

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР SM -10 | SM-15

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER - это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что многофункциональный миксер

SM -10 / SM -15 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	4
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	5
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
ЧИСТКА И УХОД	8
РЕЦЕПТЫ	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
УТИЛИЗАЦИЯ	11
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	12

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Миксер	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Насадка-взбиватель	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Насадка для смешивания	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Насадка-тестомес	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Пластиковый шпатель	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	·	1 шт.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации перед использованием изделия.

Убедитесь, что напряжение тока в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на изделии.

Не используйте миксер с неисправными токоведущими частями. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрической/механической регулировки.

Не оставляйте миксер без присмотра во время его работы.

Не переносите изделие, держа его за сетевой шнур. Отключая изделие от сети, тяните за вилку, придерживайте розетку.

Для защиты от риска поражения электрическим током, избегайте контакта миксера или шнура питания с водой или другой жидкостью. Это может привести к травме или повреждению устройства. Не касайтесь миксера влажными или мокрыми руками.

Избегайте контакта с движущимися частями миксера.

Не позволяйте людям с ограниченными физическими и умственными возможностями пользоваться миксером без Вашего присмотра.

Не позволяйте маленьким детям пользоваться миксером или играть с ним.

Насадки для смешивания не могут быть использованы для смешивания и сухих компонентов, в противном случае лезвия могут притупиться.

После каждого использования возвращайте переключатель скорости в положение Выкл. и вынимайте шнур из розетки.

Не ставьте прибор вблизи источников тепла, на горячей поверхности и у открытого огня (газовая плита).

Не вынимайте миксер из чаши когда прибор находится в работе.

Перед разборкой (чисткой) миксера убедитесь, что миксер не включен в сеть электропитания.

Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте от ударов и падений.

Сохраните данное руководство в надежном месте, чтобы обратиться к нему при первой необходимости.

Перед эксплуатацией убедитесь, что прибор правильно собран.

Не обматывайте сетевой провод вокруг миксера, так как со временем это может привести к излому провода.

Во избежании травм будьте осторожны при фиксации откидывающейся верхней части миксера (рис. 1).

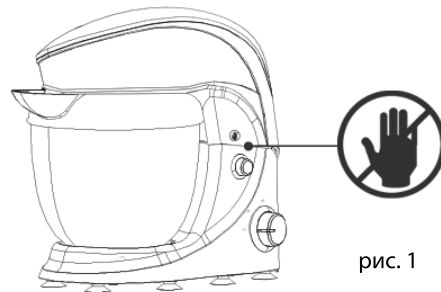


рис. 1

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Прочный зубчатый механизм
- Планетарная система смешивания
- Вместительная стальная чаша
- Откидывающаяся верхняя часть для снятия чаши
- Съёмная прозрачная крышка
- Плавная регулировка скорости

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- 1** Миксер
- 2** Насадка - взбиватель
- 3** Насадка для смешивания
- 4** Насадка - тестомес
- 5** Пластиковый шпатель
- 6** Чаша миксера
- 7** Крышка чаши



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед сборкой миксера убедитесь, что шнур питания отключен от электрической розетки и переключатель скоростей находится в положении Выкл.

1. Нажмите кнопку подъема верхней части миксера. Верхняя часть автоматически зафиксировается в наклонном положении.

2. В зависимости от выполняемой операции, выберите нужную насадку:

НАСАДКА - ВЗБИВАТЕЛЬ - для взбивания жидких смесей (яйцо, молоко, сливки и т. д.).

НАСАДКА - ТЕСТОМЕС - для замешивания плотного теста.

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ - для замешивания теста и легких смесей (в т.ч. картофельного пюре).

3. Установите необходимую насадку, защелкнув ее в паз на корпусе миксера.

ВНИМАНИЕ!

В целях Вашей безопасности, убедитесь, что насадки полностью зафиксированы в корпусе миксера!

4. Установите чашу с крышкой на корпусе, затем поверните корпус по часовой стрелке, пока он не зафиксируется (рис. 2).

5. Придерживая верхнюю (моторную) часть миксера, опустите ее в чашу, слегка нажав на верхнюю часть. При правильной установке должен быть слышен характерный щелчок.

6. Убедитесь, что крышка установлена верно (рис. 3).

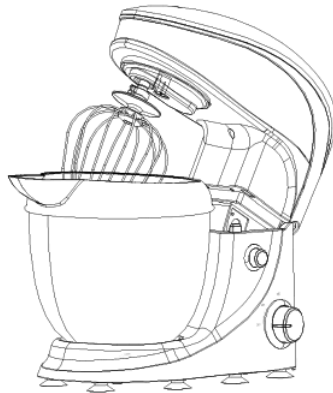


рис. 2

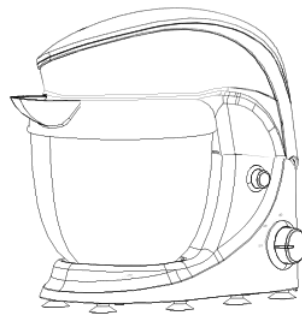


рис. 3

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении Выкл., затем включите шнур в розетку.
2. Поверните регулятор скорости в нужное положение.

ВНИМАНИЕ!

Не оставляйте ножи, металлические ложки и вилки в чаше работающего миксера.

3. Максимальное время работы не должно превышать 5 минут и не меньше 10 минут перерыва при 2 последовательных цикла работы.
4. Приступив к замесу теста, сначала используйте миксер при небольшой скорости (около 30 сек), а затем увеличивайте ее до среднего значения, замешивайте тесто 4-5 мин для достижения наилучших результатов.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не используйте насадку для теста на максимальной скорости вращения.

Рекомендуемые пропорций для теста - на 1 кг муки/600 мл молока (воды).

ПРИМЕЧАНИЕ!

Во время замешивания теста мука может остаться на стенках крышки и чаши. Откройте крышку чаши и удалите муку с внутренних стенок с помощью шпателя.

При смешивании продуктов, таких как масло с яйцом, салат, куски овощей, фруктов рекомендуется использовать насадку для смешивания и выставлять максимальную скорость.

При смешивании жидких ингредиентов, таких как яйца, молоко, вода, рекомендуется использовать насадку-взбиватель и выставлять максимальную скорость. Объем чаши для взбивания до 12 яиц.

5. Завершив смешивание/взбивание, установите переключатель скорости в положение Выкл. и отсоедините кабель питания от электрической розетки.

6. Нажмите и удерживайте кнопку подъема, верхняя часть миксера автоматически поднимется и зафиксируется в наклонном положении.

7. При необходимости очистите избытки смеси с насадок (крышки) с помощью пластикового шпателя.

ВНИМАНИЕ!

Для беспрепятственного снятия чаши, перед нажатием кнопки наклона верхней части миксера, убедитесь, что насадка-взбиватель (либо насадка-тестомес) находятся на задней стороне миксера. В противном случае необходимо включить миксер на несколько секунд, добившись верного положения насадки.

8. Снимите насадку из корпуса, приложив небольшое усилие.

ВНИМАНИЕ!

До снятия насадок, регулятор скорости должен быть установлен в положение Выкл., а шнур отсоединен из розетки.

Если внутри насадки скопилось слишком много смеси, произойдет автоматическое отключение миксера через 15 сек.

Миксер автоматически отключается после 12 минут работы.

УХОД И ЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

1. Отключите прибор от сети и подождите, пока он полностью остынет перед очисткой.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается погружать миксер в воду или другие жидкости.

2. Вымойте чашу, крышку и насадку в тёплой мыльной воде до полной очистки. Затем промойте в проточной водой и просушите.

РЕЦЕПТЫ

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

Ингредиенты: 125 г размягченного масла, $\frac{3}{4}$ чашки сахарной пудры, 2 яйца, 300 г просеянной самоподнимающейся муки, 185 мл молока, 2 ч.л. растворимого кофе (разведенные в 1 ст.л. кипятка).

Для приготовления рекомендуется использовать насадку для смешивания.

Взбейте масло и сахарную пудру до воздушной консистенции. Добавьте растворимый кофе, яйца и, используя насадку, хорошо взбейте. Постепенно и попеременно добавляя муку и молоко, смешайте до получения однородной консистенции, используя минимальную скорость миксера. Равномерно распределите смесь по двум смазанному маслом круглым формам для выпечки: одна — диаметром 20 см с бортиками, другая — глубокая форма диаметром 22 см. Выпекайте в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 45–50 минут или до появления золотистого оттенка.

Готовые коржи охладите и покройте кофейной глазурью.

МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты: 100 г малины, 200 мл сливок 35% жирности, 100 гр белого шоколада, 1 ч.л. сахарной пудры, 1/2 ч.л. какао-порошка, 1 щепотка соли и черного перца.

В сотейнике на маленьком огне растворите шоколад в сливках, все время помешивая. Не доводить до кипения.

Снять с огня, накрыть пленкой и дать полностью остыть.

Малину разморозить, добавить сахарную пудру, перец молотый и соль. Перемять не сильно вилкой. На дно бокала выложить малину.

Посыпать $\frac{1}{4}$ ч.л. какао порошка на одну порцию. Взбить миксером сливочный крем (крем жидковатый). Залить сливки в бокалы. Сверху нарисуйте остатками малины сердечко.

ЛИКЕР БЭЙЛИС

Ингредиенты: 200 мл сливок 22% жирн., 2 ст.л. сахарной пудры, 50-70 мл коньяка, 2 ч.л. растворимого кофе, 1/3 пакетика ванилина.

Для приготовления ликера в миксер необходимо всыпать сахарную пудру и кофе, залить сливками. Взбивать ингредиенты примерно 30 сек. Добавить ним коньяк, взбивать еще 30 сек. Ликер готов.

СОУС ЛЕТНИЙ

Ингредиенты: 2 шт спелых помидоров, 200 мл сметаны, 1 зубчик чеснока, молотый перец по вкусу.

Чтобы приготовить такой вкусный соус, который великолепно подойдет к мясным блюдам, нужно очистить от кожуры и измельчить помидоры, а затем взбить их в миксере, загрузив со всеми остальными ингредиентами, в течение 30 сек.

ПИКАНТНЫЙ МОРКОВНЫЙ СУП

Ингредиенты: 600 г моркови, 1ч.л. молотой паприки, 1ч.л. семян тмина, 1ч.л. кориандра, 1 головка репчатого лука, 700 мл овощного бульона, 4 - 6 шт гренок, соль и перец по вкусу.

Нарезать морковь кружочками, лук мелко порубить — овощи необходимо пассировать 5 минут на слабом огне, постоянно помешивая. Добавив паприку, тмин и кориандр, пассировать еще минуту. В кастрюлю нужно залить горячий бульон и добавить обжаренные овощи. Доведя суп до кипения, накрыть крышкой и варить 10 минут на слабом огне.

Суп нужно взбить в миксере, чтобы получилась однородная жидкая масса. Посолив и поперчив, его стоит перелить обратно в кастрюлю и довести до кипения. Подавать суп нужно горячим, вместе с чесночными гренками, оформив блюдо веточками кинзы.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель/характеристики	SM -10 SM -15
Напряжение	220 В
Частота тока	50 Гц
Мощность	600 Вт
Объем чаши	4 л
Размеры без упаковки	18.5*33.5*33 см
Вес нетто	3.85 кг
Цвет	черный/стальной белый/стальной

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах: www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru или узнать по телефону 8 (800) 5555-88-3.

Производитель: Компания Kromax Group Co.Ltd., Индустриваген 2, Карлсрона, Швеция

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631

Импортер: ООО «МАСТЕР-ЛОГИСТ», 141018, Московская область, город Мытищи, улица Сукромка, дом 5, помещение XVIII, комната 311-1



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данный прибор предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Внимание! Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.