

ПАСПОРТ
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
МОДЕЛЬ: ST-100





Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Во избежание удара электрическим током не используйте миксер вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Перед началом использования миксера внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете.
- Не перегибайте и не заламывайте сетевой шнур. Во избежание падения миксера, следите за тем, чтобы шнур выключенного устройства не свисал со стола.
- Убедитесь, что параметры электрической сети, указанные на шильдике миксера, соответствуют параметрам вашей электрической сети. Шильдик располагается на нижней панели моторного блока. Перед тем, как включить вилку в розетку, убедитесь, что мотор миксера выключен (регулятор скорости находится в положении “0”).
- Миксер предназначен для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе.
- Не используйте миксер вблизи открытого огня, легко воспламеняемых материалов (в т.ч. текстильных), печей, радиаторов, а также вблизи других источников тепла.
- Перед началом использования установите миксер на ровную горизонтальную поверхность.
- Установите миксер как можно ближе к розетке (для того, чтобы в случае необходимости его можно было быстро отключить от источника питания).
- Если вы не уверены, подходят ли электрические параметры, указанные на шильдике миксера к параметрам вашей электросети, обратитесь за консультацией к поставщику электроэнергии.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать миксер – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни.
- Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Миксер не является игрушкой! Храните его в недоступном для детей месте.
- Дети могут пользоваться миксером или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.
- Миксер может использоваться только по своему прямому назначению.
- Никогда не включайте миксер без продукта и не оставляйте его включенным без присмотра.
- Во время работы не прикасайтесь к движущимся частям устройства.

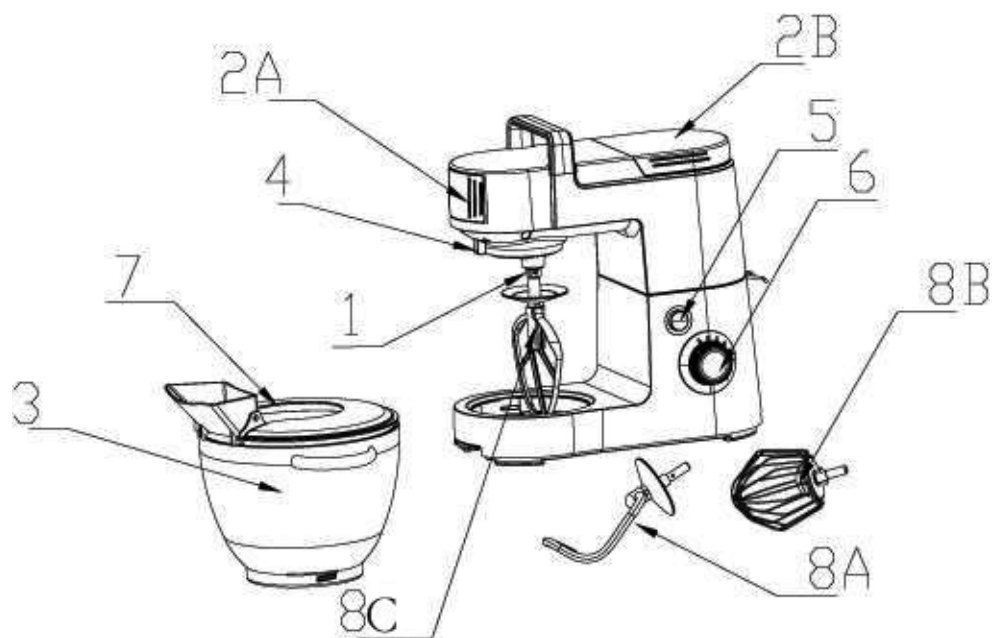
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Производитель не несет ответственности за повреждения миксера, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.
- Отключайте миксер от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании.
- Не используйте миксер при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.
- Мешалки имеют очень острые края – будьте осторожны во время очистки.
- Выключайте миксер и отключайте его от сети питания при замене мешалок или при проведении других операций с ними.
- Использование миксера людьми с ограниченными возможностями и детьми возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с миксером.
- Не используйте функции замешивания и взбивания одновременно. Допустимо только раздельное использование этих функций.
- Не пытайтесь разбирать оборудование и ремонтировать его самостоятельно. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАКАКТЕРИСТИКИ

Модель	ST-100
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	1500 Вт
Объем дежи	5,5 л
Длительность рабочего цикла	5-10 минут

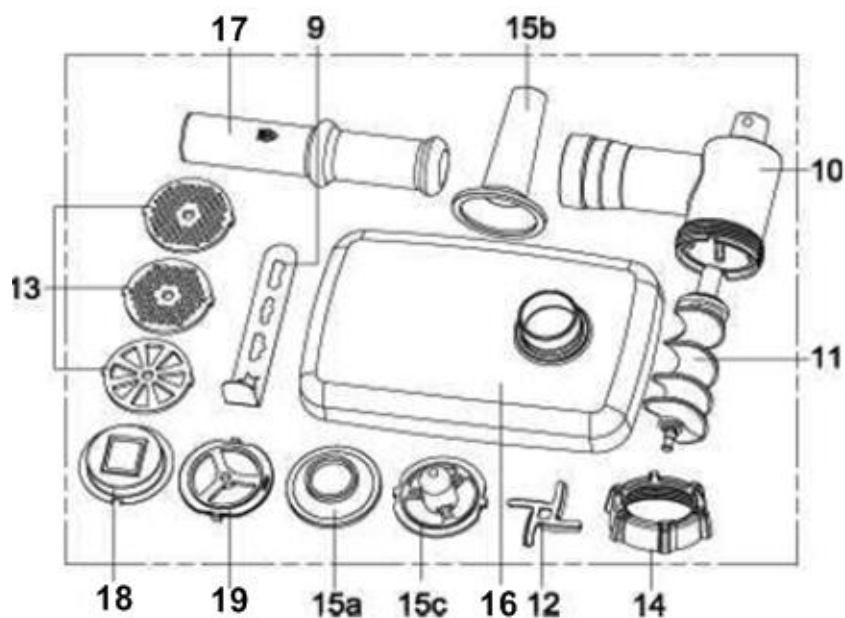
КОНСТРУКЦИЯ

Стандартная комплектация



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Вал | 6. Повторный переключатель |
| 2А. Заглушка вала отбора мощности | 7. Крышка дежи |
| 2В. Заглушка вала отбора мощности | 8А. Крюк для теста |
| 3. Дежа | 8В. Венчик |
| 4. Планетарный привод | 8С. Битер |
| 5. Рычаг подъема головки | |

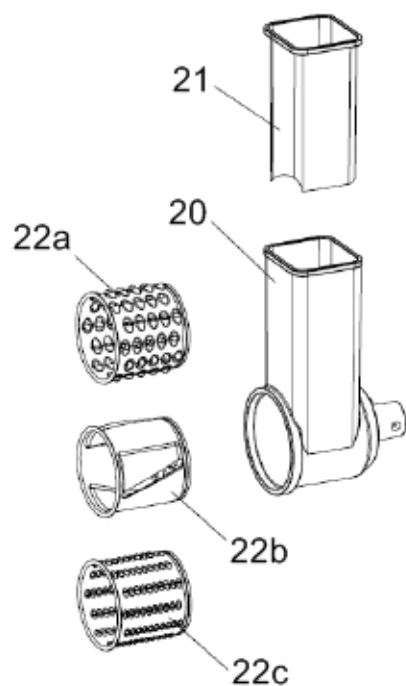
Насадка-мясорубка (приобретается отдельно)



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 9. Решетка-форма для печенья | 15b. Малая насадка для колбасок |
|------------------------------|---------------------------------|

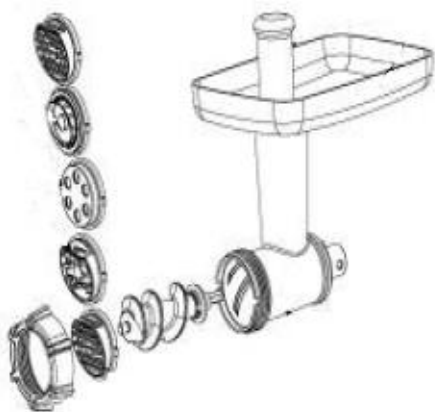
- 10. Горловина
- 11. Шнек
- 12. Нож
- 13. Решетки
- 14. Маховик
- 15а. Большая насадка для колбасок

- 15с. Переходной держатель насадки для колбасок
- 16. Загрузочный лоток
- 17. Проталкиватель
- 18, 19. Насадки для печени



Насадка-овощерезка (приобретается отдельно)

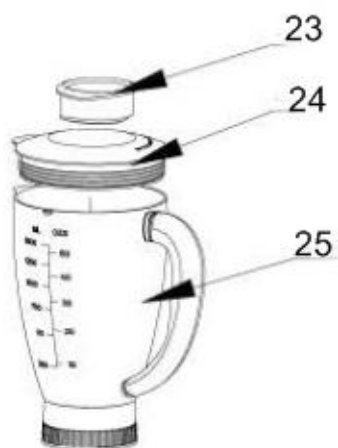
- 20. Горловина
- 21. Проталкиватель
- 22а. Крупная терка
- 22b. Насадка-ломтерезка
- 22с. Мелкая терка



Насадки для приготовления макарон (приобретаются отдельно)

В комплект входят насадки для следующих видов макаронных изделий:

Спагетти (2 вида), фетучине, паппарделле, макароны.



Насадка-блендер (приобретается отдельно)

23. Мерный колпачок

24. Крышка

25. Стакан

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Миксер

1. Установите дежу на место и поверните по направлению стрелки LOCK для фиксации.
2. Чтобы поднять головку миксера используйте специальный рычаг (№5).
3. Установите необходимую насадку (венчик, крюк или бiter).
4. Загрузите ингредиенты в дежу.
5. С помощью специального рычага (№5) опустите головку миксера.
6. Подключите устройство к сети питания.
7. С помощью поворотного переключателя выберите необходимую скорость.

Внимание! Режим работы должен соответствовать плотности смеси!

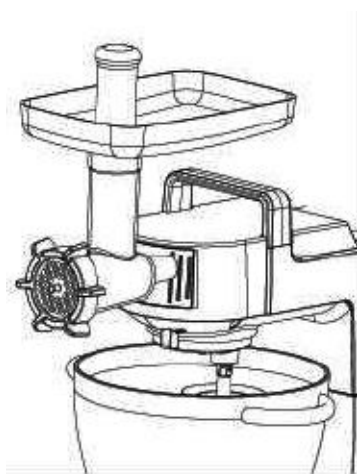
Скорость	Насадка	Тип смеси
1-2	Крюк для теста	Дрожжевое или песочное тесто
3-4	Битер	Тесто на блины, пористое, легкое тесто
5-6	Венчик	Сливки, яичные белки
PULSE	Венчик	Яичные белки, воздушные, легкие смеси

8. По окончании работы, поверните переключатель в положение «0». Затем отключите устройство от сети питания.

Внимание: при работе в импульсном режиме переключатель необходимо держать на показателе «Р». Как только пользователь отпустит ручку переключателя, устройство прекратит работу и переключатель автоматически вернется в положение «0».

9. Используя рычаг (№5), поднимите головку миксера.
10. Снимите дежу и выгрузите готовую смесь.
11. Очистите устройство в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

Мясорубка (приобретается отдельно)



Соберите мясорубку как показано на рисунке

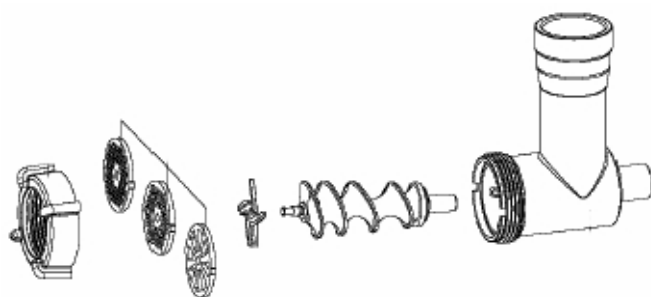


РИС. 1

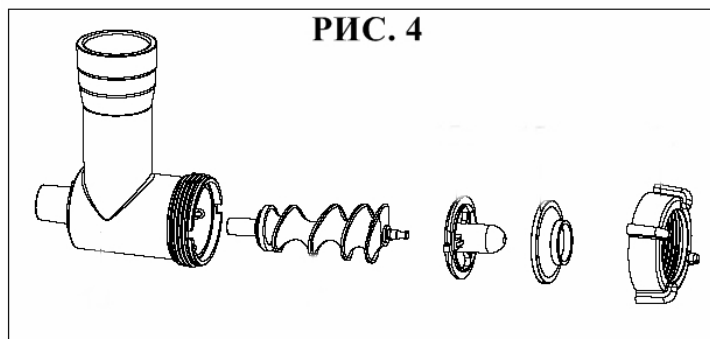
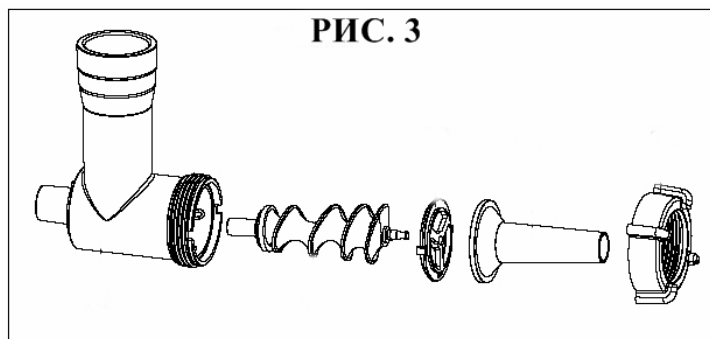
РИС. 2

1. Нарежьте мясо на кусочки не более 2.5 см. Кусочки мяса должны легко загрузаться в горловину мясорубки. Мясо не должно содержать жил или костей.
2. Установите пустую емкость под решетку мясорубки.
3. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что переключатель стоит в положении ВЫКЛ.
4. Подключите устройство к сети питания и включите его с помощью поворотного переключателя.

5. При необходимости используйте проталкиватель. Не погружайте пальцы в горловину мясорубки.

Насадки для колбасок (приобретаются отдельно)

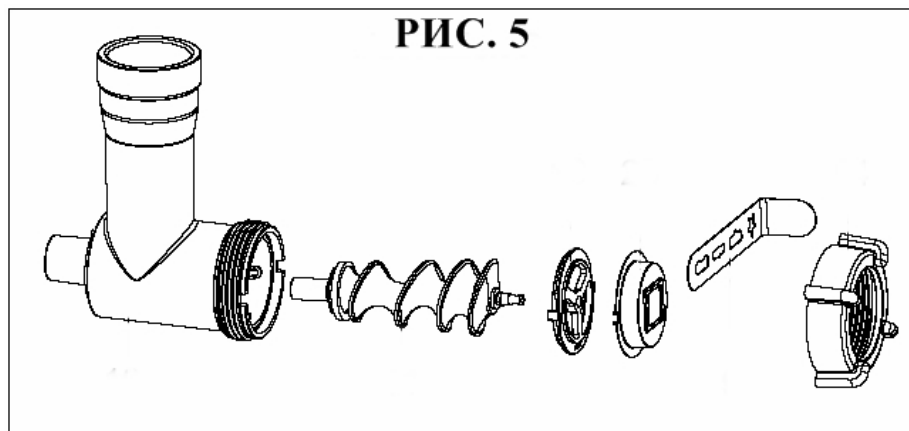
Соберите насадку для колбасок как показано на рисунке.



1. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что переключатель стоит в положении ВЫКЛ.
2. Подключите устройство к сети питания и включите его с помощью поворотного переключателя.
3. Загрузите мясную смесь в горловину устройства. Используйте проталкиватель. Не погружайте в горловину пальцы рук или столовые приборы!
4. Работайте на скорости 1-4 для заполнения колбасок.
5. Следите за тем, чтобы оболочка колбасок наполнялась не слишком плотно. При тепловой обработке колбаска увеличится в объеме, и слишком плотно набитое содержимое может разорвать оболочку.

Насадки для печени (приобретаются отдельно)

Соберите насадки для печени как показано на рисунке



1. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что переключатель стоит в положении ВЫКЛ.
2. Подключите устройство к сети питания и включите его с помощью поворотного переключателя.
3. Загрузите смесь в горловину устройства. Используйте проталкиватель. Не погружайте в горловину пальцы рук или столовые приборы!

Насадка-овощерезка (приобретается отдельно)

Соберите насадку-овощерезку как показано на рисунке

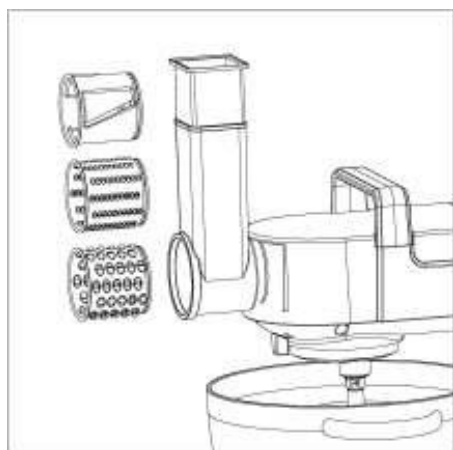


РИС. 6

1. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что переключатель стоит в положении ВЫКЛ.

2. Подключите устройство к сети питания и включите его с помощью поворотного переключателя.
3. Загрузите продукты в горловину устройства. Используйте проталкиватель. Не погружайте в горловину пальцы рук или столовые приборы!
4. Рекомендуемая скорость работы: 5-6.

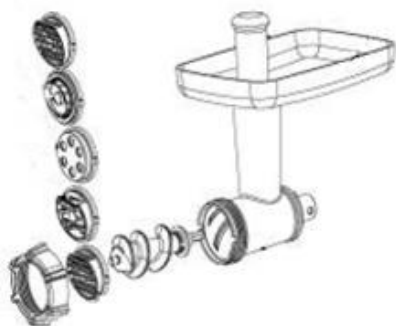


РИС. 7

Насадки для приготовления макарон (приобретаются

отдельно)

Соберите насадку как показано на рисунке

1. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что переключатель стоит в положении ВЫКЛ.
2. Подключите устройство к сети питания и включите его с помощью поворотного переключателя.
3. Загрузите продукты в горловину устройства. Используйте проталкиватель. Не погружайте в горловину пальцы рук или столовые приборы!
4. Рекомендуемая скорость работы: 5-6.



Насадка-блендер (приобретается отдельно)

Присоедините блендер к устройству как показано на рисунке

1. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что переключатель стоит в положении ВЫКЛ.
2. Подключите устройство к сети питания и включите его с помощью поворотного переключателя.
3. Загрузите продукты в стакан блендера. Плотно закройте его крышкой.
4. Рекомендуемая скорость работы: 5-6, импульсный режим.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Любые работы по очистке и обслуживанию выполняются на отключенном от сети и остывшем до комнатной температуры оборудовании.

ВНИМАНИЕ! КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА НЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!

1. Не погружайте моторный блок в воду!
2. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность устройства.
3. Протрите внешние поверхности моторного блока влажной тканью.
4. Промойте все съемные элементы теплым мыльным раствором и вытрите насухо. Соблюдайте особую осторожность при очистке лезвий!

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

