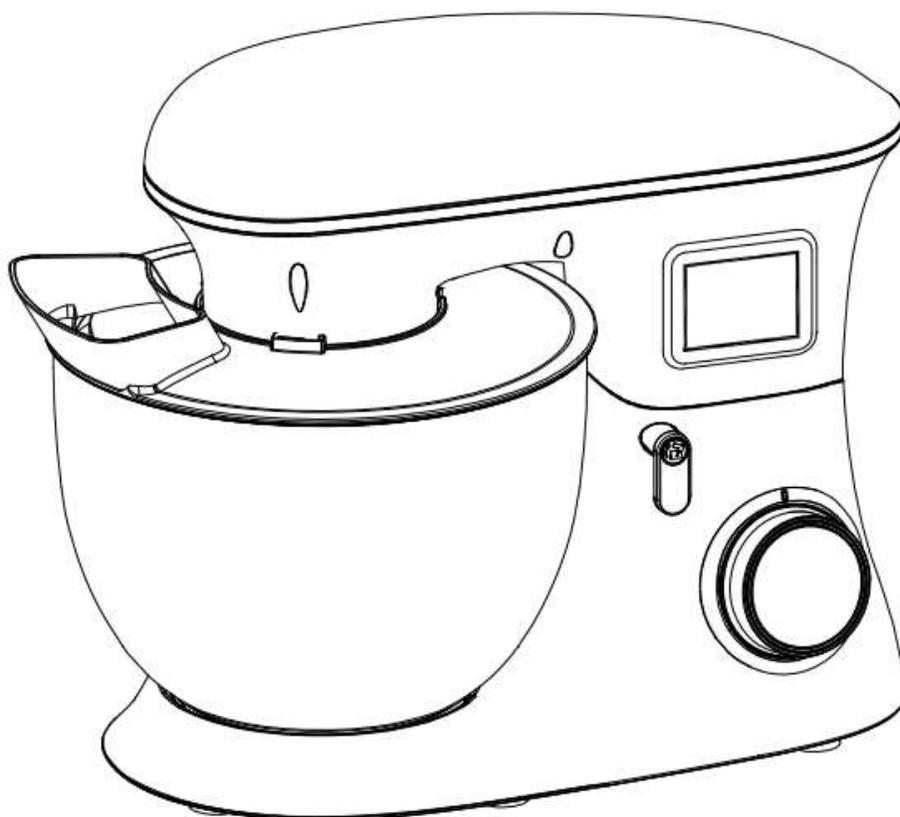




Миксер Планетарный

Руководство пользователя



Артикул: 640280
Напряжение: 220-240 В
Потребление энергии: 1400/1500/1600 Вт

Частота: 50-60 Гц.
Класс защиты: II

Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передавайте его вместе с оборудованием другим пользователям

Инструкции по технике безопасности

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед вводом прибора в эксплуатацию и сохраните инструкции, 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 намокший, 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 удушья!
- При использовании вспомогательного блендера и измельчителя 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.
- Это 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.

Дети и люди с ограниченными возможностями

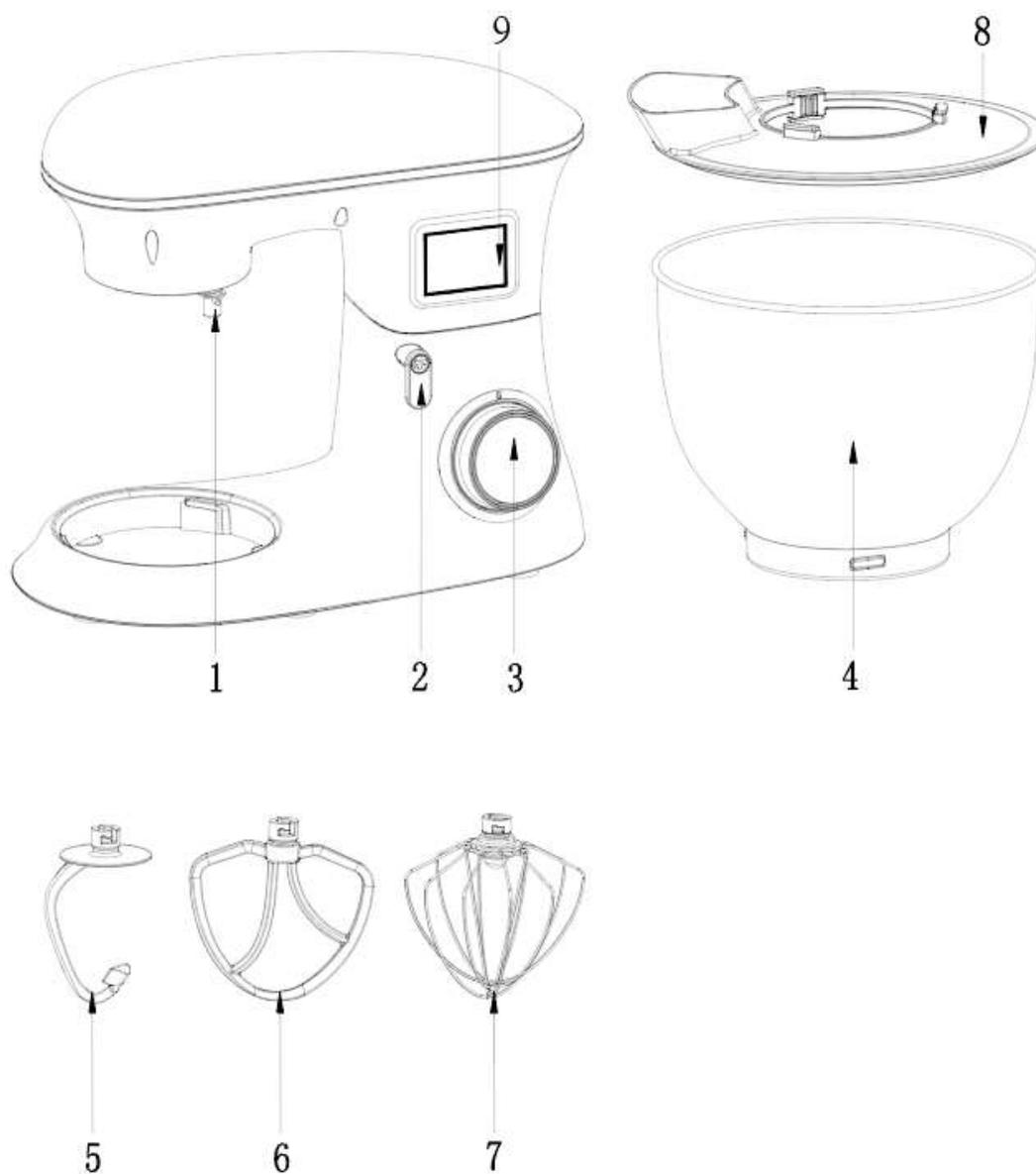
- Для обеспечения безопасности ваших детей, пожалуйста, храните всю упаковку (пластиковые пакеты, коробки, полистирол и т.д.) в недоступном для них месте.

ВНИМАНИЕ! Не позволяйте маленьким детям играть с фольгой, так как существует опасность удушья!

- При использовании вспомогательного блендера и измельчителя дети не должны пользоваться прибором. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- При использовании дополнительных аксессуаров - лопатки 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
- Это 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.

- 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 блендер выключен, прежде чем снимать его с подставки.

1. Компоненты

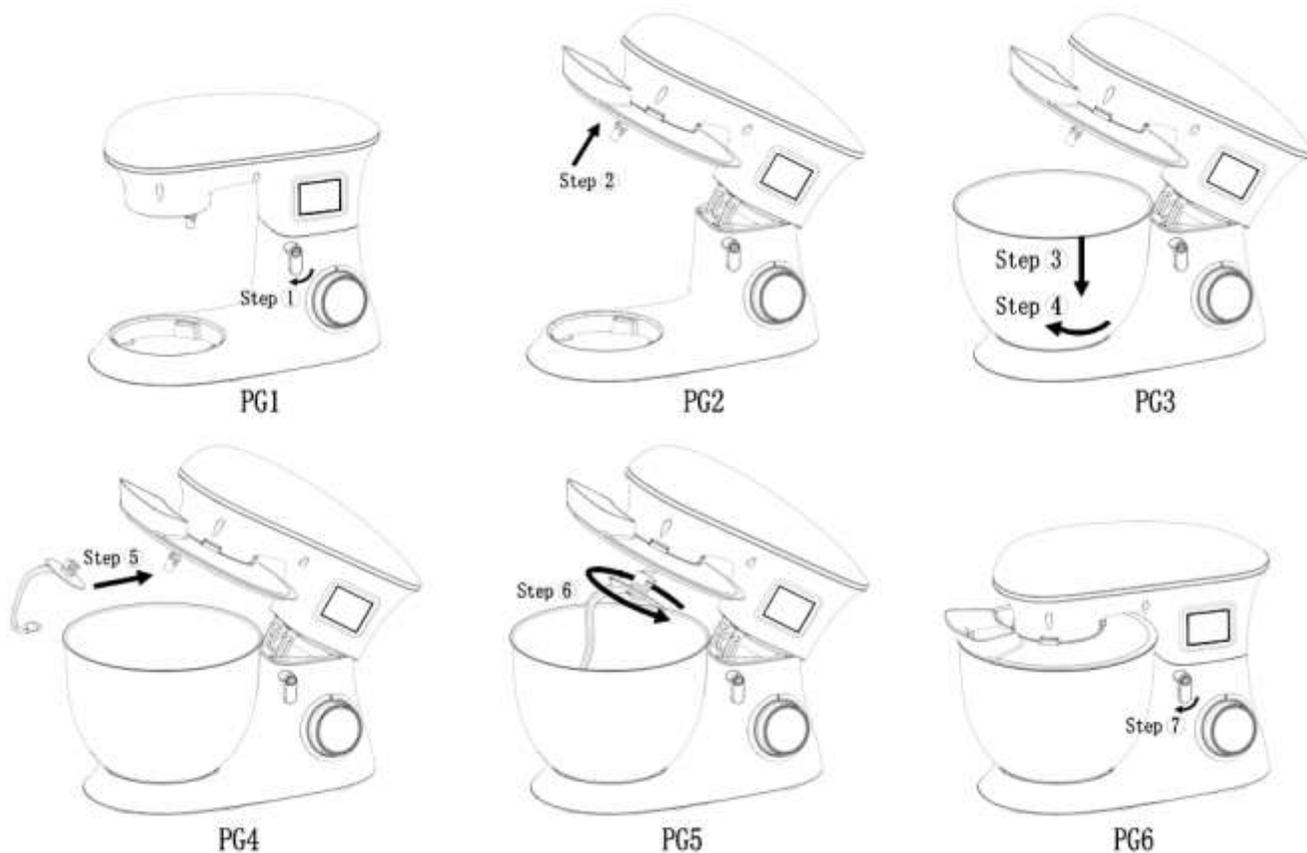


Основные компоненты и стандартные аксессуары

| | | | |
|---|------------------------|---|-------------|
| 1 | Выходной вал | 6 | Лопатка |
| 2 | Ручка подъема | 7 | Венчик |
| 3 | Переключатель скорости | 8 | Крышка |
| 4 | Чаша для смешивания | 9 | LED дисплей |
| 5 | Крюк для теста | | |
| | | | |

2. Как использовать аппарат

1. Перед использованием промойте аксессуары и чашу чистой водой, прополощите и высушите.
2. Установите машину на ровную, чистую и сухую поверхность, нажмите на головку машины, снова поверните (или нажмите вниз) ручку подъема головки (2) Шаг 1, верхняя часть корпуса автоматически поднимется. (рис.1 и 2).
3. Установите крышку кастрюли на конечный этап перемешивания 2. машины в соответствии с Рис.2
4. Добавьте ингредиенты и воду в чашу для смешивания, затем установите чашу для смешивания (4) на машину шаг 3, вращайте по часовой стрелке, пока пряжка не будет ввинчена и зафиксирована шаг 4; (Рис. 3)
- Не переполняйте машину - максимальное количество ингредиентов составляет 2,25 кг;
5. Установите необходимые принадлежности (5), (6) и (7) (одновременно можно использовать только одну из трех) на выходной вал смесительной головки (1) шаг 5, выдвиньте принадлежности наверх, а затем поверните на четверть оборота против часовой стрелки в положение блокировки шаг 6; (стр.4 и 5)
6. Нажмите головку машины, машина автоматически заблокирует кнопку головки (2) шаг 7, которая находится в горизонтальном положении; (рис.6).
7. Поверните ручку скорости (3) в положение 0, чтобы остановить прибор.
8. Затем вставьте вилку в розетку и включите выключатель питания.
9. Отрегулируйте регулятор скорости (3) на требуемую скорость - начните перемешивание;
10. После того, как тесто будет соответствовать требованиям, поверните ручку скорости (3) обратно на передачу 0, чтобы закончить.
11. Нажмите на головку машины вручную, поверните ручку подъема (2) по часовой стрелке, поднимите верхнюю часть корпуса, поверните чашу для смешивания против часовой стрелки, снимите чашу для смешивания и выньте тесто.



3. Аксессуары

Регулируя уровни и используя крючок для теста, можно приготовить не более **2.0кг** смеси

| Аксессуар | Рисунок | Уровни | Время (мин) | Максимум | Комментарий |
|----------------|---|--------|-------------|--------------------------------|---|
| Крюк для теста |  | 1-3 | 3-5 | 1300г муки+700г воды | 1-скорость в течение 30 секунд, 2-скорость в течение 30 секунд, а затем 3-скорость в течение 2-4 минут, чтобы сформировать кластер. |
| Лопатка |  | 2-4 | 3-10 | 660г муки+840г воды | 2-скорость в течение 20 секунд, 4-скорость более 2 минут 40 секунд |
| Венчик |  | 5-6 | 3-10 | 3 яичных белка (Минимум) | При скоростях 5 или 6 работает 3 минуты больше |

4. Рецепты

Булочки из льняного хлеба

Ингредиенты: 30 г льняного семени, 40 г воды, 250 г хлебной муки, 3 г сухих дрожжей, 30 г сахара, 3 г соли, 10 г сухого молока, 20 г сливочного масла, 15 г яичных белков

Способ приготовления

1. Замочите 30 г льняных семян в 40 г воды на 12 часов
2. Положите 250 г хлебной муки, 3 г сухих дрожжей, 30 г сахара, 3 г соли, 10 г сухого молока, 150 г воды в миску для смешивания, используйте крючок для теста, чтобы замесить тесто на уровне 1-3, а затем добавьте 20 г сливочного масла и продолжайте месить тесто до получения однородной массы, затем добавьте замоченные льняные семена, хорошо вымесите тесто. Накройте пленкой и дайте тесту подняться
3. Еще раз тщательно перемешайте, достаньте из миски и разделите на шесть рулетиков. Затем накройте рулеты и разместите в теплом месте при температуре 38°C в течение 1 часа.
4. После того, как тесто поднимется, смажьте поверхность хлеба яичной жидкостью, выложите его на противень и поместите в предварительно разогретую духовку, увеличьте огонь до 180 °C и выпекайте в течение 20 минут, затем достаньте форму и поставьте ее остывать.

Тосты из хлеба

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 сливок, 10 г сухого молока, 90 г воды.

Способ приготовления:

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, используйте крюк для теста, чтобы замесить ингредиенты в тесто на уровнях 1-3.
2. Разместите смесь в теплом месте на некоторое время
3. Еще раз тщательно вымесите, достаньте из миски и разделите на 3 части, накройте тесто защитной пленкой на 15 минут.
4. Возьмите одну порцию и раскатайте ее, сложите обе стороны к середине и сверните снизу вверх. После того как все три рулета будут свернуты, накройте рулеты защитной пленкой на 15 минут
5. После приготовления 3 порций выложите их в форму, тесто должно подняться до 80% высоты формы. Поместите в печь, разогретую до 170 °C и выпекайте в течение 40 минут, затем достаньте форму и поставьте ее остывать.

Хлеб с маслом

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

Способ приготовления:

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, кроме сливочного масла, оставив 10 г яйца для окончательного взбивания.
2. Используйте крюк для теста, чтобы перемешать на уровнях 1-3, после формирования теста добавьте размягченное сливочное масло и продолжайте вымешивать до состояния перчаточной пленки.
3. Накройте тесто защитной пленкой и дайте ему подняться в теплом месте.
4. Еще раз тщательно вымесите, достаньте из чаши и разделите на 10 порций. Возьмите порцию теста и раскатайте его в овальную форму, затем раскатайте сверху вниз.
5. Застелите противень бумагой или пергаментом, смазанными маслом, затем выложите на противень раскатанное тесто для хлеба, дайте ему подняться в теплом месте.
6. Смажьте поверхность теста для хлеба яичной жидкостью, разогрейте духовку до 160 °C, выложите тесто для хлеба 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 дрожжевого порошка, 1 г пищевой соли.

Способ приготовления:

1. Положите все ингредиенты в чашу для смешивания, используйте крючок для теста, чтобы перемешать на уровнях 1-3, и замесите тесто.
2. Накройте смесь защитной пленкой и дайте ему подняться.
3. Еще раз тщательно вымесите, достаньте из миски и разделите на 4 порции. Возьмите порцию теста и раскатайте его в овальную форму, затем раскатайте сверху вниз.
4. Затем накройте консервирующей пленкой и дайте подняться в два раза больше.
5. Смажьте поверхность кунжутным маслом, разогрейте духовку до 180 °С, выложите тесто и выпекайте в течение 20 минут.

Оригинальный пирог

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

Способ приготовления:

1. Отделите яичный белок от яичного желтка, добавьте 20 г сахара в яичный желток, взбивайте миксером для взбивания яиц на уровне 6, пока сахар полностью не растает. Добавьте молоко и продолжайте равномерно перемешивать на уровне 6.
2. Влейте пищевое масло и продолжайте взбивать до однородной массы.
3. Просейте муку через сито и равномерно размешайте до получения однородной массы из яичного желтка.
4. Добавьте несколько капель лимонного сока в яичный белок, добавьте сахара и взбейте миксером до получения однородной массы.
5. Возьмите 1/3 яичного белка, положите их в яично-желтковую пасту и равномерно перемешайте, влейте пасту обратно в оставшийся яичный белок и равномерно перемешайте до получения однородной массы.
6. Смажьте поверхность формы для торта пищевым маслом, затем вылейте в форму пасту для торта.
7. Разогрейте духовку до 150 °С, установите режим нагрева верхний и нижний и время выпекания 50 минут, затем выпекайте до золотистого цвета.

Шоколадный пирог

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

Способ приготовления:

1. Добавьте 150 г яичных белков, взбейте миксером до 6-го уровня до однородной массы, затем выньте и отложите в сторону.
2. Положите 80 г белого сахара, 50 г молока и 40 г какао-порошка в миску и размешайте в мелкий порошок лопаткой для перемешивания на уровне 6.
3. Сыпьте подготовленный мелкий порошок во взбитую яичную жидкость и хорошо перемешайте.
4. Вылейте смешанные ингредиенты в смазанную маслом форму для запекания и поставьте ее в духовку, разогретую до температуры 180 °С.
5. После выпекания и придания формы выньте из формы и остудите перед употреблением.

Торт с шоколадным мороженым

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

Способ приготовления:

1. Снаружи квадратную форму оберните фольгой, а внутрь положите круг из бумаги или пергамента для выпечки
2. Добавьте сахарную пудру и щепотку соли в сливочный сыр и перемешайте его лопаткой для перемешивания.
3. Измельчите темный шоколад, растопите и влейте в сыр, затем равномерно перемешайте лопаткой. Достаньте его и положите на поднос для последующего использования.
4. Выложите взбитые сливки в форму и затем перемешайте до однородной массы.
5. Добавьте взбитые сливки в шоколадный сыр и равномерно перемешайте, затем влейте в него молоко и снова хорошо перемешайте.
6. Вылейте полученную смесь в форму и поставьте в холодильник на несколько часов.

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.

Способ приготовления:

1. Положите в чашу для смешивания 170 г муки с высоким содержанием глютена, 100 г воды, 1,5 г пищевой соли, 15 г сахара и 2 г дрожжей. Перемешайте крюком для теста на уровнях 1-3. После замеса теста добавьте сливочное масло и продолжайте месить. Затем оставьте тесто теплом месте, пока оно не поднимется.
3. Пока тесто поднимается, можно приготовить начинку для пиццы.
4. Еще раз тщательно вымесите, возьмите половину теста, раскатайте его и оставьте на 5 минут, затем с помощью скалки аккуратно раскатайте его до размера формы для пиццы, выложите на форму для пиццы, прижмите руками к форме для пиццы и сделайте вилкой небольшие отверстия.
5. Установите режим нагрева верхней и нижней части духовки до 200°C.
Сначала смажьте основание формы для пирога оливковым маслом, затем возьмите соус для пиццы и равномерно распределите его, а затем, посыпав небольшим количеством сыра моцарелла и измельченного лука, поставьте 8-дюймовую форму для пиццы в предварительно разогретую духовку и выпекайте в течение 8 минут.
6. Когда время истечет, достаньте форму для пиццы и выложите слой бекона. Здесь вы можете разложить по порядку свои любимые ингредиенты приготовленную начинку.
7. Поставьте его в предварительно разогретую духовку, установите время работы на 15 минут, пока сыр не расплавится и корочка не станет золотистой.

5. Диагностика

| Проблема | Причина | Решение |
|------------------------------------|---|---|
| Машина внезапно перестала работать | Возможно, машина работает слишком долго или температура окружающей среды слишком высока, что приводит к слишком высокой температуре | Установите передачу на "0", отключите питание, подождите, пока машина вернется к комнатной температуре, можно перезапустить (обычно |

| | | |
|---|---|--|
| | двигателя машины; машина запускает программу защиты от перегрева – автоматическое выключение. | требуется 15-30 минут, время охлаждения зависит от температуры в помещении). |
| При переключении скорости она не меняется | Проверьте, хорошо ли вставлена вилка в розетку | Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку. |
| | Проверьте питание | Дождитесь подачи питания перед началом работы |
| | Проверьте, пружинит ли кнопка подъема обратно на место. | Убедитесь, что передняя бабка?? закреплена на месте. |
| Чрезмерный шум при работе машины | При увеличении скорости, увеличивается шум работы. | Выберите подходящую передачу для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями руководства |
| Скорость машины падает, или скорость нестабильна | Слишком большое количество перемешиваемых продуктов приводит к перегрузке машины. | Уменьшите объем перемешиваемой смеси |
| Машина раскачивается и трясется при работе | Напряжение нестабильно | Если напряжение нестабильное, перед использованием подождите, пока напряжение стабилизируется. |
| Передняя бабка не может вернуться в исходное положение после надевания крышки от брызг и чаши для смешивания. | Время использования миксера слишком велико | Если время работы слишком велико, остановитесь и немного остудите прибор перед дальнейшим использованием. |
| Потемнение теста после использования миксером | Низкая температура в помещении приводит к затвердеванию смазки в машине. | Снимите чашу для смешивания и дайте машине поработать на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы смазка в машине размягчилась и восстановила стабильность скорости. |

6. Чистка

| | |
|--------------------------|---|
| Очистка корпуса | <ol style="list-style-type: none">1. Не погружайте аппарат в воду. Не используйте воду для душа непосредственно на верхней части машины, чтобы предотвратить попадание тела хозяина в воду, чтобы избежать короткого замыкания, поражения электрическим током, утечки, ржавчины и других неисправностей.2. Не используйте мокрое полотенце для протирания машины3. Не используйте моющее средство / уксус / соль и другие агрессивные, сильно кислотные, сильнощелочные чистящие средства для очистки корпуса машины, иначе они могут повредить поверхность машины.4. Не используйте острые и грубые инструменты, такие как проволочные шарики, для чистки аксессуаров. Вы рискуете повредить поверхность аксессуаров. |
| Очистка аксессуаров | <ol style="list-style-type: none">1. Не помещайте литые алюминиевые детали в посудомоечную машину и не мойте их агрессивными, сильно кислотными или щелочными чистящими средствами. Пожалуйста, не кладите их в посудомоечную машину для чистки. (За исключением деталей из нержавеющей стали или тефлоновых деталей с поверхностной обработкой и деталей для электрофореза)2. Не замачивайте в течение длительного времени в моющих средствах, соленой воде, уксусе и других агрессивных жидкостях; используйте вовремя для чистки аксессуаров.3. После чистки высушите аксессуары, чтобы внутренние детали оставались сухими вовремя. |
| Специальная очистка | <ol style="list-style-type: none">1. Вращающийся выходной вал оставляет немного черного следа из-за высокой скорости и трения во время работы машины. После каждого использования, пожалуйста, быстро очищайте его и держите деталь сухой.2. Обратите внимание на острое лезвие и связанные с ним детали с острыми краями или аксессуары. |
| Техническое обслуживание | <ol style="list-style-type: none">1. Вы можете использовать оливковое масло для нанесения на поверхность лезвия, пластину ножа и кастрюлю для смешивания, чтобы обеспечить сухую и влажную среду для его окисления.2. Когда машина не используется, вы можете накрыть ее упаковочным пакетом и поместить в сухое место. |

7. 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

Контакты производителя в Москве:

Сайт: www.bufett.ru

Тел. +7 (495) 165-08-47



Служба поддержки пользователей

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!