

Pioneer

Руководство Пользователя



Миксер планетарный
MX360/ MX370 / MX375

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	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	5
РЕЦЕПТЫ.....	8
ЧИСТКА И УХОД.....	9
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	10
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Планетарный миксер предназначен только для смешивания пищевых продуктов в домашних условиях и должен быть использован строго по назначению. Запрещено использовать миксер в промышленных или коммерческих целях. При эксплуатации миксера соблюдайте следующие меры безопасности:

- Прибор предназначен для работы внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Не используйте прибор на улице.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими или острыми поверхностями.
- 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 пытаться чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- 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 кнопкой включения/выключения.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- 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 его осмотра или ремонта.
- Запрещается использовать миксер для перемешивания непищевых продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве.
- 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 расплескивание.
- Запрещается использование каких-либо аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла (например электрической или газовой плиты, открытого огня).
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- 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.

ВНИМАНИЕ:

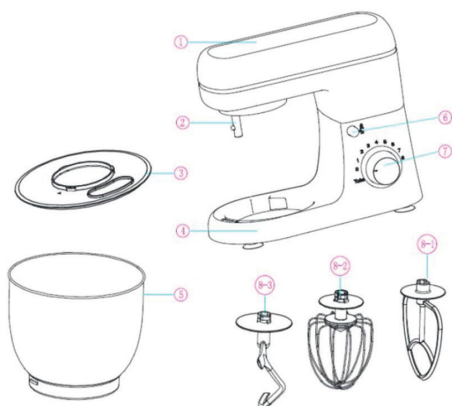
Время работы миксера не должно превышать 5 минут за одно включение.

Между двумя циклами работы миксера необходимо сделать перерыв на 15 минут, чтобы дать остыть двигателю.

Запрещается превышать максимальное количество продуктов, указанное в данном руководстве.

Запрещается пытаться смешивать миксером слишком твердые ингредиенты, например замороженное сливочное масло.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Верхняя часть корпуса
2. Поворотный вал
3. Крышка чаши
4. Место установки чаши
5. Чаша из нержавеющей стали объемом 5 л и чаша из полипропилена объемом 4,5 л

6. Кнопка разблокировки корпуса
7. Переключатель скоростей
8. Насадки: 1 – битер; 2 – венчик; 3 – крючок

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Подготовка к эксплуатации

Извлеките прибор из упаковки. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Сборка

Поставьте миксер на ровную и устойчивую поверхность.

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

Нажмите кнопку разблокировки корпуса, чтобы поднять верхнюю часть корпуса. Закрепите крышку чаши на верхней части корпуса.

Положите в чашу продукты, не кладите слишком много продуктов (не превышайте количество, указанное в таблице ниже). Сначала наливайте в чашу жидкие ингредиенты, а затем сверху кладите сухие. Если требуется добавлять дополнительные ингредиенты в процессе смешивания, кладите новые ингредиенты ближе к краю чаши, а не в центр под насадку.

Поставьте чашу с продуктами в углубление корпуса, а затем поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.

Вставьте нужную насадку в разъем, прижмите и поверните ее против часовой стрелки до упора.

Опустите верхнюю часть корпуса до фиксации. Убедитесь, что крышка полностью закрывает чашу.

Основные операции

Подключите вилку питания к электрической розетке.

Поверните переключатель скоростей в положение, соответствующее нужной скорости, чтобы начать смешивание.

Когда продукты будут смешаны до нужной консистенции, поверните переключатель скоростей в положение «0», чтобы выключить миксер.

Отключите вилку питания от электросети.

Разблокируйте корпус, снимите чашку, повернув ее против часовой стрелки.

Отсоедините насадку.

Проведите чистку прибора, вымойте съемные детали.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается оставлять работающий миксер без присмотра.

Переключатель скоростей

Переключателем скоростей устанавливается скорость работы миксера. Имеется восемь скоростей от 1 до 8. Большая цифра соответствует большей скорости. Кроме того, имеется кратковременный режим, соответствующий положению «Pulse» переключателя.

Выбор насадки и скорости

Крючок предназначен для замеса теста для хлеба и выпечки, а также смешивания других плотных масс.

Битер предназначен для смешивания продуктов средней плотности, например, теста для кексов, печений, блинов и т.п., приготовления картофельного пюре.

Венчик следует использовать для приготовления воздушных смесей, например, взбитых сливок, бисквитного теста, безе, суфле, заправок для салатов.

Выбор насадки

Название	Рабочая скорость	Время работы, мин	Максимальное количество продуктов	Максимальное количество продуктов
Крючок для замеса теста	1~3	4	Тесто - максимум: 700 г муки + 380 мл воды	
Битер (лопатка для перемешивания)	5~6	4~5	Тесто - максимум: 700 г муки + 590 мл воды	
	5~6	4~5	Картофельное пюре, глазурь	
Венчик для взбивания	6~8, пульс	4	1 л сливок	1 стакан сливок
	6~8, пульс	4	8 яичных белков	2 яичных белка
	1	4	Десерт бламанже	

ВНИМАНИЕ:

Во время установки и снятия насадки прибор должен быть выключен и отключен от электросети.

В начале работы рекомендуется устанавливать низкую скорость, а затем по мере смешивания продуктов увеличивать ее.

Кратковременный режим «Pulse» можно использовать только непродолжительное время. Чтобы использовать кратковременный режим, переведите переключатель скоростей в положение «Pulse» и удерживайте. Как только вы отпустите переключатель, он вернется в положение «0».

Для жидких смесей выберите более низкую скорость.

Замес густого теста

Для замеса густого теста используйте исключительно крючок.

Чтобы снизить нагрузку при смешивании густых смесей, обычно к ним относятся дрожжевое тесто, тесто для печенья и т.п., добавляйте масло или маргарин в растопленном состоянии, добавляйте по одному стакану муки, при необходимости увеличивайте скорость.

Если крючок застрял при смешивании, немедленно выключите миксер и дайте ему остыть. Устраните препятствия для движения крючка и можете продолжить смешивание теста.

Взбивание яичных белков

Для взбивания яичных белков используйте венчик.

Минимальное количество яичных белков – 2, максимальное – 8.

При взбивании 2–4 яичных белков устанавливайте скорость 7–8 или кратковременный режим.

При взбивании 6–8 яичных белков устанавливайте скорость 6–7 или кратковременный режим.

Яичные белки взбиваются очень быстро, внимательно следите за процессом.

Взбивание сливок

Для взбивания сливок используйте венчик.

Минимальное количество сливок – 1 стакан, максимальное – 1 литр.

При взбивании 1 стакана сливок устанавливайте скорость 7–8 или кратковременный режим.

При взбивании 500 мл сливок устанавливайте скорость 6–7 или кратковременный режим.

Сливки взбиваются очень быстро, внимательно следите за процессом.

Защита от перегрева

Миксер имеет механизм защиты от перегрева. Если во время работы двигатель прибора перегреется, он выключится автоматически. В этом случае выключите прибор переключателем скоростей, отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут. Затем использование миксера можно продолжить.

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте миксер сразу же после каждого использования.

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети. Снимите насадку и чашу и сразу же вымойте их теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем или дайте высохнуть естественным путем.

Насадки миксера и чаша не предназначены для мытья в посудомоечной машине, это может привести к обесцвечиванию и деформации.

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

Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

ВНИМАНИЕ:

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в уполномоченный сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Во время работы миксер неожиданно выключился.	Сработала защита от перегрева.	Выключите прибор и подождите, пока он полностью остынет. В дальнейшем не используйте миксер непрерывно слишком долго (более 5 минут).
Миксер не включается переключателем скоростей.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, контакт вилки и розетки плотный, розетка исправна.
	Корпус миксера не в рабочем положении.	Опустите корпус миксера с насадкой в рабочее положение.
Прибор сильно шумит во время работы.	Прибор работает на высокой скорости, слишком долго или с чрезмерной нагрузкой.	Не перегружайте миксер. В следующий раз кладите меньше продуктов. Перед следующим циклом дайте миксеру остыть.
Работа двигателя замедляется.	В помещении слишком холодно, из-за этого смазка внутри прибора загустела.	Дайте миксеру поработать 5 минут на холостом ходу, чтобы размягчить смазку и стабилизировать скорость.
	Слишком много продуктов.	Выключите прибор, уменьшите количество продуктов и установите минимальную скорость.

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.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред. Перед тем как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже +5°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, 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 сети: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 1800Вт

Объем чаши с ручкой из нержавеющей стали: 5,5 литров

Объем чаши без ручки из PP: 5 литров

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

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.

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.

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

pioneer-bt.ru

Pioneer