzer will sound 5 seconds before the timer countdown. The appliance will automatically turn off, and the display will blink until any button is pressed.
8. If the timer is not set, the display (10) will show the time of current operation. The appliance turns off automatically after 1 hour.
9. To turn off the appliance before that time, press the (F) button.
10. After turning off the appliance, wait for the blade (4) to stop, and then remove the mixing container (20) from the body (12).
11. Remove the lid (2), and empty the mixing container (20) using the spatula (21).

NOTE.

1. Do not add any ingredients that might damage or block the whisking attachment (7) during operation.
3. Do not use the whisking attachment for kneading!
4. Do not use at temperatures above 100°C.

■ WHISKING

1. Place the ingredients in the mixing container (20) with the blade (4) and the whisking attachment (7) attached.
2. Attach the lid (2) and the measuring cup (1).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
5. Choose the mixing mode and set the speed up to 5.
6. After turning off the appliance, wait for the blade (4) to stop, and then remove the mixing container (20) from the body (12).
7. Remove the lid (2), and empty the mixing container (20) using the spatula (21).

NOTE.

1. Do not add any ingredients that might damage or block the whisking attachment (7) during operation.
3. Do not use the whisking attachment for kneading!
4. Do not use at temperatures above 100°C.

■ KNEADING

The blade (4) is perfectly suitable for kneading various types of dough.

1. Place the ingredients in the mixing container (20) with the blade (4) attached.
2. Attach the lid (2) and the measuring cup (1).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
5. Press the (C) button and use the (+) and (-) buttons to set the speed (from 2 to 4) as specified in the recipe.
6. Press the (E) button and set the duration (1 s to 60 min) with the (+) and (-) buttons.
7. The appliance will start and timer will commence countdown after pressing the (F) button.

A buzzer will sound 5 seconds before the timer countdown. The appliance will automatically turn off, and the display will blink until any button is pressed.

8. If the timer is not set, the display (10) will show the time of current operation. The appliance turns off automatically after 1 hour.
9. To turn off the appliance before that time, press the (F) button.
10. Remove the lid (2), and empty the mixing container (20) using the spatula (21).

NOTE.

1. The weight of the dough should not exceed 0.5 kg. If more than 0.5 kg of dough is kneaded, the appliance may become damaged.
2. **Note. The blade (4) is very sharp. Do not take out the dough with your hand! Use the spatula (21) to remove the kneaded dough.**

■ HEATING

1. Place the ingredients in the mixing container (20) with the blade (4) attached.
2. Attach the lid (2) and the measuring cup (1).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
5. Press the (E) button and set the duration (up to 60 min) with the (+) and (-) buttons.
6. Press the (D) button and set the temperature (from 20°C to 120°C). A signal lamp will start blinking when the heating starts. Heating will not commence if the temperature has not been set. If the temperature has been set, it will be maintained by the appliance at the set level.
7. The appliance will start and timer will commence countdown after pressing the (F) button.

A buzzer will sound 5 seconds before the timer countdown. The appliance will automatically turn off, and the display will blink until any button is pressed.

8. If the timer is not set, the display (10) will show the time of current operation. The appliance turns off automatically after 1 hour.
9. To turn off the appliance before that time, press the (F) button.
10. Remove the lid (2), and empty the mixing container (20) using the spatula (21).

NOTE.**- The "slow cooking" function (I) does not work in this mode.**

- Do not touch the hot metal part of the mixing container (20), the lid (2) or the measuring cup (1) with bare hands.
- Do not heat the mixing container (20) if it is empty.
- Do not heat more than 500 ml of milk.
- Overheating protection: if the temperature in the mixing container exceeds 60°C, the "PULSE" and "TURBO" functions will deactivate.

■ HEATING AND MIXING

1. Place the ingredients in the mixing container (20) with the blade (4) attached.
2. Attach the lid (2) and the measuring cup (1).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
5. Press the (C) button and set the speed (1 to 12) with the (+) and (-) buttons.
6. Press the (E) button and set the duration (up to 60 min) with the (+) and (-) buttons.
7. Press the (D) button and set the temperature (from 20°C to 120°C). A signal lamp (D) will start blinking when the heating starts. Heating will not commence if the temperature has not been set. If the temperature has been set, it will be maintained by the appliance at the set level.
8. The appliance will start and timer will commence countdown after pressing the (F) button.
A buzzer will sound 5 seconds before the timer countdown. The appliance will automatically turn off, and the display will blink until any button is pressed.
9. If the timer is not set, the display (10) will show the time of current operation. The appliance turns off automatically after 1 hour.
10. To turn off the appliance before that time, press the (F) button.
11. To extend heating for a few minutes, set the speed to "0" and press the (F) button. The appliance will turn on.
12. Remove the lid (2), and empty the mixing container (20) using the spatula (21).

NOTE.**- The "slow cooking" function (I) can be activated in this mode.**

- Do not touch the hot metal part of the mixing container (20), the lid (2) or the measuring cup (1) with bare hands.
- Do not heat the mixing container (20) if it is empty.
- Do not heat more than 500 ml of milk.
- Overheating protection: if the temperature in the mixing container exceeds 60°C, the "PULSE" and "TURBO" functions will deactivate.

■ MIXING WITH THE MIXING ATTACHMENT

1. Place the ingredients in the mixing container (20) with the blade (4) and the mixing attachment (8) attached.
2. Attach the lid (2) and the measuring cup (1).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
5. Choose the mixing mode and set the speed up to 5.
6. After turning off the appliance, wait for the blade (4) to stop, and then remove the mixing container (20) from the body (12).
7. Remove the lid (2), and empty the mixing container (20) using the spatula (21).

NOTE.

1. Do not add any ingredients that might damage or block the mixing attachment (8) during operation.
3. Do not use the mixing attachment for kneading!
4. Do not use at temperatures above 100°C.

■ STEAMING

PERFECTMIX can be used to steam food in a number of ways: by using only the steaming set (1), by using only the basket (18) (method 2), or by using both the basket and the steaming set (method 3).

Method 1

1. Attach the blade (4) in the mixing container (20) and pour between 0.5 and 2 l of water. 0.5 l of water is sufficient to steam food for 30 minutes.
2. Attach the lid (2) without the measuring cup (1).
3. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
4. Place the drip tray (17) on the lid (2).
5. Place the steaming set (14, 15, 16) on the drip tray (17). Use either the container (16) with the lid (14), or the container (16) with the tray (15) and the lid (14). Place the products in the steaming set.
6. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
7. Select the desired mode of operation (heating or heating + mixing).

NOTE.

1. Burning hazard – scalding steam and hot condensation.
2. Do not use the steaming set without the lid (14). For the products to steam properly, the lid should be correctly attached.
3. When using the steaming set do not leave the measuring cup (1) attached to the lid (2) of the container (20).
4. 0.5 l (500 ml) of water is required for each 30 minutes of steaming.

Method 2

1. Attach the blade (4) in the mixing container (20) and pour between 0.5 and 2 l of water.
0.5 l of water is sufficient to steam food for 30 minutes.
2. Place the basket (18) with the products into the mixing container (20).
3. Attach the lid (2) and the measuring cup (1).
4. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
5. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
6. Select the desired mode of operation (heating or heating + mixing).
7. At the end of steaming, use the spatula (21) to remove the basket (18) with the steamed products.

NOTE.

1. Burning hazard – scalding steam and hot condensation.
2. 0.5 l (500 ml) of water is required for each 30 minutes of steaming.
3. Do not use any items other than the spatula (21) to mix products in the basket (18) or to remove the basket (18) from the mixing container (20).
4. Do not use the spatula (21) if the blade (4) is rotating.

Method 3

1. Attach the blade (4) in the mixing container (20) and pour between 0.5 and 2 l of water.
0.5 l of water is sufficient to steam food for 30 minutes.
2. Place the basket (18) with the products into the mixing container (20).
3. Attach the lid (2) without the measuring cup (1).
4. Place the mixing container (20) on the body (12) and lock it.
5. Place the drip tray (17) on the lid (2).
6. Place the steaming set (14, 15, 16) on the drip tray (17). Use either the container (16) with the lid (14), or the container (16) with the tray (15) and the lid (14). Place the products in the steaming set.
7. Connect the appliance to the mains and turn in on with the switch (13).
8. Select the desired mode of operation (heating or heating + mixing).
9. At the end of steaming, use the spatula (21) to remove the basket (18) with the steamed products.

NOTE.

1. Burning hazard – scalding steam and hot condensation.
2. Do not use the steaming set without the lid (14). For the products to steam properly, the lid should be correctly attached.
3. When using the steaming set do not leave the measuring cup (1) attached to the lid (2) of the container (20).
4. 0.5 l (500 ml) of water is required for each 30 minutes of steaming.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not wash the body (12), mixing container (20) and blade (4) in a dishwasher.

1. Before cleaning the appliance switch it off with the (13) switch, and disconnect from the mains.
2. Do not immerse the mixing container (20) in water.
3. Detach the blade (4) when the mixing container (20) cools down. The blade (4) is very sharp. Exercise special caution when cleaning the blade.
4. Clean the inside and outside of the mixing container (20). The pins on the bottom of the mixing container (20) should be clean and dry at all times. The pins should be cleaned with a damp cloth only.
5. Do not use sharp or pointy objects to clean the appliance – they might damage mechanical parts of the appliance or compromise its safety.
6. Clean all moving parts with warm water and cleaning liquid only. We recommend to clean the appliance immediately after use. Immediately dry the appliance after rinsing with clean hot water.
7. Grease the blade with a little amount of vegetable oil.
8. Never immerse the body (12) in water nor rinse it with running water. Clean the body (12) with a damp cloth.
9. If it is difficult to wash the mixing container (20) or the blade, leave the knife (4) attached and pour some hot water with a dishwashing liquid into the mixing container (20) and run the appliance at speed 1 for a few seconds.

ERROR CODES

EN

Code	Meaning	Solution
E01	Temperature sensor damage	Service repair necessary.
E02	Mixing container lid lock failure.	Switch the appliance off, rotate the mixing container lid clockwise until it locks, and reset the appliance.
E03	<ol style="list-style-type: none">1. The mixing container is incorrectly placed on the body.2. The lid is correctly attached to the mixing container.	Properly attach the mixing container () onto the body () or properly attach the lid to the container. Start the appliance.
E04	<ol style="list-style-type: none">1. Excessive amount of ingredients in the mixing container or motor speed too low.2. Motor overheating protection has tripped after excessively long operation.	<ol style="list-style-type: none">1. Remove some ingredients or choose a higher speed.2. Turn the appliance off for a few minutes.
E5	Appliance failure	Service repair necessary.

Note. If the issue cannot be solved, contact the manufacturer



This marking indicates that the product may not be disposed of together with other household waste in the European Union. To prevent pollution of the environment or risk to health due to uncontrolled disposal of waste, the appliance must be handed over for processing to an enterprise responsible for promoting sustainable reuse of raw materials. Return the used appliance to a collection point for used devices, or contact the point of sale of the appliance to have it handed over for recycling in a manner safe for the environment.

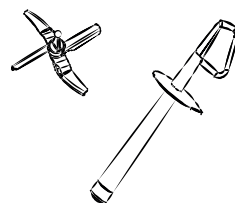
Essential Recipes

Powdered sugar

Ingredients:
50 g sugar

Accessories:
- blade
- spatula

 Preparation time:
1min



Preparation:

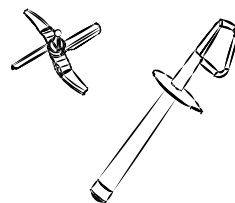
1. Put sugar into the mixing container and grind for 20 s at speed 10.

Breadcrumbs

Ingredients:
3 dry bread rolls

Accessories:
blade,
spatula

 Preparation time:
2min



Preparation:

1. Put the sliced (crushed) bread rolls into the mixing container, mix for approx. 20 s at speed 10.

Tip

Dry the bread rolls for best results.

Egg white foam

Preparation time:
5min

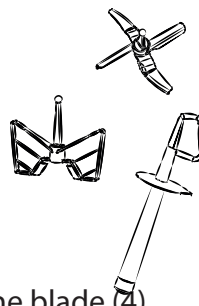
EN

Ingredients

egg whites: at least 60 g – max 300 g
pinch of salt

Accessories:

blade,
"butterfly",
spatula



Preparation:

1. Attach the "butterfly" whisking attachment (7) onto the blade (4).
2. Put the egg whites and salt into the mixing container (20), whisk for 3 min at speed 5. Whisking time depends on the amount of egg whites. It takes approx. 3 minutes to whisk each 60 g of egg whites

Tip

The mixing container, the blade and the "butterfly" should be clean and dry.

Whipped cream

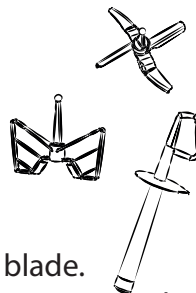
Preparation time:
2min

Ingredients

300 g of 30% cream – chilled

Accessories:

blade,
"butterfly",
spatula



Preparation:

1. Attach the "butterfly" whisking attachment onto the blade.
2. Put the cream into the mixing container, whisk for 1 min at speed 5 to get the required thickness.

Tip

Whisking time depends on many factors, e.g. the amount and temperature of the cream.

Very cold cream is difficult to whip. If cream is whipped for too, it will change to butter.

Jam

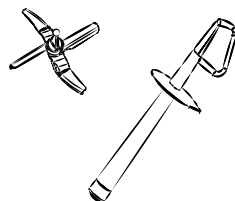
Preparation time:
15min

Ingredients:

150 g apples, peeled and cut into quarters
150 g kiwis, peeled and diced
200 g sugar
10 g red wine

Accessories:

blade,
spatula



Preparation:

1. Put the apples, kiwis and sugar into the mixing container, cook for 9 min /100°C/ at speed 5.
2. Add wine, cook for 1 min /100°C/ at speed 5.
3. Pour into a container. After cooling, keep in a refrigerator.

Tip

Add other fruits to enhance the flavour.

The amount of sugar should be chosen on an individual basis and depending on the type of fruit.

Banana smoothie

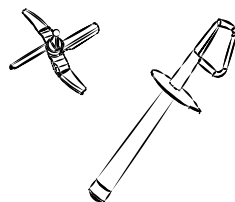
Preparation time:
3min

Ingredients

500 g fresh milk
200 g very ripe banana (peeled, sliced)
30 g sugar

Accessories:

blade,
spatula



1. Put milk, bananas and sugar into the mixing container, mix for 30 s at speed 12.
2. Serve immediately after preparation.

Tip

Add other very ripe fruits to enhance the flavour

Vegetable concentrate

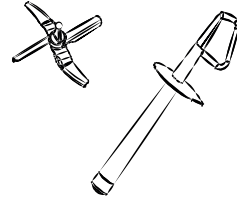
Preparation time:
50min

Ingredients:

250 g beef shank
250 g chicken leg meat, without skin,
150 g carrots
75 g celery
75 g root parsley
75 g onion
10 g garlic
2 sage sprig – leaves only
2 rosemary sprig – leaves only
1 bunch of parsley
3 bay leaves (dried)
4 allspice seeds
10 coriander seeds
10 black peppercorns
110 ml water
180 g salt

Accessories:

blade,
spatula



Preparation:

1. Put the peeled and diced vegetables into the mixing container.
2. Add sage, rosemary and parsley, grind for 7 s at speed 6. Put the contents into another container.
3. Put chopped meat into the mixing container and grind by 5 s at speed 7.
4. Add the ground vegetables and the remaining ingredients, cook for 25 min /100°C/ at speed 2. Do not insert the measuring cup into the lid.
5. After cooking, attach the measuring cup and mix for 1 min at speed 10.
6. Pour into a container. After cooling, keep in a refrigerator.

Tip:

1-2 tsp of paste is sufficient for 500 ml of soup. Wine can be added instead of water.

Feel free to add other herbs e.g. lovage

Milk vegetable soup

Ingredients

50 g carrots
30 g onion
200 g potatoes
100 g celery
120 g green Chinese onions
2 g pepper
1 l milk
50 g natural cream cheese
2 g salt
200 g cream

Accessories:
blade,
spatula



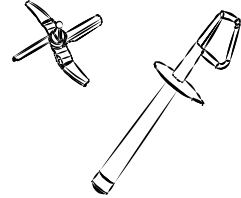
Preparation time:

30min



No. of servings

6



Preparation:

1. Put the peeled and diced vegetables into the mixing container, mix for 1 min at speed 6. Use the spatula to scrape the ingredients from the wall to the bottom of the mixing container.
2. Add the milk, pepper, salt, and cook for 16 min /100°C/ at speed 2.
3. Add the cream and cheese, mix for 20 s at speed 8.
4. Cook for 4 more min /100°C/ at speed 2.





Eldom Sp. z o.o.

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: +48 32 2553340 , fax: +48 32 2530412

eldom.eu