



Руководство пользователя



Миксер планетарный с дежой 5,5 литров, BUFETT

Арт. 640284 / 640285 / 640286

Уважаемые покупатели! Благодарим вас за покупку данного прибора. Пожалуйста, внимательно изучите данное руководство перед использованием прибора, чтобы предотвратить повреждение или поломку из-за неправильного использования. Обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности. Сохраните руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы его перемещаете или продаете. Пользователи должны полностью знать особенности эксплуатации и безопасности прибора.

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!

СОДЕРЖАНИЕ

Техническая информация.....	4
Техника безопасности.....	4
Специальные инструкции по технике безопасности.....	5
Комплектация.....	7
Использование чаши для смешивания	8
Диагностика.....	11
Советы по приготовлению.....	12
Чистка и техническое обслуживание.....	17
Утилизация.....	17
Гарантийные обязательства.....	18

Техническая информация

Артикул: 640284 / 640285 / 640286

Объем: 5,5 литров

Заявленное напряжение: 220-240В, 50-60Гц

Потребление энергии: 1500 Вт

Класс защиты: II

Техника безопасности

- Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед вводом прибора в эксплуатацию и сохраните инструкцию, включая гарантию, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если вы передаете это устройство другим людям, пожалуйста, также передайте инструкции по эксплуатации.
- Прибор предназначен исключительно для частного использования. Данное устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте его на открытом воздухе (за исключением случаев, когда он предназначен для использования на открытом воздухе).
- Храните его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности (никогда не погружайте его в какую-либо жидкость) и острых поверхностей.
- Не используйте прибор мокрыми руками. Если прибор влажный или намочший, немедленно отключите его от сети.
- При чистке прибора выключайте его и всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель), если прибор не используется, и извлекайте прилагаемые принадлежности.
- Не эксплуатируйте машину без присмотра. Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте аппарат и вынимайте вилку из розетки (тяните за саму вилку, а не за провод).

- Для обеспечения безопасности ваших детей, пожалуйста, храните всю упаковку (пластиковые пакеты, коробки, полистирол и т.д.) в недоступном для них месте.
- Осторожно! Не позволяйте маленьким детям играть с фольгой, так как существует опасность удушения!
- При использовании миксера дети не должны пользоваться прибором. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- При использовании дополнительной взбивалки и венчика прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора, и, если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, если они не находятся в возрасте от 8 лет и старше и не находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей возрасте до 8 лет месте.
- Данное устройство не является игрушкой. Дети не должны играть с прибором.
- Приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора, и если они понимают связанные с этим опасности.

ВНИМАНИЕ!

Данный прибор предназначен только для бытового использования!

Специальные инструкции по технике безопасности для данного прибора

- Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания, прежде чем менять принадлежности или приближаться к деталям, которые перемещаются во время использования.
- Не используйте прибор не по назначению.

ВНИМАНИЕ: во избежание опасности, связанной с непреднамеренным сбросом температурного отключения, этот прибор не должен питаться через внешнее коммутационное устройство, такое как таймер, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается электросетью.

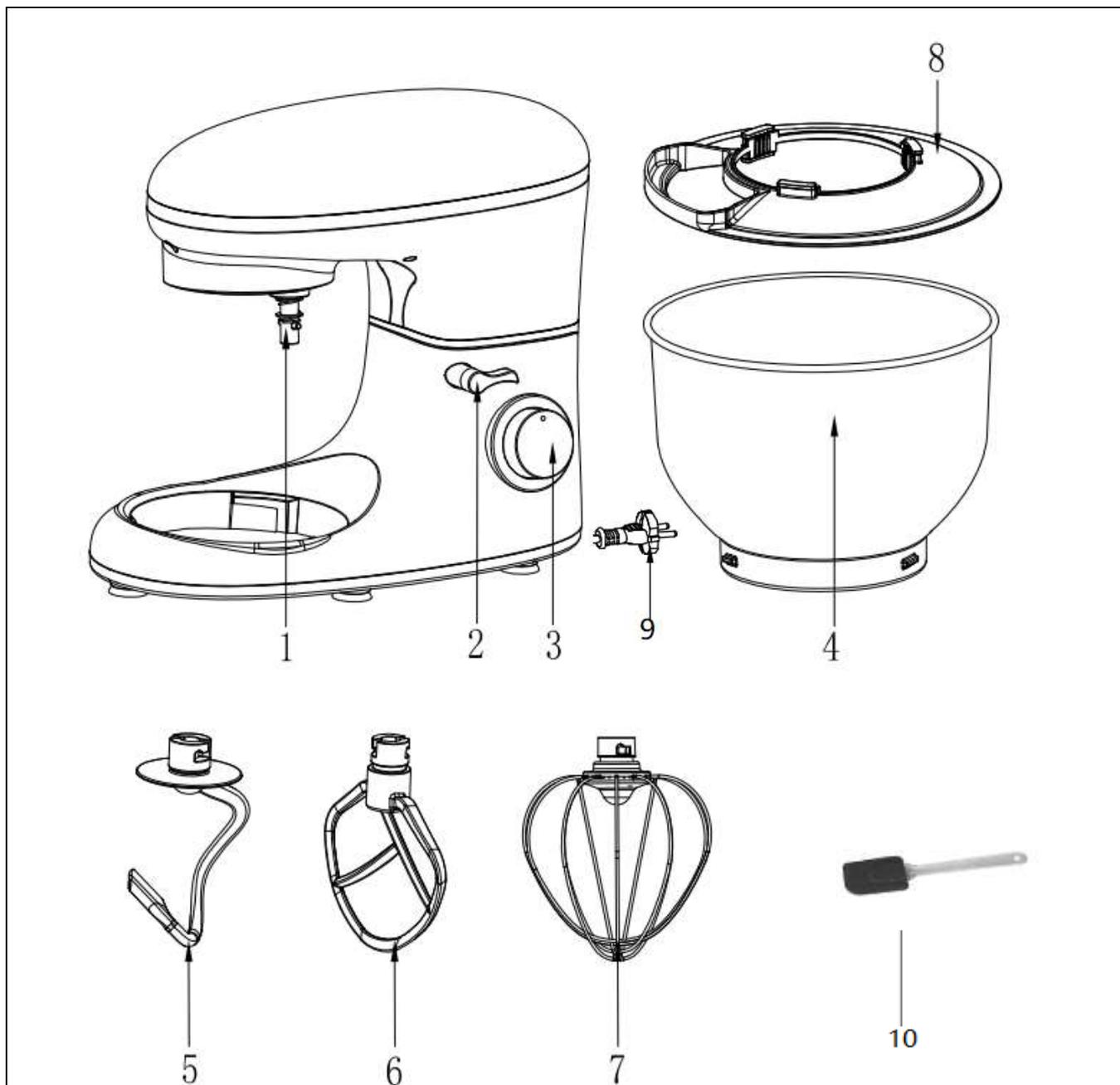
- Используйте эту машину только под наблюдением.
- Не вмешивайтесь ни в какие предохранительные выключатели.
- Не вставляйте ничего во вращающиеся крючки во время работы машины.
- Установите машину на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не вставляйте сетевой штекер аппарата в розетку, не установив все необходимые принадлежности.

ВНИМАНИЕ: убедитесь, что миксер выключен, прежде чем снимать его с подставки.

- Что касается времени работы и настройки скорости, см. стр. КАКУЮ?

Предупреждение: Возможная травма в результате неправильного использования.

Комплектация



Основные компоненты и стандартные аксессуары:

1	Выходной вал	6	Лопатка
2	Ручка подъема	7	Венчик
3	Переключатель скорости	8	Крышка

4	Чаша	9	Шнур Питания
5	Крюк для теста	10	Силиконовая лопатка

Использование чаши для смешивания

1. Чтобы поднять рычаг, поднимите металлический шарик ручки (2). Теперь рука будет двигаться вверх. (РИС. 1)
2. Установите крышку чаши на корпус. (РИС. 2)
3. Установите чашу для смешивания в удерживающее устройство (шаг ①) и поворачивайте чашу по часовой стрелке до тех пор, пока она не встанет на место (шаг ②). (РИС. 3)
4. Установите необходимую посуду (крючок для теста, лопатку или венчик), вставив верхнюю часть в выходной вал, и поворачивайте против часовой стрелки, пока она не встанет на место. (РИС.4 и РИС.5)
5. Теперь добавьте ваши ингредиенты.

Не переполняйте машину - максимальное количество ингредиентов составляет 1,5 кг.

6. Опустите рычаг, используя металлический шарик для подъема ручки (2). (рис. 6)
7. Вставьте сетевой штекер в правильно установленную защитную розетку переменного тока 220-240В и частотой 50-60 Гц.
8. Переключите машину с помощью регулятора скорости на скорость от 1 до 6 (соответствующую смеси).

9. Для импульсного режима (замешивание с короткими интервалами) поверните переключатель в положение “ПУЛЬС”. Переключатель должен удерживаться в этом положении в соответствии с желаемой длиной интервала. Когда переключатель отпущен, он автоматически возвращается в положение “0”.
10. После замеса/ перемешивания поверните регулятор скорости (3) обратно в положение “0”, как только смесь сформирует шарик. Затем выньте вилку из розетки.
11. Поднимите металлический шарик ручки (2) вниз, и рычаг будет поднят.
12. Теперь смесь можно отделить с помощью лопатки и вынуть из чаши для смешивания.
13. Снимите чашу для смешивания.
14. Очистите детали, как описано в разделе “Очистка”.



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4



Рис.5



Рис.6

Регулируя уровни и используя крючок для теста, можно приготовить не более 1,5 кг смеси

Аксессуар	Рисунок	Уровни	Время (мин)	Максимум	Комментарий
Крюк для теста		1-3	3-5	1000г муки и 538г воды	1-скорость в течение 30 секунд, 2-скорость в течение 30 секунд, а затем 3-скорость в течение 2-3 минут, чтобы сформировать кластер.
Лопатка		2-4	3-10	660г муки и 840г воды	2-скорость в течение 20 секунд, 4-скорость более 2 минут 40 секунд
Венчик		6	3-10	3 яичных белка (Minimum)	При скоростях 5 или 6 работает 3 минуты и больше

ПРИМЕЧАНИЕ:

Непрерывное время работы: при непрерывной работе с тяжелыми смесями используйте машину не более шести минут, затем дайте ей остыть в течение десяти минут.

Диагностика

NO.	Проблема	Решение
1	Аппарат не работает	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, хорошо ли контактирует вилка с розеткой. ○ Проверьте, пружинит ли кнопка подъема обратно на место. ○ Проверьте, работает ли машина непрерывно более 6-10 минут, и подождите, пока двигатель остынет.
2	Шум в чаше для смешивания при работе/ аксессуар царапает поверхность чаши	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, правильно ли установлена чаша для смешивания. ○ Проверьте, правильно ли установлено вспомогательное оборудование на машине.
3	Крышка неправильно прилегает к чаше для смешивания	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, правильно ли установлена крышка кастрюли на машине. ○ Проверьте, правильно ли установлена чаша для смешивания на машине и правильно ли зафиксирована.
4	Аппарат не работает на определенной скорости	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, соответствует ли отметка на ручке скорости шелкографии скорости на корпусе. ○ Поверните регулятор скорости в положение 0 и еще раз проверьте, работает ли машина.
5	Скольжение машины при работе	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, не отваливаются ли противоскользкие ножки. ○ Проверьте, установлена ли машина на гладкой и ровной столешнице.
6	Кнопка подъема не встала на место после установки чаши для смешивания и крышки кастрюли	<ul style="list-style-type: none"> ○ Проверьте, правильно ли установлена крышка кастрюли на машине. ○ Проверьте, правильно ли установлена чаша для смешивания.

Советы по приготовлению

Льняные булочки

Ингредиенты: 30 г семян льна, 40 г воды, 250 г муки, 3 г сухих дрожжей, 30 г сахара, 3 г соли, 10 г сухого молока, 20 г сливочного масла, 15 г яичной жидкости.

1. Замочите 30 г семян льна в 40 г воды на 12 часов.
2. Положите в чашу для замешивания 250 г муки, 3 г сухих дрожжей, 30 г сахара, 3 г соли, 10 г сухого молока, 150 г воды, с помощью миксера смешайте ингредиенты для теста на скорости 1-3, затем добавьте 20 г сливочного масла и продолжайте вымешивать тесто до получения однородной массы, затем добавьте замоченные семена льна. Тесто хорошо вымесить. Накройте защитной пленкой и оставьте в теплом месте для брожения, чтобы тесто увеличилось в объеме и поднялось.
3. Еще раз тщательно вымесите тесто, достаньте из формы и разделите на шесть формочек. После того, как тесто округлится, накройте его и оставьте для брожения при температуре 38°C на 1 час.
4. После смажьте поверхность яичной смесью, выложите его предварительно разогретую духовку, установите температуру до 180°C и выпекайте в течение 20 минут, затем достаньте форму и поставьте на решетку остывать.

Хлеб для тостов

Ингредиенты: 270 г муки с высоким содержанием глютена, 30 г муки с низким содержанием глютена, 1 яйцо, 3 г соли, 55 г сахара, 4 г дрожжей, 80 г светлых сливок, 10 г сухого молока, 90 г воды.

Приготовление:

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, с помощью миксера замесите тесто на скорости 1-3.
2. Поставьте тесто в теплое место и дайте подняться.
3. Еще раз тщательно вымесите тесто, достаньте из чаши и разделите на 3 порции, накройте защитной пленкой на 15 минут

4. Возьмите одну порцию и скатайте ее в форме языка, заверните с обеих сторон к середине и сверните снизу вверх. После того, как все три части будут свернуты, накройте рулетики пищевой пленкой на 15 минут

5. После приготовления 3 порций выложите их в форму для второго брожения, доведите до 80% высоты формы. увеличьте температуру в печи до 170°C и выпекайте в течение 40 минут, затем достаньте форму и поставьте остывать на решетку.

Домашняя пицца

Ингредиенты: 170 г муки с высоким содержанием глютена, 100 г воды, 1,5 г пищевой соли, 15 г белого сахара, 2 г дрожжей, 15 г сливочного масла и немного начинки.

1. Смешайте в чаше 170 г муки с высоким содержанием глютена, 100 г воды, 1,5 г поваренной соли, 15 г сахара и 2 г дрожжей. Перемешайте с помощью миксера на скорости 1-3. После замешивания теста добавьте сливочное масло и продолжайте месить.

2. Оставьте тесто для брожения в теплом месте, чтобы оно удвоилось в объеме.

3. Во время брожения можно приготовить начинку для пиццы и сохранить ее для дальнейшего использования.

4. Еще раз тщательно вымесите, возьмите половину теста, раскатайте и оставьте на 5 минут, затем аккуратно раскатайте его скалкой до размера формы для пиццы, выложите на форму для пиццы, прижмите плотнее к форме для выпекания, сделайте небольшие отверстия в тесте с помощью вилки.

5. Установите режим нагрева сверху и снизу в духовке, разогрейте ее до 200°C. Сначала смажьте форму для выпекания и само тесто оливковым маслом, затем полейте соусом и равномерно распределите его, затем посыпьте небольшим количеством сыра моцарелла и измельченного лука, поставьте форму на второй ярус в предварительно разогретую духовку и запекайте в течение 8 минут.

6. Когда время истечет, достаньте форму для пиццы и выложите слой бекона. Здесь вы можете разложить по порядку ваши любимые ингредиенты и приготовленную начинку.

7. Поставьте в разогретую духовку, установите время приготовления на 15 минут, пока сыр не расплавится, а корочка не станет золотистой.

Сдобный хлеб

Ингредиенты: 375 г муки с высоким содержанием глютена, 180 г молока, 35 г сливочного масла, 30 г сахара, 11 г сухого молока, 4 г дрожжей, 3 г соли, 1 яйцо

Процесс:

1. Выложите все ингредиенты в чашу для смешивания, кроме сливочного масла, оставив 10 г яйца для окончательной взбивания.
2. Используйте миксер для замешивания теста на скоростях 1-3, после формирования теста добавьте размягченное сливочное масло и продолжайте вымешивать.
3. Накройте смесь защитной пленкой и дайте ей забродить в теплом месте.
4. Еще раз тщательно вымесите тесто, достаньте его из чаши и разделите на 10 частей. Возьмите порцию теста и раскатайте его в овальную форму, затем раскатывайте сверху вниз.
5. Застелите противень промасленной бумагой, затем выложите на него раскатанное хлебное тесто, поставьте в теплое место.
6. Смажьте поверхность теста яичной смесью, разогрейте духовку до 160°C, выложите тесто на средний слой и выпекайте в течение 20 минут.

Французский хлеб

Ингредиенты: 250 г муки с высоким содержанием глютена, 50 г муки с низким содержанием глютена, 150 г воды, 10 г сахара, 3 г сухих дрожжей, 1 г пищевой соли.

Процесс:

1. Выложите все ингредиенты в чашу для смешивания, перемешайте с помощью миксера на уровнях 1-3.

2. Накройте смесь пищевой пленкой и дайте ей забродить, чтобы она удвоилась в объеме, в теплом месте.
3. Еще раз тщательно вымесите тесто, достаньте его из чаши и разделите на 4 порции. Возьмите порцию теста и раскатайте его в овальную форму, затем раскатайте сверху вниз.
4. Затем накройте защитной пленкой и оставьте на некоторое время.
5. Смажьте поверхность маслом, разогрейте духовку до 180°C, выложите тесто на средний слой и выпекайте в течение 20 минут.

Оригинальный пирог

Ингредиенты: 100 г муки для бисквита, 5 яиц, 50 г растительного масла, 80 г сахара, небольшое количество лимонного сока, 55 г молока.

Процесс:

1. Отделите яичный белок от желтка, добавьте в яичный желток 20 г сахара, взбивайте миксером до тех пор, пока сахар полностью не растает. Добавьте молоко и продолжайте равномерно перемешивать на 6-й скорости.
2. Влейте пищевое масло и продолжайте взбивать до получения эмульсии.
3. Просейте муку для торта через сито и равномерно перемешайте с яичным желтком.
4. Влейте несколько капель лимонного сока в яичный белок, добавьте сахар и взбейте венчиком, пока он не станет похожим на вату.
5. Возьмите 1/3 яичных белков, смешайте их с яично-желтковой массой и равномерно перемешайте, вылейте массу обратно в оставшийся яичный белок и равномерно перемешайте до получения однородной массы для торта
6. Смажьте поверхность формы для торта пищевым маслом, затем вылейте массу для торта в форму
7. Разогрейте духовку до 150°C, установите режим нагрева духового шкафа и время выпекания 50 минут, затем выпекайте до золотистого цвета.

Шоколадный торт

Ингредиенты: 150 г яичного пюре, 50 г чистого молока, 40 г какао-порошка, 80 г белого сахара.

Процесс:

1. Добавьте 150 г яичной массы, взбейте миксером на скорости 6 до получения однородной массы, затем выньте и отложите в сторону
2. Положите в миску 80 г белого сахара, 50 г молока и 40 г какао-порошка и размешайте в мелкую крошку с помощью лопатки для перемешивания на скорости 6.
3. Всыпьте подготовленную мелкую крошку во взбитые яйца и хорошо перемешайте.
4. Вылейте смешанные ингредиенты в смазанную маслом форму для запекания и поставьте в духовку для запекания при температуре 180°C.
5. После выпекания и придания им формы достаньте их из формы и подождите, пока они остынут, прежде чем есть

Торт-мороженое с шоколадом

Ингредиенты: 140 г сливочного сыра, 140 г темного шоколада, 220 г молока, 100 г сахарной пудры, 240 г взбитых сливок, 2 г пищевой соли.

1. Внешнюю сторону квадратной формы оберните фольгой, а внутрь положите кружок бумаги для выпечки
2. Добавьте сахарную пудру и щепотку соли в сливочный сыр и перемешайте его лопаткой.
3. Измельчите темный шоколад и разогрейте его до расплавления, вылейте растопленный шоколад на сыр, затем равномерно перемешайте с помощью лопатки. Достаньте шоколад и выложите на противень для последующего использования.
4. Выложите взбитые сливки в форму и перемешивайте, пока они не станут почти как вата.
5. Добавьте взбитые сливки в 2 приема в шоколадный сыр и равномерно перемешайте, затем влейте молоко в 2 приема и снова хорошо перемешайте.

6. Наконец, вылейте его в форму и поставьте в холодильник на несколько часов. Достаньте и выньте форму.

Чистка и техническое обслуживание

Перед чисткой выньте сетевой шнур из розетки.

- **Никогда не погружайте корпус с двигателем в воду!**
- Не используйте никаких едких или абразивных моющих средств.

Корпус двигателя

- Для очистки внешней поверхности корпуса следует использовать только влажную ткань для полоскания.

Чаша для смешивания, Смесительное оборудование

ВНИМАНИЕ!

Компоненты не подходят для мытья в посудомоечной машине. При воздействии тепла или едких чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.

- Компоненты, контактировавшие с пищевыми продуктами, можно промыть в мыльной воде.
- Перед повторной сборкой устройства дайте деталям полностью высохнуть.

Утилизация



Не выбрасывайте устройство вместе с обычными бытовыми отходами.

Утилизируйте устройство через зарегистрированную фирму по утилизации отходов или через ваше коммунальное предприятие по утилизации отходов.

Соблюдайте действующие в настоящее время правила. В случае сомнений проконсультируйтесь с вашим предприятием по утилизации отходов.

Гарантийные обязательства на бытовую технику и оборудование Bufett.

1. Гарантийный срок.

Гарантия действует со дня приобретения покупателем товара. Гарантийный срок - 12 месяцев с даты покупки.

2. Гарантия действует при предъявлении подлинника документа, подтверждающего покупку изделия - чек, а также номер и дата заказа для товаров, купленных в интернет-магазине или маркетплейсе.

В случае установления в течение срока действия гарантийных обязательств дефектов товара, следствием возникновения которых не являлись причины, перечисленные ниже, производитель обязуется отремонтировать либо, если ремонт невозможен, заменить товар.

Действие гарантии не распространяется на регулярные проверки, обслуживание и ремонт естественно изнашивающихся частей либо их замену.

Гарантия не распространяется на случаи, при которых вред или неисправности возникли вследствие:

- ненадлежащего использования, неправильного монтажа и ввода в эксплуатацию, естественного износа, неправильного или небрежного обращения, использование непригодного вспомогательного оборудования, при наличии механических повреждений в результате падения или сильных ударов;
- химического, электрохимического и электрического воздействия, если они имеют место не по вине поставщика, а также вследствие несоблюдения указаний, изложенных в руководствах по монтажу, эксплуатации и обслуживанию, равно как и ненадлежащих изменений или ремонтных работ, проведенных владельцем оборудования, либо третьим лицом, а также воздействия компонентов других производителей;
- на повреждения, которые возникли по причине загрязнения воздуха из-за обильного осаждения пыли, по причине агрессивного воздействия паров, кислородной коррозии, попадания установки оборудования в непригодных для этого помещениях, либо при продолжении использования оборудования после обнаружения дефекта, при использовании неподходящих для товара запасных частей или расходных материалов;
- несчастных случаев или происшествий или любых причин, на которые производитель не в состоянии оказывать влияние, а также в следствие воздействия молнии, воды, огня, песка и грязи, магнитных полей и ненадлежащей вентиляции.

В случае не обнаружения в изделии неисправностей, все связанные с обслуживанием расходы оплачиваются покупателем.

Сервисное и гарантийное обслуживание осуществляет компания ООО "Балтик Мастер МСК", г. Москва (тел. +7 (495) 165-08-47)

Контакты производителя в Москве:

Сайт: www.bufett.ru

Тел. +7 (495) 165-08-47



Служба поддержки пользователей

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!