



Руководство пользователя

Миксер

Futula HM6



Благодарим Вас за покупку миксера FUTULA!
Пожалуйста, внимательно изучите данное руководство пользователя
для комфортной и безопасной эксплуатации прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Описание.....	2
Схема устройства и его использование.....	3
Очистка и обслуживание	6
Правила безопасности.....	7
Подготовка к работе.....	8
Эксплуатация.....	8
Технические характеристики.....	9
Диагностика неисправностей.....	10

ОПИСАНИЕ

НМ6-ручной миксер, который поможет вам взбить яичные белки, приготовить домашние соусы, жидкое тесто для блинов или густое - для выпечки.

Прибор оснащен двумя комплектами насадок: венчики для взбивания ингредиентов и замеса жидкого теста, а крюки - для замеса более густого теста, например, песочного или дрожжевого.

Для снятия насадок достаточно простого нажатия на кнопку, поэтому уход за устройством не составит труда.

Миксер оснащен 5 скоростями работы. Регулятор скорости расположен на ручке устройства, поэтому переключить скорость во время работы будет очень легко и удобно.

Миксер прост в использовании: установите подходящую пару насадок и готовьте с удовольствием!

Внимание: прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.

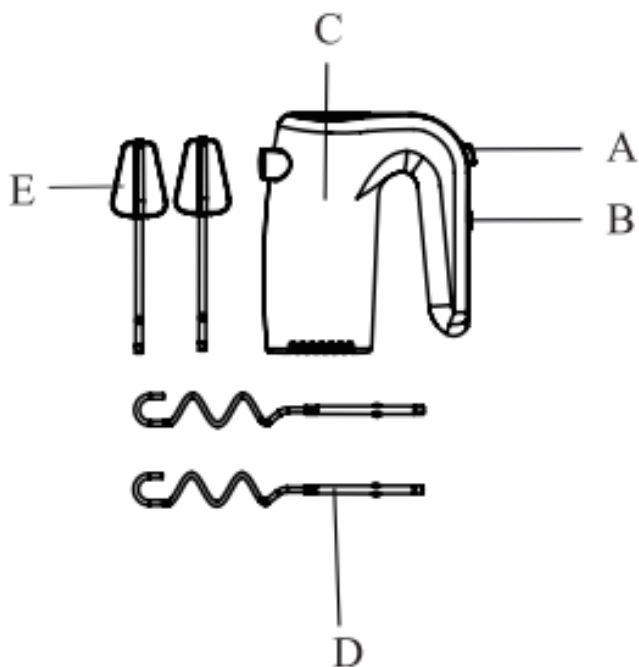
Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности.

- Внимательно прочитайте всю инструкцию
- Этот прибор предназначен только для обычного домашнего использования.
- При использовании прибора необходим строгий контроль. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Во избежание поражения электрическим током, возгорания или травм не погружайте кабель питания, вилку, миксер в воду или любую другую жидкость.
- Отключайте от сети, когда прибор не используется, и перед очисткой.
- Не используйте прибор, если кабель питания или вилка повреждены. Если прибор неисправен, упал или каким-либо образом поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не позволяйте кабелю питания свисать с края стола или касаться какой-либо горячей поверхности.
- Не размещайте прибор рядом с включенной газовой или электрической плитой или нагретой духовкой.
- Всегда используйте надежный заземленный источник питания для работы прибора.

СХЕМА УСТРОЙСТВА И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



- (A) Кнопка извлечения насадок
- (B) Выключатель/ регулятор скорости вращения насадок
- (C) корпус
- (D) Крюки для замешивания теста
- (E) Венчики

Использование миксера

Вставьте венчики или крюки для теста в соответствующие отверстия и убедитесь, что насадки надежно зафиксированы и находятся на своем месте. Во избежание разбрызгивания поместите венчики внутрь емкости.



Регулятор скорости миксера

5-ти ступенчатый переключатель (см.схема устройства)

Низкая скорость - уровень (1)

Подходит для начала и окончания процесса смешивания, взбивания и перемешивания плотного или жидкого теста, для взбивания белковых или мучных смесей.

Средняя скорость - уровень (2,3)

Выбор для последовательного процесса смешивания.

Высокая скорость - уровень (4,5)

Выбор для взбивания смесей для кексов, соусов и т.д. Также для равномерного перемешивания.

Осторожно

На высокой скорости (4,5) не рекомендуется использование более 1 минуты.

Советы

При смешивании сначала добавляйте в емкость жидкие ингредиенты, а затем, по мере замешивания, добавляйте сухие - так вам удастся избежать образования комков.

Смешивание жидких ингредиентов или муки рекомендуется начинать на первой скорости работы, постепенно увеличивая скорость по мере необходимости. Если сразу включить высокую скорость, ингредиенты могут разбрызгаться или распылиться.

Чтобы взбить яичный белок в густую пену, предварительно охладите яйца. Отделите желток от белка - для получения хорошего результата важно, чтобы желток не попал в емкость, в которой будет проводиться взбивание. Установите венчики для взбивания и взбивайте белки на 1 скорости 1-2 минуты, пока не образуется пена. После этого взбивайте 1 минуту на 3 скорости, а затем установите 5 скорость и взбивайте до получения нужного результата.

Смешивание проводите в глубокой емкости, чтобы избежать разбрызгивания содержимого.

Важно! Не используйте венчики для взбивания для замеса густого теста - насадки могут погнуться. Для замеса густого теста используйте крюки.

Для приготовления песочного или дрожжевого теста используйте крюки для замеса и работайте на первой и второй скоростях.

Взбивайте только свежие сливки (жирностью 35%) на 5 скорости. Для взбивания используйте венчики. Обратите внимание, что некоторые сливки могут не взбиваться. Если сливки не взбиваются, то дело в сливках, а не в устройстве. Такие сливки не сможет взбить даже планетарный миксер.

Насадки должны быть установлены попарно: два венчика для замешивания или два крюка для замеса.

Не заполняйте емкость, в которой проводится замешивание, доверху. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме, а также могут лететь брызги от жидких продуктов.

Запрещается снимать насадки во время работы устройства. Перед снятием насадок выключите устройство: установите регулятор скорости в положение «0», дождитесь остановки вращения насадок и отключите устройство от сети электропитания.

Во избежание перегрева мотора не используйте миксер дольше 5 минут.

Крючки для теста	Количество	Время
Простое тесто	Максимум 500 гр муки	5 минут
Венчики	Количество	Время
Тесто для вафель, блинов и тд.	Приблизительно 750 гр	3 минуты
Соусы, крема и супы	Приблизительно 750 гр	3 минут
Майонез	Максимум 3 яичных желтка	5 минут
Картофельное пюре	Максимум 750 гр	3 минуты
Взбитые сливки	Максимум 500 гр	5 минут
Взбивание яичных белков	Максимум 5 яичных белков	3 минуты
Смесь для торта	Приблизительно 750 гр	3 минуты

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой прибора установите переключатель скоростей в положение «0». Выньте вилку из розетки.
2. Нажмите «Кнопку извлечения насадок» (см. схема устройства, чтобы высвободить венчики или крюки для теста из миксера.
3. Вымойте венчики, крюки для теста мягкой губкой и небольшим количеством моющего средства. Тщательно промойте водой и протрите насухо.
4. Не погружайте миксер в воду или другие жидкости во избежание поражения электрическим током и повреждения прибора. Для удаления сложных пятен протрите поверхность влажной тканью.

Примечание: Обязательно проводите очистку после каждого использования.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы о б использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых во время использования прибора. Не позволяйте детям играть с миксером.
- Прибор предназначен для эксплуатации в бытовых условиях. Любое коммерческое использование запрещено.
- Перед первым применением прибора убедитесь в том, что данные, указанные на приборе соответствуют напряжению сети (220-240 В, 50 Гц).
- Никогда не пользуйтесь прибором в непосредственной близости к раковине, ванной, душе или бассейну.
- Ни в коем случае не следует пользоваться аксессуарами, которые не поставляются вместе с этим прибором или не предназначены для этого изделия.
- Не ставьте прибор на подоконник.
- Убедитесь в том, что воды или другая жидкость не попадут на кабель питания и вилку во время работы прибора.
- Обязательно ставьте прибор на ровную, сухую поверхность.
- Избегайте попадания воды и другой жидкости внутрь прибора. Не погружайте корпус прибора в воду или под струю воды.
- Необходимо всегда отключать устройство от сети, если вы прекращаете работу, занимаетесь сборкой, разборкой или чисткой устройства.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и сконструирован для приготовления обычного количества продуктов.
- Не используйте прибор на улице.
- Не кладите прибор на электрическую или газовую плиту, не используйте миксер непосредственно в их близости.
- Не помещайте прибор вблизи открытого огня, источников высокой температуры.
- Не пользуйтесь поврежденным прибором, прибором с поврежденным кабелем питания, или поврежденной вилкой.
- При повреждении кабеля питания обратитесь в сервисный центр для его замены.
- Не проводите ремонт прибора самостоятельно. Не вносите модификаций в прибор, так как это может привести к получению травмы от удара током! Любое вмешательство в конструкцию прибора во время действия срока гарантии может привести к риску потери потребителем права на гарантийный ремонт.
- Не размещайте кабель питания рядом с источником высокой температуры или возле острых предметов.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Располагайте прибор так, чтобы на провод невозможно было наступить ногой или зацепиться за него. Следите за тем, чтобы кабель питания не висел через край стола или не прикасался к горячей поверхности.
- Не отсоединяйте прибор от сетевой розетки выдергиванием за кабель питания, так как это может привести к повреждению кабеля/ розетки. Отсоединяйте прибор от сети держа за вилку.
- Используйте миксер строго по назначению, чтобы избежать травм и повреждений.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Устройство предназначено для обработки только продуктов питания! Не используйте его в иных целях.
- Не касайтесь ложками, лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к поломке. Следите за тем, чтобы в процессе использования прибора в ёмкость не попадали и ножи, ложки, вилки и другие кухонные принадлежности.
- Во избежание получения травм не допускайте попадания длинных волос или предметов одежды во вращающиеся насадки, не касайтесь насадок во время работы устройства.

- Не закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора, это может привести к перегреву мотора.
- Не используйте миксер для взбивания и перемешивания густых и твердых продуктов, таких как замороженное масло и тесто. Во избежание перегрузки и выхода из строя деталей прибора, такие продукты необходимо подогреть до размягчения.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Отключайте прибор от сети перед сменой принадлежностей или насадок.
- Постоянно следите, чтобы все насадки были тщательно очищены.
- НЕ погружайте прибор в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Данный прибор не рассчитан на продолжительную непрерывную работу, поэтому во избежание перегрева после каждых 5 минут непрерывной работы, делайте перерыв на 10 минут, давая возможность двигателю остыть.
- Время непрерывной работы прибора с тестомесильными крюками 1-2 минуты в зависимости от густоты смеси. Во избежание перегрева делайте перерыв на 5 минут.
- Никогда не извлекайте насадки во время работы прибора, дождитесь полной остановки прибора.
- Применение аксессуаров и насадок, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не ставьте прибор и его принадлежности в морозильник, в духовую или микроволновую печь во избежание повреждения.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать устройство при комнатной температуре не менее двух часов. Удалите упаковочный материал со всех частей устройства.

Очистите все съемные части, аксессуары, которые будут находиться в контакте с продуктами согласно пункту ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После того, как прибор распакован, убедитесь в том, что основной блок, кабель питания и насадки не повреждены.

Внимание! При установке венчиков и насадок для перемешивания теста: венчик или насадка с ограничителем устанавливаются в гнездо с большим диаметром, венчик или насадка без ограничителя – в гнездо с меньшим диаметром. В случае отсутствия ограничителей (или их наличия) на обеих парных насадках, место их установки не имеет значения.

1. Полностью размотайте кабель питания.
2. Установите насадки в зависимости от вида работы. Для взбивания яиц и кремов используйте венчики. Для перемешивания теста используйте крюки. Нажмите на насадку так, чтобы она зафиксировалась. Убедитесь, что насадки надежно зафиксированы.

Внимание! Используйте только венчики и тестомесильные крюки, входящие в комплект данного прибора. Устанавливать можно только насадки одного типа, никогда не используйте венчик и тестомесильный крюк одновременно.

3. Убедитесь, что выключатель/ переключатель скоростей находится в положении «0». Вставьте вилку в розетку.
4. Загрузите продукты питания в подходящую емкость. Взбиваемая масса не должна быть выше рабочей части насадок.
5. Погрузите насадки в емкость и включите прибор. Во избежание разбрызгивания продуктов, включите прибор на низкую скорость, а затем постепенно увеличивайте ее с помощью переключателя.
6. Установите переключатель скоростей на «0» после окончания работы и отключите прибор от сети. При отключении, держитесь за вилку, не отключайте прибор, держа его за кабель питания.
7. Отсоедините насадки, нажав кнопку извлечения насадок.

Используйте венчики для приготовления соусов, взбитых сливок, майонеза, кремов, легкого не дрожжевого теста. Тестомесильные насадки предназначены для перемешивания густых масс, например, сдобного песочного, дрожжевого и картофельного теста, теста для хлеба.

Внимание! НЕ закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора во время работы, это может привести к перегреву мотора.

Внимание! При отключении электроэнергии прибор остается включенным.

Внимание! Не превышайте время непрерывной работы устройства. Если устройство перегрелось, дайте ему остыть в течение 20-30 минут.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 – 240В Частота: ~50-60Гц
Номинальная мощность: 600Вт
Мотор 5515
Длина крюков для теста: 158 мм
Длина венчиков: 160 мм
Длина кабеля питания: 1метр
Время непрерывной работы: не более 5 минут
Количество скоростей: 5
Вес: 630 грамм
Первая скорость: 1000 об/мин
Максимальная скорости 1500 об/мин

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Устройство рекомендуется транспортировать упакованным в тару закрытым транспортом любого вида, обеспечивающим сохранность устройства, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения изделия внутри транспортных средств. Не допускается попадание воды на упаковку и/или изделие.

Перед хранением устройства обязательно произведите его очистку и дайте ему полностью высохнуть. Хранить прибор следует в сухом закрытом помещении, в недоступном для детей месте, с температурой воздуха от +10°C до +40°C, вдали от отопительных устройств, исключив попадание прямых солнечных лучей и влаги. При длительном хранении поместите миксер в коробку или пакет для защиты от пыли.

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	Вилка кабеля питания не вставлена в розетку	Вставьте вилку в розетку
	В розетке отсутствует напряжение	Подключите устройство к исправной розетке
Во время работы появился запах	Некоторые части устройства покрыты защитной смазкой	После нескольких включений запах исчезнет
Устройство перегрелось	Время непрерывной работы превышено	Сократите время работы в соответствии с данным руководством

Гарантийные обязательства

1. Мы предоставляем для изделия гарантию сроком на 12 месяцев, 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 нерабочее оборудование и по собственному усмотрению ремонтировать, заменять бракованные детали или обменивать изделие целиком на идентичный продукт в рабочем состоянии.

Гарантия **не** распространяется на следующие случаи:

- I. Неправильная эксплуатация, не соответствующая данному Руководству пользователя.
- II. При возникновении повреждений из-за несоблюдения правил, предусмотренных настоящим Руководством пользователя.
- III. При механических повреждениях изделия.
- IV. При возникновении недостатков из-за действия непреодолимой силы, а также из-за неблагоприятных атмосферных или иных внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды и др.
- V. Гарантия не распространяется на материалы и детали, считающиеся расходными в процессе эксплуатации.
- VI. После попыток самостоятельного вскрытия, ремонта, внесения конструктивных изменений.
- VII. Использование 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



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