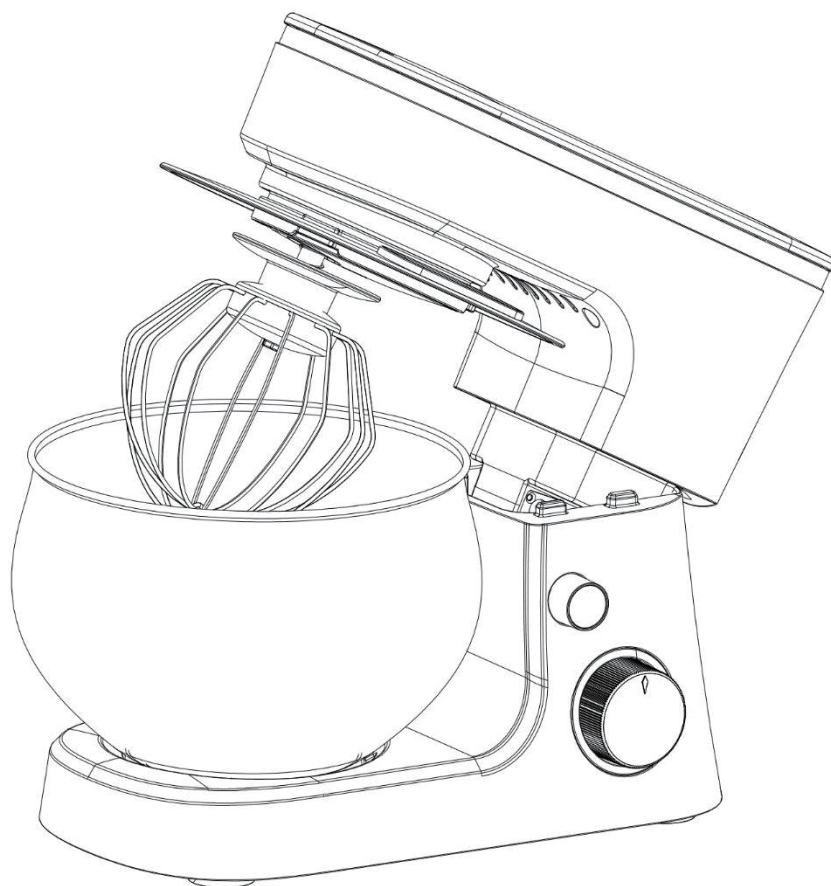


Планетарный миксер
Futula HM10
Руководство пользователя



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

Меры предосторожности	2
Технические характеристики.....	3
Схема устройства	4
Эксплуатация устройства.....	5
Уход и обслуживание.....	9
Устранения неисправностей	10

Введение

Благодарим вас за выбор нашей кухонной техники. Для того, чтобы вы могли правильно использовать и обслуживать прибор, мы специально подготовили данное руководство. Пожалуйста, внимательно прочитайте его перед использованием прибора и сохраните для дальнейшего использования.

Меры предосторожности

- Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
- Перед первым использованием прибора, пожалуйста, тщательно вымойте чашу и насадку.
- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
- Перед включением питания убедитесь, что кнопка выключателя находится в положении "О", а все съемные аксессуары: крюк для теста, венчик, насадка для смешивания и чаша установлены правильно и в чаше нет лишних предметов.
- Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
- Не переносите миксер, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
- Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно - для его ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
- Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
- Не включайте миксер с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Убедитесь, что регулятор находится в положении «О», и отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, а также перед проведением обслуживания.
- Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
- Храните устройство в недоступных для детей местах.
- Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
- Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
- Во избежание поломок не перегружайте миксер.
- Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
- Продолжительность непрерывной работы устройства не должна превышать 10 минут. Перед следующей операцией необходимо сделать перерыв в работе в течение 15 минут.
- Двигатель данного прибора оснащен защитой от перегрева. Если миксер перегреется, он автоматически прекратит работу, пока не остынет.

Важно! Подготовка устройства к использованию.

Не включайте устройство сразу после транспортировки. Дайте ему постоять при комнатной температуре.

Зимой: минимум 4 часа.

Летом: минимум 2 часа.

Из-за перепада температур образуется конденсат, который может вызвать короткое замыкание и выход прибора из строя.

Технические характеристики

Название	Модель No.	Напряжение	Мощность	Емкость чаши
Планетарный миксер	HM10	220-240В~ 50Гц	1200Вт	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

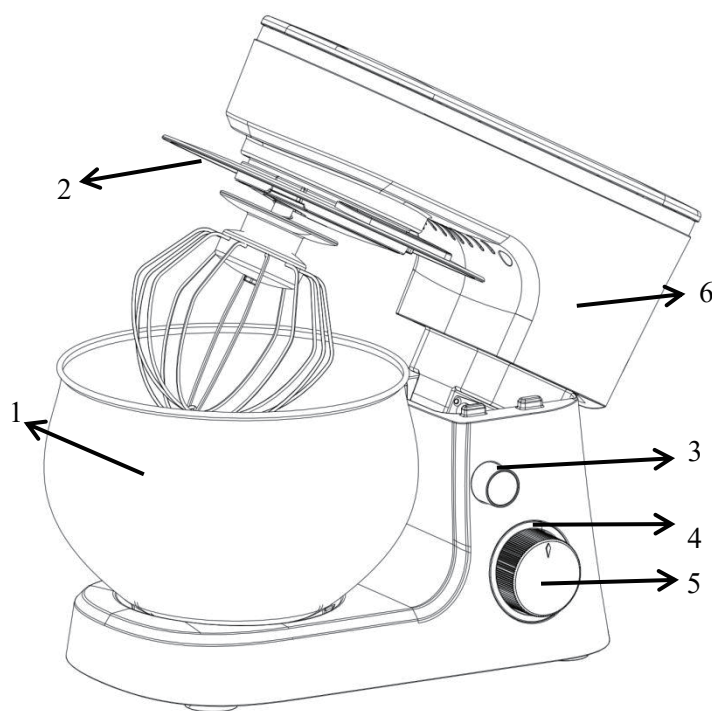
Подъемный механизм с предохранительным выключателем для безопасного и простого использования

Длина кабеля питания: 1 метр

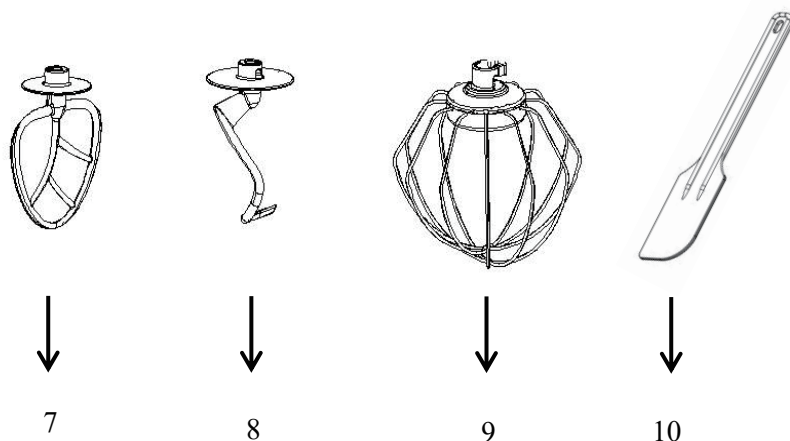
Врем непрерывной работы: 12 минут

Срок службы: 3 года

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



- Кнопка разблокировки поднимает крышку, чтобы можно было добавить ингредиенты во время работы миксера.
- Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов во время работы миксера.
- Переключатель позволяет выбрать режим работы миксера. Индикатор показывает, какой режим выбран.
- Лопатка предназначен для перемешивания густых смесей, кремов, теста для тортов или блинов.
- Крюк подходит для замешивания густого теста.
- Насадка для смешивания используется для негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов.
- Лопатка удобна для перекладывания готового теста, кремов и других смесей.

Эксплуатация устройства

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу миксера и крышку чаши с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой губки, затем вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

Установка и снятие насадок

Установка насадки (Смотрите Рис.А)

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

Снятие насадки (Смотрите Рис.Б)

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

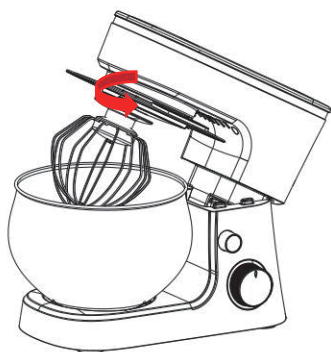


Рис. А

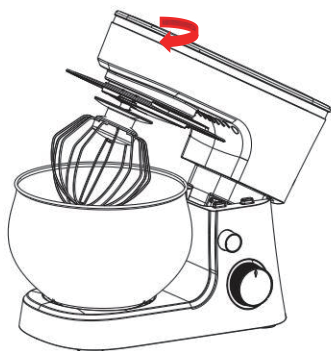
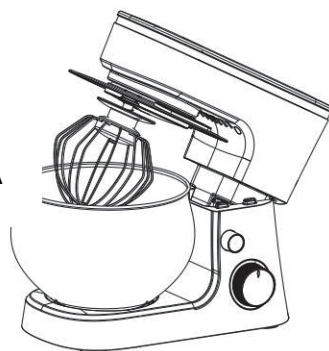
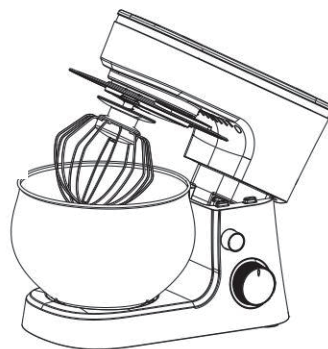


Рис. В



Чаша

1. Разместите прибор в сухом месте на твердой горизонтальной поверхности.
2. 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.
3. Установите нужную насадку способом, указанным выше.
4. Установите чашу в указанное положение и зафиксируйте ее по часовой стрелке.
5. Не превышайте максимальный уровень при заполнении чаши продуктами.
6. Нажмите и удерживайте кнопку разблокировки, чтобы зафиксировать головку прибора до щелчка.
7. Подключите вилку к розетке 220-240В 50/60Гц.
8. Выбирайте необходимую скорость работы миксера при помощи регулятора.
9. Когда смесь достигнет нужной консистенции, поверните ручку переключателя в положение 0 и выньте вилку из розетки.
10. Поверните чашу против часовой стрелки и извлеките ее из прибора.
11. Извлеките смесь из чаши при помощи скребка или лопатки.
12. 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.

- После установки насадки поверните ручку управления на 1 скорость и медленно добавляйте жидкие ингредиенты;
- 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.
- 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.

- Поместите в чашу ингредиенты для смешивания.
- 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.

Важно! Не используйте венчик для приготовления густого и плотного теста.

Для достижения наилучших результатов при замешивании теста рекомендуется использовать крюк. В процессе замешивания тесто становится плотным. Использование венчика может привести к перегрузке мотора, особенно если вы работаете на высокой скорости, что может вызвать повышенный уровень шума миксера.

Приготовление белкового крема:

1. Тщательно протрите чашу и насадку, чтобы избежать попадания воды или масла;
2. Установите венчик, следуя шагам, описанным выше. Добавьте сливки или белки для взбивания (убедитесь, что желток не попал в чашу)
3. 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 которое 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	

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. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадках, в чаше и на крышке чаши.
3. Нельзя мыть насадки и чашу в посудомоечной машине. Они могут деформироваться или утратить целостность покрытия под воздействием высокой температуры или агрессивных чистящих средств;
4. Детали, контактирующие с пищей, можно мыть с моющим средством для посуды, промывать водой и сушить на воздухе.

Примечание. Перед тем как убрать миксер на хранение очистите устройство, как описано выше. Тщательно высушите все составные части. Установите регулятор скорости в положение «0» и опустите моторный блок - он должен находиться в рабочем положении. Для длительного хранения уберите миксер в пакет для защиты от пыли. Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

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 работу 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 делайте 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.

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.

**Отсканируйте QR код, чтобы подробнее ознакомиться
с Правилами Гарантийного Обслуживания и найти контакты
Авторизованного Сервисного Центра**



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