

Pioneer

Руководство Пользователя



*Стационарный
планетарный миксер*
MX500

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК, ОГРАНИЧЕНИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ И ВРЕМЕНИ ПЕРЕРАБОТКИ.....	10
ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ.....	11
ТАЙМЕР.....	14
ВЗВЕШИВАНИЕ НА ВСТРОЕННЫХ ВЕСАХ	15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ В КАЧЕСТВЕ МИКСЕРА.....	16
ЭКСПЛУАТАЦИЯ В КАЧЕСТВЕ КОМБАЙНА	18
ЭКСПЛУАТАЦИЯ В КАЧЕСТВЕ БЛЕНДЕРА.....	20
РЕЦЕПТЫ.....	23
ЧИСТКА И УХОД.....	27
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	28
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	29
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	30
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	30

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический планетарный миксер предназначен для взбивания и смешивания пищевых продуктов в домашних условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Миксер не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование миксера в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование миксера, а также обработка в нем любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации миксера соблюдайте следующие меры безопасности:

- Прибор предназначен для работы внутри помещения при комнатной температуре и влажности воздуха. Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с током срабатывания не более 30 мА в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Перед подключением к электросети убедитесь, что переключатель скоростей миксера установлен в положение «0».
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не перегревался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить миксер на себя.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
 - Запрещается использование любых аксессуаров и насадок, кроме рекомендованных производителем.
 - Отключайте устройство от электросети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или установки насадок.
 - Перед отключением миксера от электросети выключите его, установив переключатель скоростей в положение «0».
 - При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
 - Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги, а также во время грозы.
 - Запрещается работать с прибором мокрыми руками. Если прибор влажный или мокрый, немедленно отключите его от сети.
 - Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость
 - Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса миксера и воды;
 - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
 - Запрещается использовать миксер для перемешивания непищевых продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
 - Время работы миксера не должно превышать указанное время за одно включение в зависимости от типа сборки:
 - планетарный миксер – 10 минут;
 - комбайн – 5 минут;
 - блендер-кувшин – 3 минуты.
- По истечении указанного времени необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над насадками.
 - Не касайтесь движущих частей устройства.
 - При опускании блока следите, чтобы не прищемить пальцы.
 - Во время работы прибора не допускайте погружения в емкость со смешиваемыми продуктами каких-либо металлических изделий (ложек, вилок, ножей и т. п.).

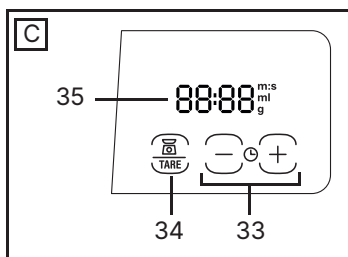
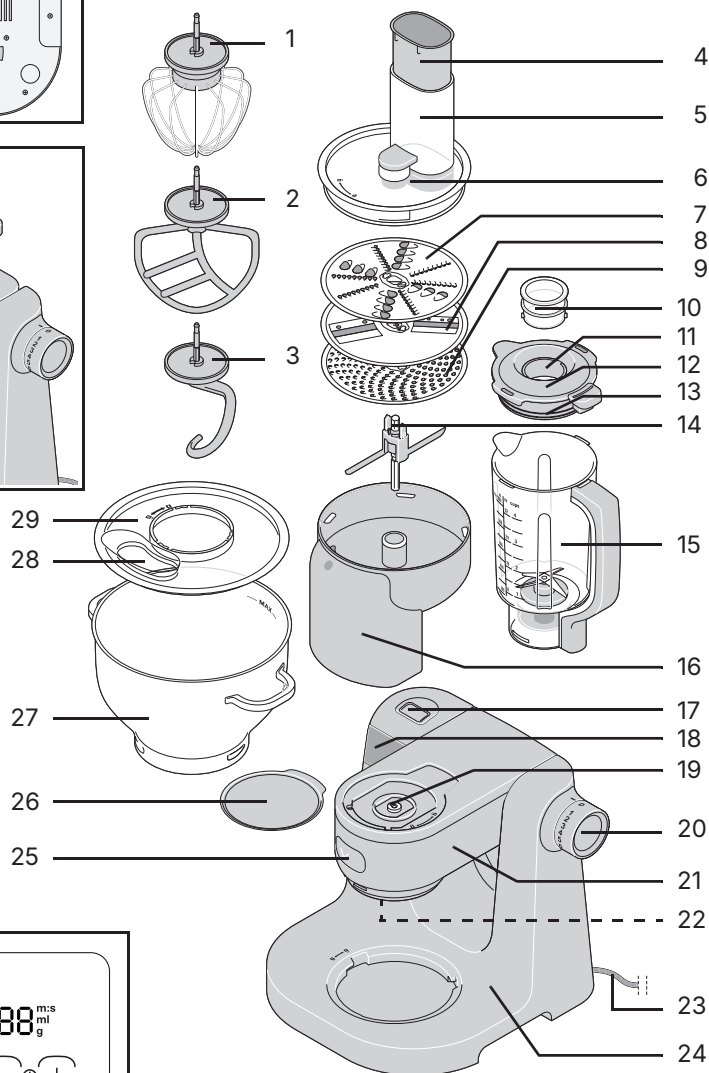
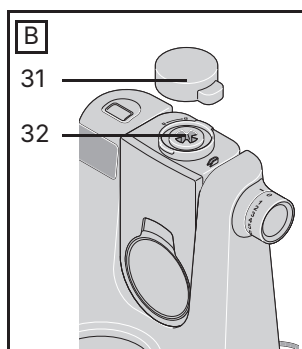
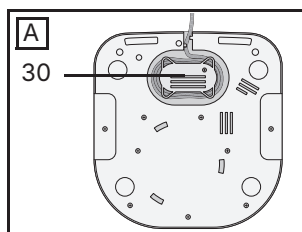
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- При смешивании жидкостей, особенно горячих, смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить распыливание.
- Запрещается использовать миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей. Запрещается смешивать миксером слишком твердые ингредиенты, например замороженное сливочное масло.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Режущие кромки насадок комбайна и ножи блендера очень острые. Во время установки и снятия насадок, а также их очистки будьте осторожны, чтобы не порезаться.
- После остановки двигателя насадки вращаются еще некоторое время, будьте осторожны и дождитесь остановки вращения прежде, чем достать продукты или снять насадку.
- Если кувшин блендера не установлен на корпус прибора, необходимо закрыть крышкой место установки кувшина, в противном случае прибор не будет работать.
- Не следует использовать максимальную скорость при варианте сборки с кувшином-блендером. Устанавливайте более низкую скорость.
- Лопатка для перемешивания и крючок для замешивания теста имеют покрытие. Во время чистки и эксплуатации будьте внимательны, чтобы не повредить покрытие.
- При смешивании жидкостей, особенно горячих, смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить распыливание.
- Запрещается включать прибор без нагрузки, это может привести к перегреву двигателя и выходу прибора из строя.
- Запрещается превышать максимальное количество продуктов, указанное в данном руководстве.
- Для проталкивания продуктов в загрузочную горловину комбайна используйте исключительно толкатель, запрещается проталкивать продукты рукой.
- Если продукты прилипли к стенке кувшина-блендера или чаши миксера, удаляйте их лопаткой, не пытайтесь делать это рукой.
- Запрещается устанавливать миксер рядом с источниками тепла или открытого огня (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами, печами, каминами и т.п.). Не размещайте прибор под прямыми солнечными лучами.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте прибор или вынимайте вилку электропитания из розетки.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

- Не позволяйте детям использовать миксер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования миксера, снимают его с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Венчик для взбивания
2. Лопатка для перемешивания
3. Крючок для замешивания теста
4. Толкатель загрузочной горловины комбайна
5. Загрузочная горловина комбайна
6. Крышка комбайна
7. Дисковая насадка крупная/средняя терка
8. Дисковая насадка для нарезки тонкими/толстыми ломтиками
9. Дисковая насадка мелкая терка
10. Мерный стаканчик – колпачок крышки кувшина блендера
11. Отверстие в крышке кувшина блендера для добавления ингредиентов
12. Крышка кувшина блендера
13. Уплотнитель крышки кувшина блендера
14. Коннектор насадки комбайна
15. Кувшин блендера
16. Держатель насадки комбайна
17. Кнопка разблокировки корпуса
18. Сенсорная панель управления для режима весов/таймера
19. Привод (под крышкой) комбайна
20. **MO-7** Переключатель питания и скоростей
21. Верхняя часть корпуса
22. Привод для установки насадки миксера
23. Шнур питания
24. Нижняя часть корпуса
25. Кнопка снятия насадки миксера
26. Верхняя крышка привода
27. Чаша миксера/комбайна
28. Отверстие в крышке чаши миксера для добавления ингредиентов
29. Крышка чаши миксера
30. Отсек для шнура питания
31. Крышка привода кувшина блендера

32. Привод кувшина блендера (под крышкой)
33.  Кнопки настройки таймера
34.  **TARA** Кнопка включения весов / функции тары (обнуления показаний весов) / изменения режима: взвешивание (г) / измерение объема (мл)
35. Дисплей для отображения веса или времени таймера
36. Насадка для нарезки кубиками

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките прибор из упаковки. Уберите упаковочные материалы, в особенности пакеты, подальше от маленьких детей. Внимательно осмотрите прибор и убедитесь в отсутствии повреждений. Проверьте комплектность (см. предыдущий раздел).

Снимите с поверхности прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Установите нижнюю часть корпуса прибора (24) в подходящее место – на ровную твердую устойчивую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла и влажности. Уберите излишек шнура питания (23) в отсек для шнура питания (30) на дне прибора. Учитывайте, что во время переработки больших партий продуктов прибор может незначительно смещаться, а также

то, что продукты могут выплескиваться, поэтому прибор должен стоять на водостойкой поверхности.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При нескольких первых включениях прибора он может производить специфический запах во время разогрева двигателя. Это не является неисправностью и со временем пройдет. Обеспечьте достаточную вентиляцию для устранения запаха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК, ОГРАНИЧЕНИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ И ВРЕМЕНИ ПЕРЕРАБОТКИ

Название	Рабочая скорость	Назначение	Максимальное количество продуктов / время переработки
Крючок для замеса теста (3)	4	Замешивание густого теста (например дрожжевого)	Максимальный общий вес теста – 1642 г Максимальное время – 10 мин
Лопатка для перемешивания (2)	5~6	Жидкое тесто для бисквита, кекса, блинов. Смешивание сливочного масла с сахаром	Максимальный общий вес теста – 1203 г Максимальное время – 10 мин
Венчик для взбивания (1)	7	Взбивание яичных белков. Взбивание сливок. Приготовление майонеза	Максимальное количество яичных белков – 12 шт Максимальное количество сливок – 500 мл Максимальное время – 10 мин
Кувшин блендера (15)	7 / пульс	Смешивание и измельчение мягких и жидких ингредиентов. Запрещается использовать для измельчения твердых продуктов (замороженных продуктов, мяса с костями, мускатного ореха, крупы, кофейных зерен). Также не следует использовать для измельчения мяса, лука, орехов и трав.	Максимальный общий объем – 1000 мл Максимальное время – 3 мин

Название	Рабочая скорость	Назначение	Максимальное количество продуктов / время переработки
Дисковая насадка мелкая терка (9)	3~4	Терка твердого сыра, например пармезана, сырого картофеля (не подходит для терки мягкого или полутвердого сыра)	Максимальное время – 5 мин Нужная сторона насадки должна быть установлена режущими кромками вверх. Рекомендуется сначала запустить двигатель, а потом начать загрузку продуктов в загрузочную горловину.
Дисковая насадка крупная/средняя терка (7)	3~4	Может использоваться с двух сторон: крупная или средняя терка. Терка яблок, моркови, кабачков, кусочков сыра (например «Гауды»). Используйте крупную терку для мягких продуктов. Насадка не подходит для переработки твердых сыров или орехов.	
Дисковая насадка для нарезки ломтиками (8)	3~4	Может использоваться с двух сторон: тонкие ломтики или толстые ломтики. Нарезка ломтиками огурцов, яблок, отварного очищенного картофеля. Насадка не подходит для переработки твердых сыров или орехов.	

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

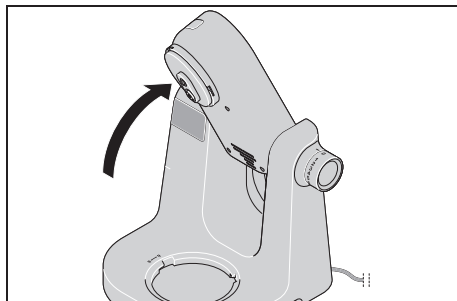
ВНИМАНИЕ:

Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он выключен (переключатель скоростей находится в положении 0) и отключен от электросети.

Варианты положения верхней части корпуса

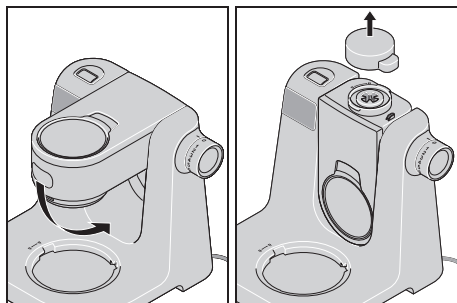
В зависимости от того, в каком варианте сборки будет использоваться прибор, верхняя часть корпуса может быть зафиксирована в одном из двух положений:

- планетарный миксер: верхняя часть корпуса зафиксирована горизонтально, используется нижний привод (22);
- комбайн: верхняя часть корпуса зафиксирована горизонтально, используется верхний привод (19), с которого снята крышка (26), установлен держатель насадки комбайна (16);
- блендер: верхняя часть корпуса зафиксирована вертикально так, что привод блендера (32) оказывается сверху и с него снята крышка (31), сверху установлен кувшин блендера (15).



Нажмите кнопку разблокировки (17) верхней части корпуса (21), чтобы изменить ее положение.

Если вы собираетесь использовать прибор в качестве миксера, после разблокировки верхней части корпуса переведите ее в наклонное положение, установите на верхнюю часть корпуса крышку чаши миксера (29) и установите подходящую насадку на приводной вал (22).



Чтобы использовать прибор с кувшином блендера, необходимо после разблокировки верхней части корпуса опустить ее вниз в вертикальное положение и снять крышку привода кувшина блендера (31).

Защитные механизмы

- Прибор работает, только когда полностью и правильно собран. Если

кувшин блендера не установлен на корпус прибора, необходимо закрыть крышкой (31) привод блендера (место установки кувшина, в противном случае прибор не будет работать. Если кувшин блендера установлен на корпусе, то прибор будет работать только при правильной установке крышки кувшина блендера.

- Прибор работает, только когда верхняя часть корпуса (21) зафиксирована либо в горизонтальном, либо в вертикальном положении, а кнопка разблокировки (17) верхней части корпуса отжата.
- В случае перегрева двигателя срабатывает защитное выключение, и двигатель прекращает работу. Если это произошло, отсоедините вилку шнура питания (23) от розетки и дайте двигателю полностью остыть до комнатной температуры. После этого можно продолжить работу как обычно.

Питание прибора

1. Подключайте вилку шнура питания (23) прибора к индивидуальной розетке, характеристики которой соответствуют характеристиками прибора. Розетка должна быть легко доступна.
2. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что переключатель питания и скоростей (20) находится в положении «0».
3. После подключения к электросети прибор подает звуковой сигнал и на короткое время загорается индикация дисплея (18).
4. Перед чисткой прибора всегда отключайте его от электросети.

Включение и выключение прибора, выбор скорости, кратковременный режим

- Поворачивайте переключатель питания и скорости (20) по часовой стрелке, чтобы включить прибор и установить подходящую скорость. Имеется семь скоростей от 1 до 7. Большая цифра соответствует большей скорости. Скорость зависит от варианта сборки, количества и свойств продуктов. Чем более жидкие ингредиенты, тем выше скорость можно использовать.
- Начинайте работу на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее.
- Когда вы добавляете новые ингредиенты в чашу миксера или кувшин блендера, уменьшите скорость на 1-2 единицы. Ингредиенты следует добавлять через отверстие в крышке чаши миксера (28) или отверстие в крышке кувшина блендера (11).
- По окончании работы переведите переключатель питания и скорости (20) в положение «0», чтобы его выключить.
- Помимо семи скоростей, имеется кратковременный режим, соответствующий положению «М» переключателя. Переведите переключатель питания и скорости (20) в положение «М» и удерживайте его в этом положении. Двигатель миксера будет работать на максимальной скорости. Как только вы отпустите переключатель (20), двигатель прибора выключится.

ВНИМАНИЕ:

После окончания работы прибора всегда переведите переключатель питания

и скорости (20) в положение «0». Пока вы этого не сделаете, вы не сможете воспользоваться прибором в следующий раз.

Панель управления

На дисплее (35) отображается время таймера или вес. В режиме весов на дисплее отображается вес, а также индикатор «g» или «ml». В режиме таймера на дисплее отображается время таймера в формате «m:s».

- Кнопки  (33) служат для настройки таймера.
- Кнопка  /TAPA (34) служит для настройки весов.

После подключения прибора к электросети, в случае необходимости измерения веса, кратко нажмите кнопку  (33) или  /TAPA (34), чтобы включить весы.

Прибор можно включить и непосредственно переключателем скорости (20), тогда функция весов не активируется и прибор переходит непосредственно в рабочий режим. После включения электродвигателя переключиться в режим весов невозможно.

Если на приборе активирован режим таймера, то чтобы переключиться из режима таймера в режим весов, нажмите и удерживайте кнопку  /TAPA (34), пока не раздастся второй звуковой сигнал.

Чтобы переключиться из режима весов в режим таймера, нажмите и удерживайте одну из кнопок  (33), пока не раздастся второй звуковой сигнал.

Индикация дисплея гаснет автоматически через 15 минут отсутствия операций с прибором.

ТАЙМЕР

При включении прибора переключателем питания и скорости (20), функция таймера прямого отсчета активируется автоматически. На дисплее (35) начинается отображаться прямой отсчет времени работы.

- Через 15 минут работа прибора прекращается автоматически, при этом звучит звуковой сигнал. После этого верните переключатель питания и скорости (20) в положение «0».
- Вы также можете остановить работу прибора, переведя переключатель питания и скорости (20) в положение «0», после этого таймер остановится. При возобновлении работы прибора таймер продолжит работу.
- Чтобы обнулить таймер, одновременно нажмите кнопки   (33). На дисплее должно отобразиться «00:00».

ВНИМАНИЕ:

Время работы миксера не должно превышать указанное время за одно включение в зависимости от типа сборки:

- планетарный миксер – 10 минут;
- комбайн – 5 минут;
- блендер-кувшин – 3 минуты.

По истечении указанного времени необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

Настройка таймера выключения

Вы также можете установить таймер выключения, т.е. установить время работы, по истечении которого двигатель прибора должен остановиться.

Таймер выключения устанавливается до запуска прибора либо в любое время во время работы прибора.

Время таймера регулируется с точностью до 30 секунд.

Максимальное время таймера – 15 минут.

1. Чтобы активировать таймер выключения, нажмите и удерживайте одну из кнопок   (33), пока прибор не подаст второй звуковой сигнал. В правой части дисплея должна появиться индикация «m:s».
2. Кнопками   (33) установите необходимое время. Каждое нажатие кнопки изменяет время на 30 секунд. Чтобы быстро изменять время, нажмите и удерживайте кнопку. В режиме настройки индикация дисплея мигает. Не предпринимайте никаких действий после окончания настройки, и установленное время таймера будет сохранено автоматически.
3. Переведите переключатель питания и скорости (20) в положение, соответствующее нужной скорости, чтобы запустить двигатель. На дисплее начнется обратный отсчет установленного времени.
4. Если вы остановите работу прибора, переведя переключатель питания и скорости (20) в положение «0», таймер остановится. При возобновлении работы прибора таймер продолжит работу.
5. Когда установленное время таймера истечет, прибор подаст звуковые сигналы и прекратит работу. После этого верните переключатель питания и скорости (20) в положение «0».

ВЗВЕШИВАНИЕ НА ВСТРОЕННЫХ ВЕСАХ

Встроенные весы позволяют измерять вес продуктов в диапазоне от 1 г до 5 кг (5000 г) или объем жидкости от 1 мл до 5 л (5000 мл).

Весы готовы к использованию после подключения прибора к электросети, когда двигатель выключен.

После включения электродвигателя переключиться в режим весов невозможно. Чтобы воспользоваться весами после начала работы прибора, необходимо выключить электродвигатель, переведя переключатель питания и скорости (20) в положение «0» и дождаться полной остановки двигателя. Только после этого вы сможете воспользоваться встроенными весами.

Вы можете взвешивать продукты или измерять объем жидкости в чаше миксера (27) или в кувшине блендера (15).

ВНИМАНИЕ:

Запрещается превышать максимальную нагрузку 5000 г. Когда вес превышает допустимую нагрузку, прибор подает звуковые сигналы, а на дисплее (35) отображается индикация «---». В этом случае немедленно уберите избыточную нагрузку с весов.

Систематическое нарушение этого правила приведет к выходу весов из строя.

Рекомендации по взвешиванию

Чтобы результат взвешивания был точным, убедитесь, что прибор стоит устойчиво на ровной твердой горизонтальной поверхности и ничто не оказывает на него воздействие. При установке прибора на мягкой поверхности показания

весов могут быть неточными и нестабильными. Дождитесь стабилизации индикации дисплея (35).

В процессе взвешивания не шатайте миксер и стол, на котором тот стоит. Датчики весов располагаются в ножках прибора, поэтому любые внешние воздействия на корпус могут повлиять на точность результатов взвешивания.

Простое взвешивание

1. Подключите вилку питания к электросети, но не запускайте двигатель прибора переключателем питания и скоростей.
2. Нажмите и удерживайте кнопку  / **TARA** (34), и через непродолжительное время в правой части дисплея (35) должна появиться индикация «г» или «мл».
3. Чтобы переключаться между режимом взвешивания и измерения объема, нажимайте и удерживайте кнопку  / **TARA** (34). В режиме взвешивания горит индикатор «г», в режиме измерения объема – «мл».
4. Перед началом взвешивания дождитесь, когда индикация дисплея стабилизируется и будет показывать «0 г» или «0 мл». При необходимости кратко нажмите кнопку  / **TARA** (34), чтобы обнулить весы.
5. Положите ингредиенты в чашу миксера (27) или кувшин блендера (15), и на дисплее (35) отобразится вес или объем ингредиентов.
6. После запуска двигателя прибор автоматически выходит из режима взвешивания.

Функция тары (обнуление весов)

Функция тары позволяет в любое время обнулить результаты взвешивания или измерения объема, что позволяет по отдельности последовательно определять вес или объем нескольких ингредиентов.

1. После взвешивания одного ингредиента кратко нажмите кнопку  /ТАРА (34), чтобы обнулить весы, и на дисплее отобразится индикация «0 g» или «0 ml».
2. Положите следующий ингредиент, и на дисплее отобразится его вес или объем.
3. Повторяйте то же с другими ингредиентами.

ВНИМАНИЕ:

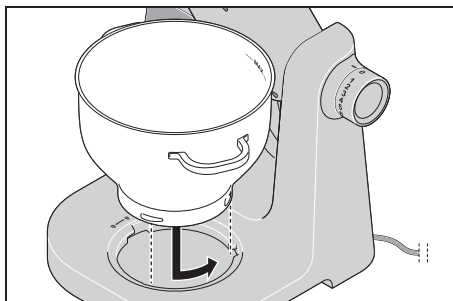
При последовательном взвешивании с использованием функции тары будьте внимательны, чтобы не превысить максимальную нагрузку. Суммарная максимальная нагрузка – 5000 г.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ В КАЧЕСТВЕ МИКСЕРА

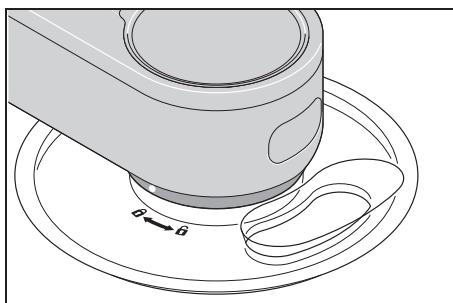
Сборка

1. Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17), чтобы поднять верхнюю часть корпуса (21). Верхняя часть корпуса поднимется вверх под углом, а кнопка разблокировки отожмется обратно.
2. Поставьте чашу (27) с продуктами в углубление в нижней части корпуса (24) так, чтобы отметка «MAX» оказалась позади и немного справа. Выступы по бокам дна чаши должны войти в пазы нижней части корпуса.

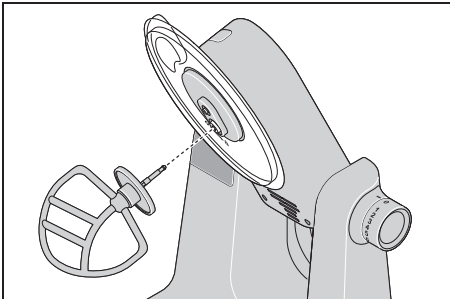
Выступ под левой ручкой чаши должен находиться напротив значка открытого замка  на нижней части корпуса.



3. Немного поверните чашу (27) против часовой стрелки до фиксации. Выступ под левой ручкой чаши должен теперь находиться напротив значка закрытого замка .
4. Закрепите крышку (29) чаши на верхней части корпуса (21) снизу. Крышка чаши предотвращает распыливание продуктов во время перемешивания. Поэтому во избежание распыливания продуктов всегда закрепляйте крышку чаши. Значок открытого замка  на крышке и точка на верхней части корпуса должны совпасть.



- Прижмите крышку чаши к верхней части корпуса и поверните крышку, чтобы значок закрытого замка **Б** на крышке совпал с точкой на верхней части корпуса.
- Выберите подходящую насадку. Крючок (3) предназначен для замеса теста для хлеба и выпечки, а также смешивания других плотных масс. Лопатка (2) предназначен для смешивания продуктов средней плотности, например теста для кексов, печений, блинов и т.п., приготовления картофельного пюре. Венчик (1) следует использовать для приготовления воздушных смесей, например взбитых сливок, бисквитного теста, безе, суфле, заправок для салатов.



- Вставьте нужную насадку (1/2/3) в разъем (22) и прижмите до фиксации. Чтобы зафиксировать насадку, может потребоваться немного поворачивать ее в разьеме.
- Вы можете класть ингредиенты в чашу миксера (27), когда верхняя часть корпуса (21) поднята. А во время смешивания ингредиенты можно добавлять через отверстие (28) в крышке (29) чаши миксера. Перед тем как добавить ингредиенты

во время смешивания, уменьшите скорость до «1» или «2».

- Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и опустите верхнюю часть корпуса (21) в горизонтальное положение. Кнопка разблокировки отожмется обратно.

Переработка продуктов

- Подключите вилку шнура питания (23) к электрической розетке.
- Переведите переключатель питания и скорости (20) в положение, соответствующее нужной скорости, чтобы запустить двигатель.
- По окончании переработки верните переключатель питания и скорости (20) в положение «0», затем отсоедините вилку шнура питания от электросети.

Разборка

- Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и поднимите верхнюю часть корпуса (21) в наклонное положение. Кнопка разблокировки отожмется обратно.
- Нажмите кнопку снятия насадки (25), чтобы извлечь насадку (1/2/3).
- Поверните крышку чаши (29) так, чтобы значок открытого замка **Б** на крышке совпал с точкой на верхней части корпуса (21).
- Немного поверните чашу (27) по часовой стрелке и снимите ее с прибора.
- Переложите переработанные ингредиенты в другую посуду. Остатки теста счистите со стенок чаши лопаткой.
- Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и опустите верхнюю часть корпуса (21)

в горизонтальное положение. Кнопка разблокировки отождествится обратно.

7. Как можно быстрее вымойте все аксессуары, которые использовались, чтобы продукты не успели подсохнуть.

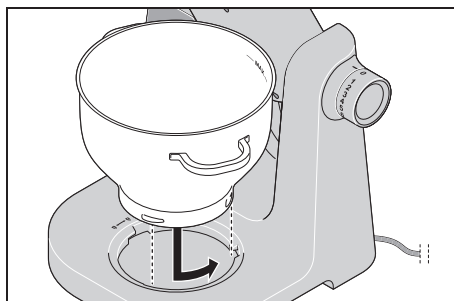
ЭКСПЛУАТАЦИЯ В КАЧЕСТВЕ КОМБАЙНА

Подготовка продуктов

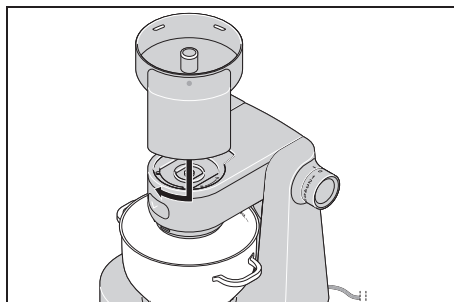
Овощи следует разрезать так, чтобы они проходили в загрузочную горловину (5). Длинные овощи, например огурцы, морковь, небольшие кабачки, можно загружать целиком.

Сборка

1. Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17), чтобы поднять верхнюю часть корпуса (21). Верхняя часть корпуса поднимется вверх под углом, а кнопка разблокировки отождествится обратно.
2. Поставьте пустую чашу (27) в углубление в нижней части корпуса (24) так, чтобы отметка «MAX» оказалась позади и немного справа. Выступы по бокам дна чаши должны войти в пазы углубления нижней части корпуса. Выступ под левой ручкой чаши должен смотреть в сторону значка открытого замка .

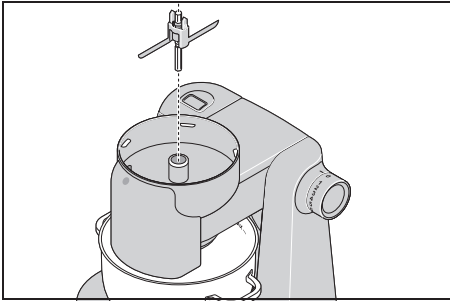


3. Немного поверните чашу (27) против часовой стрелки до фиксации. Выступ под левой ручкой чаши должен теперь смотреть в сторону значка закрытого замка .
4. Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и опустите верхнюю часть корпуса (21) в горизонтальное положение. Кнопка разблокировки отождествится обратно. Насадку миксера (1/2/3) и крышку чаши (29) устанавливать не следует!
5. Снимите крышку верхнего привода (26).



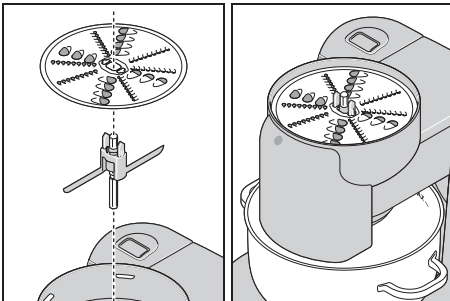
6. Установите держатель насадки (16) на привод (19) комбайна так, чтобы разгрузочный желоб держателя насадки смотрел немного вправо. Затем поворачивайте держатель

насадки по часовой стрелке, пока он не будет надежно зафиксирован.



7. Если вы планируете использовать дисковые насадки, то вставьте коннектор насадки (14) длинным металлическим шестигранным концом вниз в привод (19) и немного вращая ее за верхний шестигранный конец добейтесь, чтобы она полностью опустилась. При использовании насадки для нарезки кубиками (36) устанавливать коннектор насадки (14) не нужно.

8. Выберите подходящую дисковую насадку: крупную/среднюю терку (7), насадку для нарезки тонкими/толстыми ломтиками (8), мелкую терку (9). Для двусторонней насадки (7/8) определите сторону, которую будете использовать, во время установки она должна смотреть вверх.

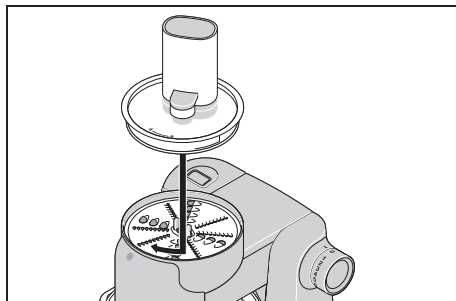


9. Установите выбранную насадку (7/8/9) на коннектор (14) режущей стороной вверх. Пластиковые язычки коннектора должны выступать через отверстия дисковой насадки вверх.

10.  Если вы планируете использовать насадку для нарезки кубиками, то устанавливать коннектор (14) не нужно. Насадка

уже оснащена аналогичным коннектором. Вращая коннектор за пластмассовые детали поверните его так, чтобы горизонтальный нож насадки располагался по центру вертикальных лезвий насадки. Лопастей коннектора с нижней стороны насадки будут располагаться при этом под отверстиями насадки. В таком положении они не будут препятствовать установке насадки в держатель насадки. Совместите треугольный указатель на верхней стороне насадки с круглым указателем на держателе насадки. Убедитесь, что выступы на внутренней стороне держателя совпадают с соответствующими пазами на нижней стороне насадки, и придерживая насадку пальцами за круглые отверстия в ней опустите насадку в держатель. Нажмите на насадку сверху вниз и убедитесь, что она полностью встала на свое место.

11. Установите крышку комбайна (6) поверх держателя насадки (16) так, чтобы значок открытого замка  на крышке и точка на держателе насадки совпали.



12. Поверните крышку по часовой стрелке до фиксации, при этом должен раздаться щелчок, а значок закрытого замка **6** на крышке должен совпасть с точкой на держателе насадки.

Переработка продуктов

1. Подключите вилку шнура питания (23) к электрической розетке.
2. Переведите переключатель питания и скорости (20) в положение, соответствующее скорости «3» или «4», чтобы запустить двигатель.
3. Поочередно загружайте подготовленные продукты в загрузочную горловину (5) и проталкивайте толкателем (4), оказывая равномерное легкое давление.
4. По окончании переработки верните переключатель питания и скорости (20) в положение «0», затем отсоедините вилку шнура питания от электросети.

Разборка

1. Поверните держатель насадки (16) со всеми установленными на него деталями немного против часовой стрелки и снимите его с прибора.
2. Поверните крышку (6) против часовой стрелки, чтобы значок открытого

замка **6** на крышке совпал с точкой на держателе (16), и снимите крышку.

3. Возьмитесь за коннектор (14) посередине и вытяните его вместе с дисковой насадкой (7/8/9) из держателя насадки (16). Если вы пользовались насадкой для нарезки кубиками (36), то выньте ее из держателя насадки (16) подцепив двумя пальцами за круглые отверстия в насадке.
4. Снимите дисковую насадку (7/8/9) с коннектора (14). Будьте осторожны, режущие кромки насадок очень острые.
5. Немного поверните чашу (27) по часовой стрелке и снимите ее с прибора. Для удобства снятия чаши можете предварительно нажать кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и приподнять верхнюю часть корпуса (21).
6. Переложите переработанные продукты в другую посуду. Остатки продуктов счистите со стенок чаши лопаткой.
7. Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и опустите верхнюю часть корпуса (21) в горизонтальное положение. Кнопка разблокировки отожмется обратно.
8. Установите крышку верхнего привода (26) обратно.
9. Как можно быстрее вымойте все аксессуары, которые использовались, чтобы продукты не успели приохнуть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ В КАЧЕСТВЕ БЛЕНДЕРА

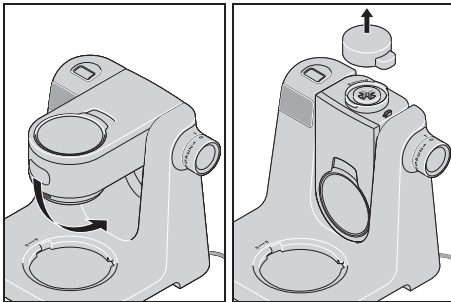
С помощью блендера можно смешивать различные продукты для приготовления

смузи, соусов, супов, майонеза, пюре, детского питания, а также напитков, в т.ч. молочных коктейлей.

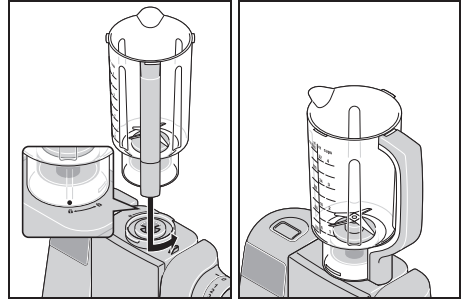
ВНИМАНИЕ:

Режущие ножи блендера очень острые. Будьте осторожны, чтобы не порезаться. Запрещается пытаться перерабатывать в блендере слишком твердые ингредиенты, например замороженные продукты, мясо с костями, крупы, кофейные зерна, мускатные орехи.

Сборка



1. Нажмите кнопку разблокировки (17) верхней части корпуса (21), чтобы опустить ее вниз в вертикальное положение. Кнопка разблокировки должна отжаться обратно.
2. Снимите крышку привода блендера (31).
3. Установите кувшин блендера (15) на привод блендера (32) так, чтобы носик кувшина и точка внизу кувшина совпали со значком открытого замка  на корпусе. Если кувшин не устанавливается, аккуратно поверните его вправо и влево.



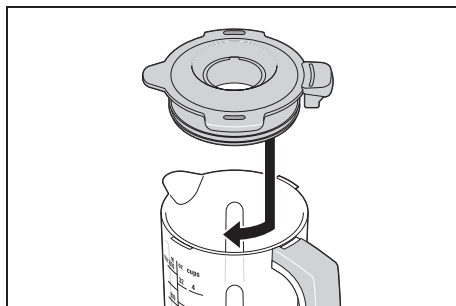
4. Поверните кувшин блендера (15) против часовой стрелки до фиксации, при этом носик кувшина и точка внизу кувшина должны совпасть со значком закрытого замка  на корпусе.

Загрузка ингредиентов

- Фрукты и овощи очистите от кожуры и порежьте на кубики размером приблизительно 2 см.
- Из фруктов и овощей удалите твердые косточки и семена. Убедитесь, что все оставшиеся части фруктов являются съедобными.
- Перед обработкой горячих продуктов дайте им остыть до 60°C.
- Не кладите продукты выше максимальной отметки, чтобы они не расплескались из кувшина во время смешивания.
- Не следует использовать блендер для измельчения сухих продуктов.
- При измельчении фруктов обязательно добавляйте некоторое количество жидкости.
- Сначала налейте в кувшин жидкие ингредиенты, а потом положите твердые.

Закрытие крышки

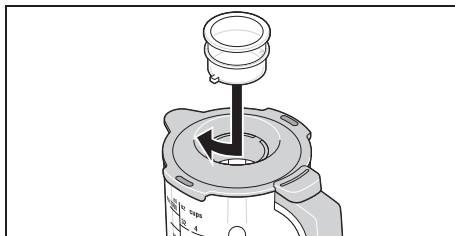
В целях безопасности процесс смешивания не начнется, если сам кувшин (15) и крышка кувшина блендера (12) не закрыта правильно. При возникновении трудностей в закрытии крышки (12) капните несколько капель растительного масла на уплотнитель крышки и распределите масло по всему периметру уплотнителя.



1. Накройте кувшин блендера (15) крышкой (12) так, чтобы носик кувшина и носик на крышке немного не совпадали.
2. Поверните крышку по часовой стрелке до упора.

Установка мерного стаканчика в крышку

Мерный стаканчик (10) можно использовать для измерения количества ингредиентов. Когда мерный стаканчик не используется для этой цели, установите его в отверстие в крышке (11). Отверстие в крышке (11) в свою очередь позволяет быстро и удобно добавлять ингредиенты во время смешивания. Чтобы добавить ингредиенты, извлеките из крышки (11) мерный стаканчик (10).



1. Вставьте мерный стаканчик (10) в отверстие (11) в крышке (12) так, чтобы маленькие пластиковые выступы колпачка вошли в пазы в отверстии.
2. Поверните колпачок по часовой стрелке до упора.

Смешивание продуктов

1. Подключите вилку шнура питания (23) к электрической розетке.
2. Переведите переключатель питания и скорости (20) в положение, соответствующее нужной скорости, чтобы запустить двигатель.
3. Во время смешивания можно добавлять ингредиенты через отверстие (11) в крышке (12), повернув против часовой стрелки и вынув из нее мерный стаканчик (10). Перед добавлением ингредиентов уменьшите скорость до «1» или «2». После добавления ингредиентов установите мерный стаканчик обратно в крышку и установите необходимое значение скорости.
4. По окончании перемешивания верните переключатель питания и скорости (20) в положение «0», затем отсоедините вилку шнура питания от электросети.

Разборка

1. Поверните мерный стаканчик (10) против часовой стрелки и снимите его.
2. Поверните крышку (12) против часовой стрелки и снимите ее.
3. Поверните кувшин блендера против часовой стрелки и снимите его.
4. Перелейте переработанные ингредиенты в другую посуду. Остатки продуктов счистите со стенок кувшина лопаткой. Не пытайтесь достать продукты руками, ножи на дне кувшина очень острые!
5. Как можно быстрее вымойте все аксессуары, которые использовались, чтобы продукты не успели приохнуть.
6. Расположите крышку привода блендера (31) поверх привода блендера (32) так, чтобы стрелки на крышке и на корпусе смотрели друг на друга, затем плотно прижмите крышку. Крышка привода должна быть полностью вставлена на посадочное место, в противном случае двигатель прибора не будет запускаться.
7. Нажмите кнопку разблокировки верхней части корпуса (17) и поднимите верхнюю часть корпуса (21) в горизонтальное положение. Кнопка разблокировки отожмется обратно.

РЕЦЕПТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Далее по тексту

ст.л. = столовая ложка

ч.л. = чайная ложка

Зеленый смузи

Ингредиенты: половина яблока, половина спелой груши, половина огурца, половина лимона (отжать из нее сок и немного натереть цедры), сок одного апельсина, 30 г молодого шпината, 1 кушочек имбирного корня (примерно 2 г).

Приготовление:

1. Помойте яблоко, грушу и огурец. Очистите яблоко и грушу от кожуры, удалите сердцевину. Почистите огурец. Нарежьте яблоко, грушу и огурец на кусочки.
2. Помойте и переберите шпинат.
3. Мелко порубите имбирный корень
4. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера (15) и закройте крышку.
5. Начините перемешивание на скорости «2» или «3». Затем используйте кратковременный режим (положение «М») несколько раз. В конце увеличьте скорость и перерабатывайте ингредиенты до получения нужной консистенции.
6. Пейте свежим!

Крем маскарпоне

Ингредиенты: 2 яйца, 2 ст.л. сахара-песка, 1 ст.л. сладкого вина (например Мадеры) 250 г маскарпоне, половина апельсина (отжать из нее сок и немного натереть цедры).

Приготовление:

1. Разбейте яйца и отделите желтки от белков.
2. Перелейте белки в чашу и взбейте их венчиком до образования плотной пены. Увеличьте скорость до «7».
3. Переложите взбитые белки в другую посуду и уберите в холодильник.
4. Взбейте в чаше яичные желтки с сахаром и сладким вином венчиком

на скорости «6» до образования пены.

- Уменьшите скорость до «3» и поочередно добавляйте ложкой маскарпоне и апельсиновый сок.
- Также добавьте тертую цедру апельсина и взбитые яичные белки.
- Для украшения сверху также посыпьте тертой цедрой лимона на готовый крем.
- Поставьте крем в холодильник до того времени, как будете подавать на стол. Крем маскарпоне следует употребить в пищу в течение 24 часов.

Рекомендация:

Крем маскарпоне можно подавать, выкладывая его слоями с фруктами или компотом в десертных стаканах.

Тесто для пиццы

Ингредиенты: 250 г пшеничной муки, $\frac{3}{4}$ ч.л. соли, $\frac{1}{2}$ кубика свежих дрожжей, 120 мл теплой воды, $\frac{1}{2}$ ч.л. коричневого сахара. Также оставьте немного муки для замеса и раскатывания теста.

Приготовление:

- Смешайте муку с солью в чаше миксера и сделайте в центре смеси углубление.
- Раздавите в воде дрожжи, добавьте сахар и перемешайте вилкой до полного растворения. Залейте раствор в углубление в смеси муки и соли.
- Замешивайте смесь крючком для замеса теста на скорости «3» до образования крупных комков теста.
- Продолжайте замешивать тесто вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким.
- Сформируйте из теста шар, оставьте подниматься под крышкой в теплом

месте, пока тесто не увеличится в размере в два раза.

- Еще раз замесите тесто, затем раскатайте его и сформируйте из него нужную форму.

Тесто для кекса

Ингредиенты для одной формы для выпечки (~30 см): 300 г размягченного сливочного масла, 300 г сахара-песка, 5 крупных яиц, 300 г обычной муки, 1 ч.л. разрыхлителя. Дополнительно требуется размягченное сливочное масло для смазывания формы.

Приготовление:

- Разогрейте духовку до 175°C (верхний и нижний нагрев).
- Смажьте форму для выпечки сливочным маслом или положите в нее бумагу для выпечки.
- Нарежьте сливочное масло на маленькие кусочки и положите их в чашу миксера, добавьте сахар.
- Установите крышку чаши миксера и лопатку для перемешивания. Перемешивайте ингредиенты на скорости «4» примерно 30 секунд.
- Затем перемешивайте ингредиенты на скорости «6» примерно 5 минут до образования мягкой массы.
- По одному добавляйте в чашу яйца и перемешивайте на скорости «3» примерно 30 секунд.
- Затем перемешивайте ингредиенты на скорости «6» примерно 40 секунд.
- Смешайте муку с разрыхлителем и просейте через сито в получившуюся массу в миске.
- Перемешивайте ингредиенты на скорости «3» примерно 30 секунд до получения однородного теста.

10. Перелейте тесто в форму для выпечки и выровняйте верх лопаткой.
11. Запекайте в духовке примерно 65 минут.
12. За 10 минут до окончания приготовления проверьте степень готовности. Для этого проткните кекс по центру деревянной палочкой для шашлычков. Если тесто не прилипло к палочке, значит, кекс готов.
13. Перед тем как достать кекс из формы, дайте ему остыть в течение примерно 10 минут.

Базовый рецепт дрожжевого теста

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 1 кубик свежих дрожжей, 60 г сливочного масла, щепотка соли, 1 ч.л. сахара, 200-250 мл теплого молока, 2 яйца.

Приготовление:

1. Смешайте муку с солью в чаше миксера и сделайте в центре смеси углубление.
2. Разомните в молоке дрожжи, добавьте сахар и перемешайте вилкой до полного растворения. Залейте раствор в углубление в смеси муки и соли.
3. Добавьте остальные ингредиенты в чашу миксера.
4. Замешивайте смесь крючком для замеса теста на скорости «2» в течение 1 минуты, а затем на скорости «3» в течение 5 минут.
5. Сформируйте из теста шар, оставьте подниматься в чаше на 40 минут.
6. Разогрейте духовку до 200°C (верхний и нижний нагрев).
7. Раскатайте тесто на противне и добавьте сверху начинку для вкуса.
8. Запекайте на противне при температуре 200°C в предварительно

разогретой духовке в течение 25-30 минут.

Базовый рецепт вафель

Ингредиенты (на 4 порции): 125 г размягченного сливочного масла комнатной температуры, 75 г сахара-песка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 крупных яйца, 250 г пшеничной муки, ½ ч.л. разрыхлителя, 180 мл пахты, 2 ст.л. жидкого меда.

Приготовление:

1. Положите в чашу миксера сливочное масло, сахар-песок и ванильный сахар.
2. Установите крышку чаши миксера и лопатку для перемешивания. Перемешивайте ингредиенты на скорости «4» примерно 30 секунд до получения однородной массы.
3. Добавьте яйца, муку и разрыхлитель и перемешивайте на скорости «3» примерно 30 секунд.
4. Затем перемешивайте ингредиенты на скорости «6» примерно 2 минуты.
5. Медленно влейте пахту, перемешивая ингредиенты на скорости «3».
6. Добавьте мед и продолжайте перемешивать на скорости «6» еще примерно 1 минуту.
7. Перелейте готовое тесто в предварительно разогретую и смазанную маслом форму для вафель и распределите тесто равномерно.
8. Запекайте вафли, пока они не станут золотисто-коричневыми.

Базовый рецепт песочного теста

Ингредиенты: 250 г муки, 125 г холодного сливочного масла, щепотка соли, 1 яйцо, 150 г сахара.

Приготовление:

1. Положите все ингредиенты в чашу миксера и перемешивайте лопаткой для перемешивания на скорости «3» примерно 3-4 минуты до получения песочного теста.
2. Поставьте тесто в холодильник примерно на 30 минут.
3. Разогрейте духовку до 200°C (верхний и нижний нагрев).
4. Смажьте маслом форму для выпечки и немного обсыпьте мукой.
5. Раскатайте тесто в два пластичных слоя диаметром около 30 см и положите их в форму для выпечки.
6. Запекайте на противне при температуре 200°C в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут.

Базовый рецепт шоколадного

бисквита

Ингредиенты: 4 крупных яйца, щепотка соли, 150 г сахарной пудры, 25 г какао порошка, 50 г муки, 75 г кукурузного крахмала, 1 ч.л. разрыхлителя. Дополнительно требуется бумага для запекания на противне.

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 225°C (верхний и нижний нагрев).
2. Разбейте яйца и отделите желтки от белков.
3. Перелейте белки в чашу и взбейте их венчиком до образования плотной пены. Увеличьте скорость до «7».
4. Переложите взбитые белки в другую посуду и уберите в холодильник.
5. Взбейте в чаше яичные желтки с сахарной пудрой венчиком на скорости «6» до образования кремовой массы.
6. Смешайте какао порошок, муку, кукурузный крахмал и разрыхлитель

и просейте их через сито на крем из взбитых яичных желтков.

7. Добавьте 1/3 от взбитых яичных белков и перемешивайте лопаткой для замешивания до получения равномерной массы.
8. Продолжая перемешивать постепенно докладывайте оставшиеся взбитые белки деревянной ложкой, пока все ингредиенты не будут перемешаны.
9. Постелите на противень бумагу для запекания и сверху распределите бисквитное тесто.
10. Запекайте на противне при температуре 225°C в предварительно разогретой духовке в течение 12 минут.
11. Достаньте противень из духовки и переверните бисквит на кухонное полотенце.
12. Слегка смочите бумагу для запекания холодной водой и аккуратно отделите бумагу от бисквита.

Огуречный салат

Ингредиенты: один огурец, 150 г йогурта без добавок, 3 ст.л. белого винного уксуса, 3 ст.л. подсолнечного масла, 1-2 ч.л. горчицы, щепотка соли, щепотка сахара.

Приготовление:

1. Положите йогурт, белый винный уксус, подсолнечное масло, горчицу, соль и сахар в кувшин блендера (15).
2. Закройте кувшин блендера крышкой и перемешивайте ингредиенты на скорости «2» или «3».
3. При желании к полученной заправке для салата вы можете добавить измельченный укроп и другую зелень.

4. Помойте огурец, отрежьте концы и при желании очистите его от кожицы.
5. Нарезьте огурец тонкими ломтиками с помощью дисковой насадки (8). Устанавливайте скорость «3» или «4».
6. Смешайте нарезанный огурец с заправкой и дайте настояться примерно 10 минут.

Картофельные оладьи

Ингредиенты: 1 кг картофеля, 1 крупное яйцо, 1-2 ст.л. муки, ½ ч.л. соли, кулинарный жир.

Приготовление:

1. Помойте и почистите картофель.
2. Натрите картофель с помощью дисковой насадки терки (9). Устанавливайте скорость «3» или «4».
3. Положите тертый картофель на ткань и отожмите жидкость.
4. Смешайте тертый картофель с яйцом, мукой и солью.
5. Растопите кулинарный жир в сковороде.
6. Небольшим половником положите порцию картофельной массы на сковороду и прижмите сверху лопаткой, чтобы сделать плоскую оладью. Сформируйте аналогично другие оладьи.
7. Обжарьте оладьи с двух сторон до образования золотисто-коричневой корочки.

ЧИСТКА И УХОД

Кувшин блендера и чаша миксера не предназначены для длительного хранения продуктов.

Очищайте миксер сразу же после каждого использования.

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети. Снимите все использованные детали и сразу же вымойте их теплой мыльной водой, после чего сполосните чистой водой и протрите сухим чистым полотенцем или дайте высохнуть естественным путем. Запрещается мыть детали блендера в посудомоечной машине.

Рекомендуется мыть съемные детали немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии.

Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.

Для чистки аппарата не используйте жесткие губки, абразивные чистящие средства, агрессивные химические растворители, кислотные или щелочные моющие средства.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать корпус прибора в воду или мыть его под краном!

Режущие ножи блендера и режущие кромки дисковых насадок очень острые. Будьте осторожны и не касайтесь их руками, чтобы не порезаться.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей и газов, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов.

Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц

Максимальная потребляемая мощность:
1500 Вт

Максимальная потребляемая мощность
в режиме ожидания: $\leq 0,5$ Вт

Емкость чаши миксера: 4,5 л

Емкость кувшина блендера: 1,5 л

Диапазон измерения веса: от 1 г до 5 кг

Диапазон измерения объема: от 1 мл
до 5 л

Класс электробезопасности: Класс II



ПРИМЕЧАНИЕ:

В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг. PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED.

Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии. Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца,

pioneer-bt.ru

Pioneer