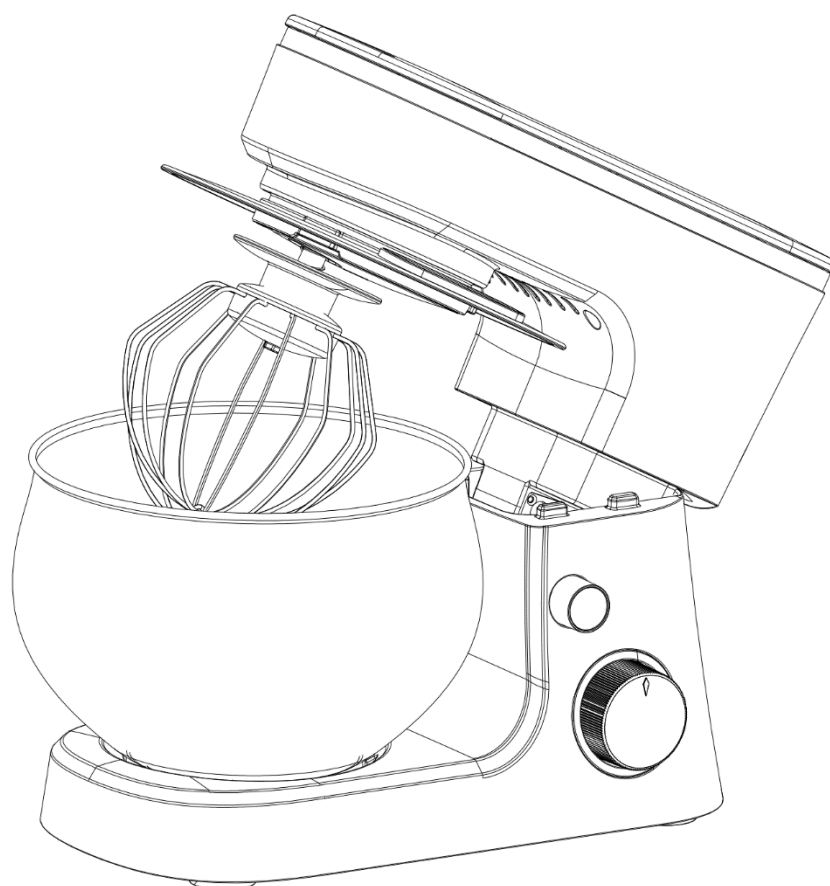


**Планетарный миксер
Futula HM10
Руководство пользователя**



Благодарим вас за покупку планетарного миксера торговой марки FUTULA!
Перед использованием внимательно изучите это руководство и сохраните его
на случай, если у вас возникнут вопросы по эксплуатации прибора
в будущем.

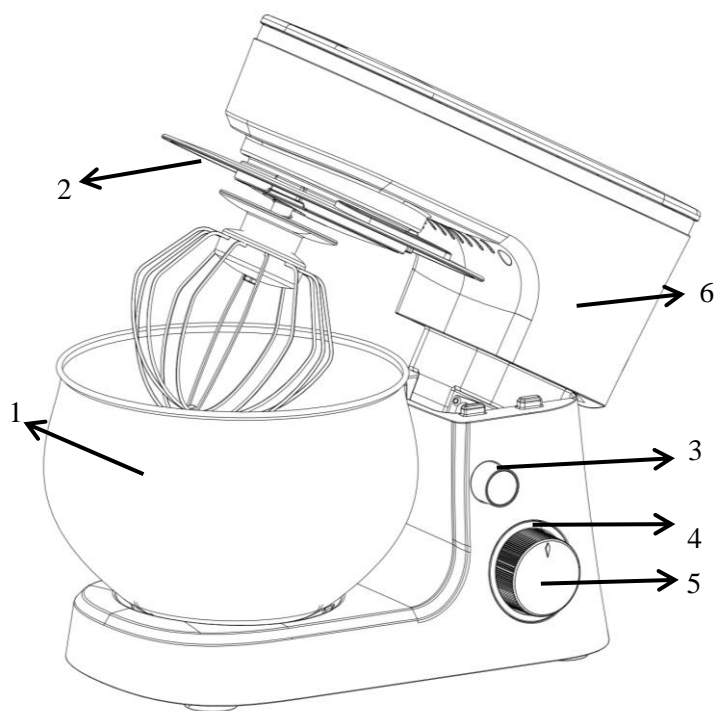
Содержание

Раздел I. Правила безопасности	3
Раздел II. Схема устройства.....	4
Раздел III. Правила эксплуатации.....	5
Раздел IV. Уход и обслуживание	8
Раздел V. Технические характеристики	9
Раздела VI. Устранение неисправностей	10
Раздел VII. Гарантийные обязательства	11

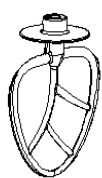
Раздел I. Правила безопасности

1. Входное напряжение данного прибора составляет AC220-240В~50/60Гц. Пожалуйста, перед началом работы убедитесь, что розетка соответствует данным параметрам.
2. Перед разборкой, установкой или регулировкой любых компонентов прибора обязательно отключите питание.
3. Перед включением питания убедитесь, что кнопка выключателя находится в положении "0", а все съемные аксессуары: крюк для теста, венчик, насадка для смешивания и чаша установлены правильно и в чаше нет лишних предметов.
4. Перед первым использованием прибора, пожалуйста, тщательно вымойте чашу и насадки.
5. Не прикасайтесь к электрическим компонентам, кабелю питания и вилке мокрыми руками. Это может привести к поражению электрическим током.
6. При возникновении неполадок поверните ручку переключателя в положение 0, чтобы остановить работу прибора, выньте вилку из розетки и обратитесь в сервисный центр, если вы не можете самостоятельно устранить неисправность используя советы в разделе VI.
7. Используйте прибор строго по назначению. Применения миксера для других целей, которые не описаны в данном руководстве, может привести к возникновению неисправности и травмам.
8. Не используйте аксессуары или принадлежности, которые не предназначены для данного прибора. Это может привести к возникновению неисправности и травмам.
9. Не погружайте скребок или другие приборы в чашу миксера во время работы прибора. Это может привести к возникновению неисправности и травмам.
10. Убедитесь, что волосы, рукава одежды и аксессуары не попадут во вращающуюся часть прибора во время работы миксера. Это может привести к попаданию волос в пищу, возникновению неисправности и травмам.
11. Не допускайте к работе с миксером детей, а также людей с сенсорными или умственными нарушениями, или не имеющими соответствующего опыта и знаний.
12. Перед установкой, снятием или чисткой аксессуаров обязательно поверните ручку переключателя в положение "0" и выньте вилку из розетки, чтобы избежать внезапного включения прибора и поражения электрическим током.
13. Продолжительность непрерывной работы устройства не должна превышать 10 минут. Перед следующей операцией необходимо сделать перерыв в работе в течение 15 минут.
14. Двигатель данного прибора оснащен защитой от перегрева. Если миксер перегреется, он автоматически прекратит работу, пока не остынет.
15. Запрещается использовать прибор на открытом воздухе. Использование прибора в местах, где он может попасть под дождь, может привести к поражению электрическим током.
16. Запрещается использовать в помещениях с повышенной влажностью и в местах, где возможно попадание воды на прибор. Это повышает риск поражения электрическим током.
17. Запрещается использовать устройство при повреждении вилки кабеля питания, а также при падении или повреждении устройства. Использование в поврежденном состоянии может привести к ожогам, поражению электрическим током и возгоранию.
18. Запрещается самостоятельно разбирать или ремонтировать данное изделие. Самостоятельный ремонт без достаточных знаний может привести к травмам, поражению электрическим током и возгоранию. Вскрытие прибора вне сервисного центра автоматически снимает гарантийные обязательства на миксер.
19. Перед началом работы разместите прибор на твердой горизонтальной поверхности. Неравномерное размещение или наклон могут привести к травмам.

Раздел II. Схема устройства



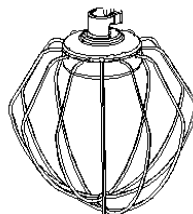
1. Чаша
2. Защита от разбрызгивания
3. Кнопка разблокировки
4. LED индикатор
5. Переключатель
6. Основной блок
7. Насадка для смешивания
8. Крюк для теста
9. Венчик
10. Лопатка



7



8



9



10

Раздел III. Правила эксплуатации

1. Инструкция по использованию стандартных аксессуаров

В стандартную комплектацию данного прибора входят 3 насадки: крюк для теста, венчик и насадка для смешивания.

Установка и демонтаж крюка для теста

Установка насадки (Смотрите Рис.А)

- а. Совместите верхнюю часть насадки с разъемом на основном блоке и вставьте ее.
- б. Плотно прижмите насадку сверху и вращайте против часовой стрелки, пока она не зафиксируется.

Снятие насадки (Смотрите Рис.В)

- а. Надавите на насадку и поверните ее на пол-оборота по часовой стрелке.
- б. Извлеките насадку движением вниз

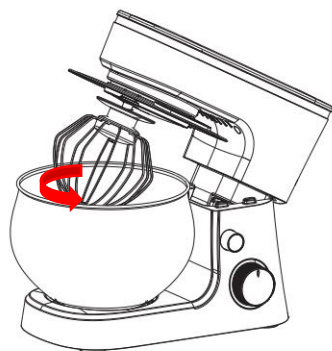


Рис. А

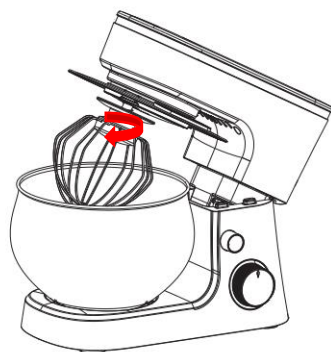
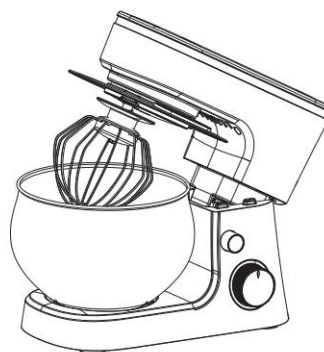
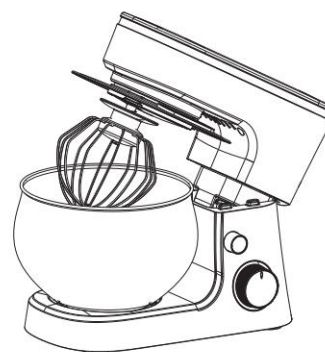


Рис. В



Чаша

- а. Разместите прибор в сухом месте на твердой горизонтальной поверхности.
- б. Удерживайте одной рукой основание головки прибора и надавите на кнопку для поднятия другой рукой. Головка автоматически поднимется. Вы можете поднять головку изделия в максимальное положение вручную.
- с. Установите нужную насадку способом, указанным выше.

- d. Установите чашу в указанное положение и зафиксируйте ее по часовой стрелке.
- e. Не превышайте максимальный уровень при заполнении чаши продуктами.
- f. Нажмите и удерживайте ручку разблокировки, чтобы зафиксировать головку прибора до щелчка.
- g. Подключите вилку к розетке 220-240В 50/60Гц.
- h. Выбирайте необходимую скорость работы миксера при помощи регулятора.
- i. Когда смесь достигнет нужной консистенции, поверните ручку переключателя в положение 0 и выньте вилку из розетки.
- j. Поверните чашу против часовой стрелки и извлеките ее из прибора.
- k. Извлеките смесь из чаши при помощи скребка или лопатки.
- l. Выполните очистку компонентов миксера в соответствии с методами, описанными в разделе "Очистка и обслуживание".

Крюк для теста

Используется для смешивания и перемешивания густых продуктов, дрожжевого и песочного теста.

Установите крюк для теста способом, указанным выше. Перед добавлением сухих дрожжей добавьте в чашу муку.

m. После установки насадки поверните ручку управления на 1 скорость и медленно добавьте жидкие ингредиенты;

n. Наблюдайте за процессом смешивания оставаясь на 1 скорости. Когда тесто соберется в шар и внутренняя стенка чаши станет чистой, к ней не будет прилипать мука, необходимо прекратить добавление жидкости.

o. Поверните ручку переключателя в положение 1-2 и продолжайте перемешивать, пока тесто не приобретет необходимую эластичность.

Внимание: Не добавляйте сразу большое количество жидких ингредиентов. Это может привести к скоплению воды во время смешивания и увеличению времени смешивания. Дрожжи не должны вступать в прямой контакт с солью, сахаром или льдом, это может повлиять на активность дрожжей.

Насадка для смешивания

Используется для смешивания и перемешивания продуктов средней плотности, теста для печенья, тортов, пирогов, крема. Установите насадку для смешивания, следуя шагам, описанным выше.

p. Поместите в чашу ингредиенты для смешивания.

q. После установки насадки поверните ручку управления на 1 скорость для начала смешивания, постепенно увеличивайте скорость вращения насадки до желаемой.

Венчик

Используется для создания воздушной консистенции продуктов во время смешивания, например, для приготовления белковых кремов, теста для бисквита, салатных заправок, взбивания белков, сливок.

Приготовление белкового крема:

- a. Тщательно протрите чашу и насадку, чтобы избежать попадания воды или масла;
- b. Установите венчик, следуя шагам, описанным выше. Добавьте сливки или белки для взбивания (убедитесь, что желток не попал в чашу)
- c. После установки насадки поверните ручку управления на 1 скорость для начала смешивания, постепенно увеличивайте скорость вращения насадки до желаемой.

Стадии образования пены	
Начальная стадия	Большие неравномерные пузырьки
Начало взбивания	Пузырьки становятся мелкими и плотными, масса белеет.
Влажная пена	При вертикальном поднятии венчика масса тянется вниз.
Мягкие пики	Если перевернуть миску, масса не проливается, но “пик” на венчике не будет держать форму и опустится.
Жесткие пики	При поднятии венчика масса образует пики. Масса приобретает однородный цвет и глянцевый блеск.
Этап стабилизации	При поднятии венчика масса образует острые углы, сама масса однородная, без блеска

Осторожно: Стабилизация сливок происходит в течение нескольких секунд. Внимательно наблюдайте за процессом, чтобы не перевзбить их.

Насадка	Ингредиенты	Максимальное количество	Время	Скорость	Рекомендации
Крюк для теста	Мука	1600г	5 мин	1-2	Используется для приготовления густого теста. Время работы, указанное в таблице, - это время, за которая мука при смешивании с жидкими ингредиентами превратится в тесто. При приготовлении дрожжевого теста увеличьте время работы согласно рецепту. При использовании указанного максимального количества ингредиентов рекомендуется, чтобы прибор работал в течение 5 минут, затем делать паузу в течение 15 минут.
	Соль	8г			
	Сухие дрожжи	16г			
	Сахар	8г			
	Вода	800г			
	Жир	16г			
Насадка для смешивания	Мука	200г	3-5 мин	1-4	Используется для приготовления текстур средней консистенции.
	Сахар	200г			
	Масло	200г			
	Яйца	4 шт			
Венчик	Сливки (жирность 38%)	1200мл	2 мин	5-6	Для создания воздушных текстур, например, взбитые сливки или яичные белки. Яичный белок не следует смешивать с маслом или водой во время взбивания. Длительное взбивание может привести к чрезмерной взбитости, внимательно следите за консистенцией во время работы миксера.
	Яичный белок	3-10 ршт	3 мин	5-6	

Раздел IV. Уход и обслуживание

Рекомендуется следовать рекомендациям, которые приведены ниже, для стабильной и долгой работы прибора.

Очистка основного блока

1. Перед чисткой выньте вилку из розетки.
2. Не мойте основной блок под струей воды и не погружайте его в воду. Это может вызвать короткое замыкание, поражение электрическим током или повредить прибор.
3. Используйте чистую влажную ткань, чтобы протереть поверхность корпуса.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Не используйте острые приборы, абразивные или агрессивные чистящие средства для чистки данного устройства.

Очистка чаши и насадок

1. При очистке и установке насадок, чаши и других принадлежностей обязательно поверните ручку регулировки скорости на 0, чтобы остановить работу прибора, и выньте вилку кабеля питания из розетки, чтобы избежать поражения электрическим током или получения травмы;
2. Нельзя мыть насадки и чашу в посудомоечной машине. Они могут деформироваться или утратить целостность покрытия под воздействием высокой температуры или агрессивных чистящих средств;
3. Детали, контактирующие с пищей, можно мыть с моющим средством для посуды, промывать водой и сушить на воздухе.

Раздел V. Технические характеристики

Название	Модель No.	Напряжение	Мощность	Емкость чаши
Планетарный миксер	НМ10	220В ~ 50Гц	1700Вт	5л

Количество скоростей: 6

Материал: пластик

Три насадки: крюк для теста, насадка для смешивания, венчик

Чаша миксера: 5 л

Планетарное вращение с защитой от протекания для тщательного и безопасного смешивания

Нескользящие резиновые ножки

Подъемный механизм с предохранительным выключателем для безопасного и простого использования

Длина кабеля питания: 1 метр

Врем непрерывной работы: 12 минут

Раздела VI. Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор внезапно остановился во время работы	1. Слишком долгое время работы или слишком высокая температура в помещении вызвали перегрев двигателя, встроенная термозащита отключила его. 2. Прибор автоматически отключается после 12 минут непрерывной работы.	1. Поверните ручку переключателя в положение 0 и выньте вилку из розетки. Перед началом работы дождитесь полного остывания двигателя. 2. Поверните ручку переключателя в положение 0 и повторно запустите прибор.
Миксер не начинает работы при повороте переключателя	Отключение электроэнергии	Дождитесь возобновления работы электросети в помещении
	Вилка не вставлена в розетку.	Убедитесь, что вилка вставлена в розетку и напряжение в сети соответствует 220В~ 50Гц
	Головка миксера не зафиксирована до щелчка в горизонтальном положении	Убедитесь, что прибор полностью собран для работы как описано выше.
Слишком громкий звук работы двигателя.	При работе на высоких скоростях или при увеличении нагрузки шум работы прибора может увеличиваться.	Также это может быть вызвано перегрузкой из-за использования прибора в течение длительного времени. Пожалуйста, следите, чтобы уровень продуктов в чаше не превышал максимальный и сделайте перерывы в работе миксера.
Снизилась скорость вращения	Если использовать прибор в помещении с низкой температурой, смазочные материалы внутри двигателя могут затвердеть. Чрезмерное количество ингредиентов в чаше или слишком большое количество густых ингредиентов могут заблокировать двигатель.	1. Поработайте на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы размягчить смазочные материалы и стабилизировать скорость. 2. Уменьшите объем смешиваемых ингредиентов, чтобы сократить нагрузку. По мере уменьшения нагрузки (вязкости), пожалуйста, отрегулируйте скорость до уровня ниже 3-й.
Нестабильная скорость		
Двигатель не вращает насадку		

Примечание: Если после выполнения вышеуказанных действий устройство не работает корректно, обратитесь в сервисный центр.

Раздел VII. Гарантийные обязательства

1. Мы предоставляем для изделия гарантию сроком на 12 месяцев, расходные материалы 14 дней при условии соблюдения правил, предусмотренных настоящим Руководством пользователя.

2. Срок гарантии начинается с даты покупки.

3. Гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока и обусловленные производственными и конструктивными факторами.

4. Согласно гарантии, мы должны разбираться с жалобами на некорректную работу прибора и в зависимости от ситуации ремонтировать, заменять бракованные детали или обменивать изделие целиком на идентичный продукт в рабочем состоянии.

5. Гарантия **не** распространяется на следующие случаи:

I. Нарушение правил эксплуатации, описанных в данном Руководстве пользователя.

II. При возникновении повреждений из-за несоблюдения правил, предусмотренных настоящим Руководством пользователя.

III. При механических повреждениях изделия.

IV. При возникновении повреждений в результате стихийных бедствий, например, удара молнии, смерча, наводнения, пожара, землетрясения или других обстоятельств непреодолимой силы.

V. Гарантия не распространяется на материалы и детали, которые считаются расходными в процессе эксплуатации.

VI. На прибор после самостоятельного вскрытия, ремонта, внесения конструктивных изменений.

VII. Использования неоригинальных аксессуаров.

VIII. Обслуживание посторонними лицами или в неавторизованных сервисных центрах.

Просим вас обратиться на нашу горячую линию, если возникнут вопросы по поводу эксплуатации нашей продукции.

Наши специалисты проконсультируют вас по любым интересующим вопросам: 8 (800) 707- 41- 02 или по почте support@futula.ru (пн-пт с 10:00 до 18:00 по московскому времени) futula.ru