

down.	surroundings, because the cold temperature could stiffen the lubricating oil within the machine. ② Please check if the food is overloading the motor.	soften the oil, and stabilize the rotating speed. ② Please turn down the mixing load for the machine, and switch the mode to the lowest speed.
-------	---	---

## SM10380 Руководство по эксплуатации



### Содержание

1. Описание продукта.....	3
2. Внимание.....	3
3. Описание компонентов.....	7
4. Инструкция по применению.....	8
5. Чистка и обслуживание.....	14
6. Технические характеристики.....	16
7. Вопросы и ответы .....	16

### 1. Описание продукта

Товар высокого качества. Наличие двигателя высокой мощности 1000 Вт, с низким уровнем шума. Ручка управления устройством облегчает пользователю задачу. Данное устройство имеет три профессиональных режима смешивания и семь режимов взбивания. Превосходные функции устройство говорит сами за себя. Вы можете выбрать несколько дополнительных деталей. Наш продукт удовлетворит все ваши кулинарные потребности.

### Характеристики изделия

1. Изделие оснащено двигателем мощностью 1000 Вт с низким уровнем шума и отличными характеристиками.
2. Имеется семь режимов, демонстрирующих превосходные функции.
3. Три профессиональных режима смешивания и семь режимов взбивания с превосходными показателями.
4. Благодаря кнопке подъемного устройства пользователь может с легкостью отделить чашу миксера, что облегчает работу.
5. Изделие имеет траекторию перемешивания, аналогичную планетарной траектории, благодаря которой не остается не перемешиваемых участков и получается более качественный конечный продукт.
6. Большая 5-литровая чаша для смешивания, обеспечивающая возможность использования большего количества ингредиентов. Таким образом, он более практичен, чем другие миксеры.

### 2. Безопасность

Перед использованием устройства внимательно прочтите следующие инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.

### Условия эксплуатации

1. Запрещается использовать оборудование вне помещения, особенно в местах, не защищенных от воздействия дождя. Это может привести к утечке электрического тока и поражению пользователя электрическим током.
2. Запрещается использовать оборудование рядом с водой или во влажной среде. Окружающая среда с плохой изоляцией может вызвать утечку тока и привести к поражению пользователя электрическим током.
3. Запрещается использовать оборудование, если шнур вилки питания оборван или после падения оборудования на землю, т.к. поломка оборудования может привести к ожогам, поражению электрическим током и даже возгоранию.
4. Если вы не являетесь квалифицированным специалистом технического профиля, не разбирайте оборудование и не пытайтесь его отремонтировать. Поскольку любые неправильные действия со стороны пользователя или неполный ремонт могут привести к поражению электрическим током или даже к возгоранию.
5. Установите оборудование на прочную горизонтальную поверхность. Если оборудование было установлено неправильно, оно может упасть и нанести травму.
6. Не ставьте и не используйте оборудование рядом с источниками тепла, так как это может вызвать сбой в работе.
7. Не допускайте свисание шнура питания по краю стола, т.к. шнур питания

может зацепиться за какие-либо предметы или застрять, при этом устройство с большей вероятностью упадет и может повредиться или причинить вред пользователю.

#### Во время использования оборудования

1. Номинальное напряжение оборудования составляет 220-240 В, 50-60 Гц, проверьте свои источники питания на совместимость.
2. При первом применении вымойте все детали перед использованием.
3. Не прикасайтесь к шнуру питания, вилке и другим электрическим деталям мокрыми руками, так как это может вызвать поражение электрическим током.
4. Если во время использования произошло что-то anomальное, поверните ручку в положение «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания, чтобы выключить устройство. Позже обратитесь в нашу службу поддержки клиентов или к местному дистрибьютору.
5. Не используйте оборудование не по назначению, так как это может привести к неисправности и повреждению оборудования.
6. Не используйте детали, не входящие в базовую или дополнительную упаковку, так как это может привести к неисправности и повреждению продукта.
7. Во время перемешивания не используйте скребки или другие инструменты для сбора продуктов в миксере, так как они могут быть захвачены смесительной головкой устройства и вызвать поломку устройства и причинить вред пользователю.
8. Во время перемешивания держите руки, волосы и одежду подальше от смесительной головки, так как они могут легко попасть в машину и причинить вред.
9. Данное оборудование не должны эксплуатировать лица с физическими недостатками, умственными недостатками или лица, не имеющие соответствующего опыта и знаний (включая детей).
10. Перед сборкой, разборкой или очисткой поверните ручку в положение «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания. В противном случае может произойти поломка оборудования или причинение вреда пользователю.
11. Во время перемешивания не прикасайтесь к машине, потому что двигатель может быть горячим.
12. Продолжительность каждого использования не должна превышать 24 минут, перед следующим использованием сделайте 15-минутный перерыв в работе устройства.
13. Двигатель оснащен устройством защиты от перегрева. В случае перегрева устройство автоматически отключается. И остается в этом состоянии до полного остывания.
14. При использовании одного из выходных портов на верхней части машины извлеките другие детали, вставленные в другие выходные порты, и наденьте защитный колпачок для предотвращения короткого замыкания.
15. Будьте особенно осторожны при работе с горячими продуктами, чтобы не обжечься.

#### Специальное указание:

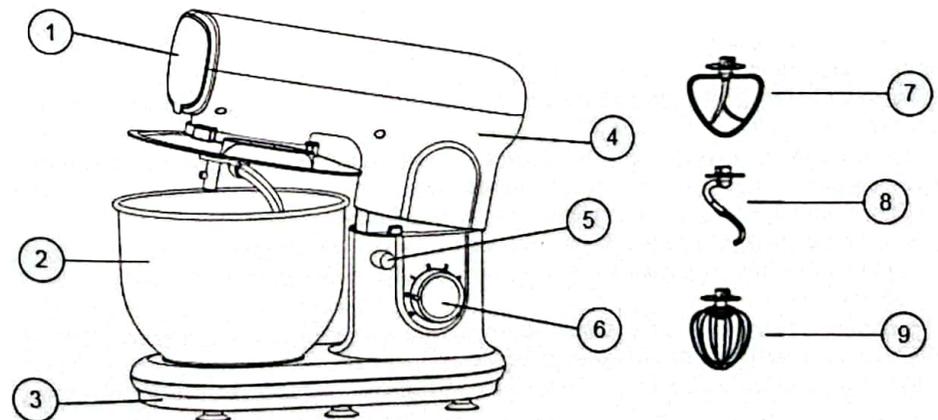
1. Данное оборудование было разработано в соответствии с национальными стандартами, пожалуйста, не используйте его в коммерческих или промышленных целях.

2. Если вы не используете оборудование, не ставьте его в перевернутом положении.
3. Не оставляйте устройство без присмотра. Если вам нужно отлучиться, выключите устройство или отключите его от сети.
4. Регулярно проверяйте наличие повреждений. Прекратите использование, если устройство было повреждено.
5. Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно. Немедленно свяжитесь со службой поддержки клиентов или отправьте его для ремонта в специальный сервисный центр.
6. Для гарантии безопасности ребенка, храните устройство, детали и всю упаковку (включая внешнюю упаковку, цветную коробку, полиэтиленовый пакет и т. д.) в недоступном для детей месте.
7. Не кладите никакие предметы в миксерную чашу во время работы устройства.
8. Не подключайте его, если необходимые детали не были установлены.
9. Устройство следует установить на ровную и прочную поверхность.
10. Не запускайте устройство без нагрузки.
11. При использовании деталей мясорубки обязательно используйте стандартный толкатель для пищевых продуктов.
12. Не используйте насадку для измельчения или стеклянную чашу вместе с функциями перемешивания.

#### 3. Описание комплектации

##### Стандартные детали

1. передняя крышка
2. чаша из нержавеющей стали
3. основание
4. корпус
5. кнопка блокировки
6. переключатель
7. лопатка для взбивания
8. двойной крюк
9. венчик



#### 4. Инструкции по эксплуатации

##### Инструкции к стандартным деталям

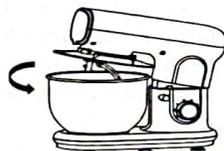
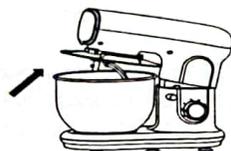
Стандартные детали этого устройства включают крюк для теста, венчик, лопатку для взбивания и чашу из нержавеющей стали.

##### Сборка и разборка смесительной головки.

##### Сборка (см. Рисунок А)

3. Прикрепите крышку чаши, чтобы вставить верхний конец крюка для теста в гнездо приводного вала.
4. Поднимите крюк для теста вверх и поверните его против часовой стрелки до упора.

(Рисунок А)



##### Разборка (см. Рисунок В)



(Рис. В)

1. Поднимите крюк для теста вверх и поверните его по часовой стрелке до упора.
2. Извлеките крюк и снимите прозрачную крышку.

##### Чаша для смешивания

1. Установите чашу для смешивания на безопасную, устойчивую, чистую и сухую поверхность.
2. Держите головку устройств одной рукой и нажмите кнопку подъема головки другой рукой, головка устройства поднимется автоматически, и вы сможете рукой поднять головку устройства в самую высокую точку.
3. Вставьте мешалку в необходимое положение, как указано выше.
4. Установите чашу из нержавеющей стали в нужное положение и зафиксируйте ее по часовой стрелке.
5. Засыпьте продукты, который вы собираетесь смешать, не перегружая чашу. Максимальная нагрузка на оборудование указана в прилагаемой таблице.
6. Если описанные выше шаги были выполнены правильно, нажмите на головку

машины, чтобы зафиксировать ее в горизонтальном положении.

7. Подключите устройство к безопасной розетке 220–240 В, 50–60 Гц.

8. Поверните ручку переключения скоростей на режим 1, чтобы запустить устройство, через 30 секунд поверните ручку на режим 2, чтобы начать перемешивание.

9. Если состояние смеси соответствует вашему желанию, выключите устройство, повернув ручку на режим «ВЫКЛ». Затем отключите устройство от сети.

10. Снимите чашу из нержавеющей стали с устройства, повернув ее против часовой стрелки.

11. Извлеките смесь из чаши.

12. Чистка деталей относится к разделу «Чистка и техническое обслуживание».

**ВНИМАНИЕ:** При первом использовании очистите детали с помощью моющего средства, используйте проточную воду, чтобы смыть моющее средство. Затем просушите детали на воздухе для дальнейшего использования.

##### Крюк для теста

Эта деталь используется для замешивания и перемешивания хлебного теста, теста для китайского хлеба и других продуктов с высокой плотностью.

Вставьте крюк для теста и чашу для смешивания из нержавеющей стали в устройство, выполнив указанные выше действия. Насыпьте муку, сухие дрожжи и другие необходимые жидкие материалы в чашу для смешивания, затем запустите машину. После того, как тесто сформируется в красивую форму, выключите устройство.

##### Лопатка для взбивания

Эта деталь используется для смешивания продуктов средней плотности, таких как тесто для торта, тесто для печенья, пирога, крем, тесто для финикового торта и т. д., или для смешивания любых других наполнителей для торта.

Выберите лопатку для взбивания и выполните указанные выше действия, чтобы установить стержень для перемешивания и чашу из нержавеющей стали. Затем поместите в чашу материалы, которые необходимо перемешать, и начните перемешивание. Если состояние смеси соответствует вашему желанию, выключите устройство.

##### Венчик

Эта деталь используется для взбивания продуктов. Например, для приготовления безе, заправки для салата, крема для профитролей, взбитых сливок или теста для бисквита.

Очистите чашу из нержавеющей стали и венчик, чтобы убедиться, что в них не осталось воды или масла.

Перед включением установите венчик и чашу из нержавеющей стали, выполнив вышеупомянутые шаги. Затем добавьте яичный белок в чашу для смешивания (убедитесь, что яичный белок не содержит желток).

После настройки устройства выберите правильный режим взбивания, чтобы достичь оптимальной степени загустения.

Различные стадии взбивания в пену	
Первоначальный этап	Большие и неровные пузыри
Начало	Мелкие пузыри, смесь приобретает белый цвет

Мягкие пики	Поднимите венчик, смесь поднимается и медленно капает.
Слегка загустевает	Приподнимите венчик, на конце венчика остается однородная смесь четкой формы с мягкими пиками.
Жесткие пики	Поднимите венчик, на конце венчика остается слегка твердый пик ровной формы с глянцевой поверхностью.
Загустевание и сушка	Поднимите венчик, на конце венчика остается твердый пик однородного цвета, с крапинками, без глянца.

#### Процесс приготовления взбитых сливок:

1. Поместите чашу из нержавеющей стали в морозильную камеру на 20 минут.
2. Выберите венчик, установите венчик и охлажденную чашу для смешивания в устройство, добавьте свежие сливки и сахар в чашу для смешивания.
3. Затем включите устройство, выберите режим 4 и начните перемешивание до нужного уровня загустения по своему желанию, затем выключите устройство.

Различные стадии взбивания в пену	
Начало	Начните смешивание, смесь загустевает.
Форма ряби	Поднимите венчик, на конце венчика остается однородная смесь с заостренными кончиками, добавьте другие продукты для загустевания.
Этапы загустевания	Поднимите венчик, образовался заостренный кончик, смесь имеет необходимую степень густоты для кремового торта, мороженого, начинки для профитролей и т. д.

#### ВНИМАНИЕ:

Крем загустел за несколько секунд.

Чтобы не испортить крем излишним взбиванием внимательно наблюдайте за состоянием сливок после того, как заметите форму ряби на сливках.

#### Справочная таблица рецептов для взбивания:

Детали	Рецепт		Время работы	Режим	Специальное указание
Крюк для теста	Мука с высоким содержанием м глютена 1000 г	Вода более 500 мл	Через одну минуту в режиме 1 переключите устройство на режим 2 на семь минут. Если по прошествии 8 минут оптимальный результат	Режим 1-2	Для продуктов с высокой плотностью, таких как тесто, восемь минут достаточно для формирования теста в нужной кондиции. Если вы хотите приготовить другую выпечку, например, хлеб, увеличьте время работы в соответствии с вашими потребностями. При
	1000 г простой муки или муки для кондитерских целей	Вода более 500 мл			

			не достигнут, можно добавить больше времени по своему усмотрению (не используйте более быстрый режим)		использовании устройства на полной мощности советуем делать 15-минутный перерыв на 16 минут работы. Не используйте режим выше 2 для замешивания теста; сохраняйте соотношение муки и воды в качестве нашей рекомендации. Количество муки не должно превышать 1000 г, иначе устройство может выйти из строя.
P.S. соотношение муки с высоким содержанием глютена и воды составляет 1:2; в то время как соотношение простой муки или муки для кондитерских целей и воды составляет 1: 1,2.					
Лопатка для взбивания	мука	100 г	3-5 минут	Режим 1-5	Этот рецепт предназначен для продуктов средней плотности, таких как блины или бисквитная смесь.
	сахар	100 г			
	сливочное масло	100 г			
	яйца	2 яйца			
венчик	Сливки (38% жирности)	800 мл	2 минуты	Режим 2-5	Этот рецепт предназначен для продуктов с легкой плотностью, таких как взбитые сливки, цельное яйцо или просто яичный белок. Если вы хотите взбить яичный белок, следите за тем, чтобы в него не попали масло или вода. Кроме того, слишком продолжительное время перемешивания может испортить смесь, поэтому внимательно следите за состоянием смеси.

### Приготовление хлеба и другой выпечки:

1. 500 г хлебопекарной муки, 100 г сахара, 2 яйца, 5 г сухих дрожжей, 75 г сливочного масла, 5 г соли и 200 г воды.

2. Установите крюк для теста в устройство и сначала насыпьте муку в чашу миксера. Затем начните вливать воду и добавлять другие ингредиенты (кроме сливочного масла).

Запустите устройство со скоростью 1 на 1 минуту. Пока форма теста не сформируется, переключите на 2 скорость на 5 минут. Затем включите скорость 3-4 на 10 минут, чтобы образовалось однородное тесто. Наконец, добавьте масло и продолжайте перемешивание в течение 5 минут на 3 скорости, после чего тесто будет готово для выпекания хлеба или других изделий в духовке.

### 5. Чистка и обслуживание

Чтобы продлить срок службы изделия, при чистке соблюдайте следующие правила.

#### Как почистить устройство снаружи

1. Убедитесь, что устройство отключено от сети.
2. Не подвергайте устройство прямому воздействию воды, так как это может вызвать короткое замыкание, поражение электрическим током, утечку тока, образование внутренней ржавчины и другие неисправности.
3. Внешнюю поверхность устройства следует чистить только влажными салфетками.
4. Не погружайте устройство в воду.
5. Не используйте для чистки машины какие-либо острые, абразивные или другие чистящие средства, вызывающие коррозию.

#### Очистка деталей

Для очистки смесительной части и миксерной чаши из нержавеющей стали поверните ручку в положение «ВЫКЛ», чтобы остановить устройство и отключить его. В противном случае существует потенциальная опасность поражения электрическим током.

**Не используйте посудомоечную машину для мытья смесительных частей и миксерной чаши из нержавеющей стали. Поскольку высокая температура или агрессивные чистящие средства могут вызвать деформацию или изменение цвета деталей.**

Детали, которые соприкасались с продуктами питания, можно мыть моющим средством, после чего их необходимо промыть проточной водой и просушить на воздухе.

Некоторые детали можно сначала разобрать и очистить, а затем собрать обратно после полного высыхания.

После полного высыхания деталей нанесите на их поверхность тонкий слой растительного масла для защиты.

### 6. Технические характеристики

Наш продукт прошел соответствующие международные испытания на соответствие требованиям технических норм, таких как ЭМС, Директива ЕС по низковольтному электрооборудованию и других технических регламентов по обеспечению безопасности.

Наименование	Модель изделия	Номинальное напряжение	Мощность продукта	Емкость продукта
Многофункциональный кухонный комбайн	SM10380	220-240 В, 50-60 Гц	1000 Вт	5 л

### 7. Вопросы и ответы

ПРОЦЕССЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Устройство внезапно перестало работать	Устройство могло проработать слишком долго или подверглось воздействию высоких температур, это может привести к срабатыванию защиты двигателя от перегрева.	Отключите устройство от сети и дайте ему остыть перед следующим использованием.
Устройство не запускается после поворота ручки режима.	Проверьте, было ли отключение электроэнергии.	Включите устройство после восстановления электропитания.
	Проверьте автоматическую самоблокировку головки устройства.	Убедитесь, что головка машины находится в горизонтальном положении.
	Убедитесь, что вилка шнура питания вставлена в розетку.	Подключите к розетке.
Во время работы возник громкий шум устройства или мотора.	Устройство могло работать на высокой скорости или с перегрузкой.	Устройство могло быть перегружено или работать долгое время. Отрегулируйте рабочую нагрузку или дайте устройству немного отдохнуть перед следующим использованием.
Скорость вращения двигателя снижается.	①Проверьте, работает ли устройство в холодных условиях, потому что холодная температура может привести к застыванию смазочного масла внутри устройства.② Проверьте, не перегружают ли продукты двигатель.	①Дайте устройству поработать без нагрузки в течение 5 минут, чтобы размять масло и стабилизировать скорость вращения.②Уменьшите количество смешиваемых продуктов в устройстве и переключите в режим самой низкой скорости.



#### Мазмұны

8. Өнімді ұсыну.....	3
9. Назар аударыңыз.....	3
10. Компоненттер сипаттамасы.....	7
11. Қолдану жөніндегі нұсқаулық.....	8
12. Тазарту және қызмет көрсету.....	14
13. Техникалық сипаттамалары.....	16
14. Сұрақтар және жауаптар .....	16

#### 1. Өнімді ұсыну

Жоғары сапалы тауар. Шу деңгейі төмен, 1000 Вт жоғары қуатты қозғалтқыштың болуы. Құрылғыны басқару тұтқасы пайдаланушыға тапсырманы жеңілдетеді. Осы құрылғыда үш кәсіби араластыру режимі және жеті бұлғау режимі бар. Құрылғының керемет функциялары айқын. Сіз бірнеше қосымша бөлшектерді таңдай аласыз. Біздің өнім сіздің барлық аспаздық қажеттіліктеріңізді қанағаттандырады.

#### Бұйымның сипаттамалары

1. Бұйым шу деңгейі төмен және тамаша сипаттамалары бар, қуаты 1000 Вт қозғалтқышпен жабдықталған.
2. Керемет функцияларды көрсететін жеті режим бар.
3. Керемет көрсеткіштері бар үш кәсіби араластыру режимі және жеті бұлғау режимі бар.
4. Көтергіш құрылғының батырмасы арқасында пайдаланушы миксердің ыдысын оңай бөліп алады, бұл жұмысты жеңілдетеді.
5. Бұйымда планетарлық траекторияға ұқсас араластыру траекториясы бар, соның арқасында араласпайтын учаскелер қалмайды және сапалы түпкілікті өнім алынады.
6. Үлкен 5 литрлік араластыруға арналған ыдыс ингредиенттердің көп мөлшерін пайдалануға мүмкіндік береді. Осылайша, бұл басқа миксерлерге қарағанда қолайлы.

#### 2. Қауіпсіздік

Құрылғыны пайдалану алдында келесі нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды әрі қарай пайдалану үшін сақтаңыз.

#### Пайдалану шарттары

8. Жабдықты үйжайдан тыс жерлерде, әсіресе жаңбыр әсерінен қорғалмаған жерлерде пайдалануға тыйым салынады. Бұл электр тогының жылыстауына және пайдаланушыға электр тогымен зақымдануына әкелуі мүмкін.
9. Жабдықты судың жанында немесе ылғалды ортада пайдалануға тыйым салынады. Нашар оқшауламасы бар қоршаған орта тоқтың жылыстауына және пайдаланушының электр тогымен зақымдануына әкелуі мүмкін.
10. Егер қоректендіру ашасының баусымы үзілген болса немесе жабдық жерге құлағаннан кейін жабдықты пайдалануға тыйым салынады, себебі жабдықтың сынуы күйікке, электр тогымен зақымдануға және тіпті тұтануға әкелуі мүмкін.
11. Егер сіз білікті техникалық профиль маманы болмасаңыз, жабдықты бөлшектемеңіз және оны жөндеуге тырыспаңыз. Пайдаланушының кез келген дұрыс емес әрекеттері немесе толық емес жөндеу электр тогымен зақымдануға немесе тіпті тұтануға әкелуі мүмкін.
12. Жабдықты берік көлденең бетке орнатыңыз. Егер жабдық дұрыс орнатылмаған болса, ол құлап, жарақат келтіруі мүмкін.
13. Жабдықты жылу көздерінің жанында қоймаңыз немесе пайдаланбаңыз, себебі бұл жұмыста іркілістер тудыруы мүмкін.

14. Қоректендіру баусымының үстелдің шетінен салбырауына жол бермеңіз, өйткені қоректендіру баусымы қандай да бір заттарға ілініп қалуы немесе кептеліп қалуы мүмкін, бұл ретте құрылғы жоғары ықтималдықпен құлап кетуі мүмкін.

және зақымдануы немесе пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.

#### Жабдықты пайдалану кезінде

16. Жабдықтың номиналды кернеуі 220-240 В, 50-60 Гц шамасын құрайды, өздеріңіздің қоректендіру көздерінің үйлесімділігін тексеріңіз.
17. Бірінші рет қолданған кезде, пайдалану алдында барлық бөлшектерді жуыңыз.
18. Ылғалды қолдармен қоректендіру баусымына, ашаға және басқа электр бөліктеріне жанаспаңыз, себебі бұл электр тоғымен зақымдануды тудыруы мүмкін.
19. Егер пайдалану кезінде қалыптан тыс жағдай орын алса, тұтқаны «СӨНД» қалпына бұрып, құрылғыны сөндіру үшін қоректендіру баусымын ажыратыңыз. Кейінірек біздің клиенттерді қолдау қызметіне немесе жергілікті дистрибуиторға жүгініңіз.
20. Жабдықты тағайындалуынан тыс пайдаланбаңыз, себебі бұл жабдықтың ақаулығына және зақымдануына әкелуі мүмкін.
21. Базалық немесе қосымша қаптамаға кірмейтін бөлшектерді пайдаланбаңыз, себебі бұл өнімнің ақаулығына және зақымдануына әкелуі мүмкін.
22. Араластыру кезінде миксерде өнімді жинау үшін қырғыштарды немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз, өйткені оларды құрылғының араластырғыш бастиегімен ұсталынып, құрылғының сынуына және қолданушыға зиян келтіруі мүмкін.
23. Араластыру кезінде қолды, шашты және киімді араластырғыш бастиектен алыс ұстаныңыз, өйткені олар машинаға оңай түсіп, зиян келтіруі мүмкін.
24. Бұл жабдықты дене кемістігі, ақыл-ой кемістігі бар адамдар немесе тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (балаларды қоса алғанда) пайдаланбауы тиіс.
25. Жинау, бөлшектеу немесе тазалау алдында тұтқаны «СӨНД.» қалпына бұраңыз және қоректену баусымын ажыратыңыз. Өзге жағдайда жабдықтың сынуы немесе пайдаланушыға зиян келтіру орын алуы мүмкін.
26. Араластыру кезінде машинаға жанаспаңыз, өйткені қозғалтқыш ыстық болуы мүмкін.
27. Әр пайдаланудың ұзақтығы 24 минуттан аспауы керек, келесі пайдалану алдында құрылғының жұмысында 15 минуттық үзіліс жасаңыз.
28. Қозғалтқыш қызып кетуден қорғайтын құрылғымен жабдықталған. Қызып кеткен жағдайда құрылғы автоматты түрде сөнеді. Және толық салқындағанға дейін осы күйде қалады.
29. Машинаның жоғарғы бөлігіндегі шығыс порттарының бірін пайдаланған кезде, басқа шығыс порттарына салынған басқа бөліктерді алып шығарыңыз және қызып тұйықталудың алдын алу үшін қорғаныс қапқағын киіңіз.
30. Күйіп қалмау үшін ыстық өнімдермен жұмыс жасағанда абай болыңыз.

#### Арнайы нұсқау:

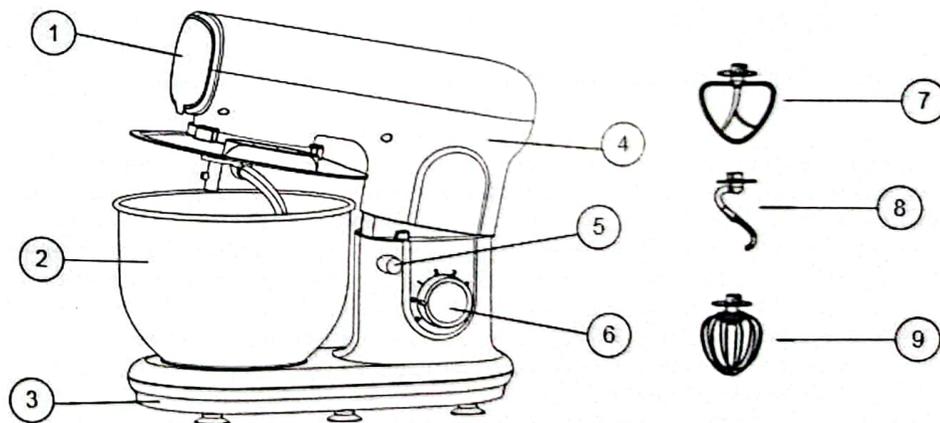
1. Бұл жабдық ұлттық стандарттарға сәйкес әзірленген, оны коммерциялық немесе өнеркәсіптік мақсаттарда пайдаланбаңыз.
2. Егер сіз жабдықты пайдаланбасаныз, оны аударылған күйде қоймаңыз.
3. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Егер сізге кету керек болса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны желіден ажыратыңыз.

4. Зақымданудың бар-жоғын үнемі тексеріп отырыңыз. Егер құрылғы зақымданған болса, пайдалануды тоқтатыңыз.
5. Жабдықты өзлігінен жөндеуге тырыспаңыз. Дереву клиенттерді қолдау қызметіне хабарласыңыз немесе оны жөндеу үшін арнайы сервистік орталыққа жіберіңіз.
6. Баланың қауіпсіздігіне кепілдік беру үшін құрылғыны, бөлшектерді және барлық қаптаманы (сыртқы қаптаманы, түрлі-түсті қорапты, полиэтилен пакетті және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
7. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде миксер тостағанына ешқандай зат қоймаңыз.
8. Егер қажетті бөлшектер орнатылмаған болса, оны қоспаңыз.
9. Құрылғыны тегіс және берік бетке орнату керек.
10. Құрылғыны жүктемесіз іске қоспаңыз.
11. Етартқыштың бөлшектерін пайдаланған кезде міндетті түрде тамақ өнімдеріне арналған стандартты итергішті пайдаланыңыз.
12. Ұсақтауға арналған саптаманы немесе шыны тостағанды араластыру функцияларымен бірге пайдаланбаңыз.

#### 3. Компоненттер Сипаттамасы

##### Стандартты бөлшектер

1. алдыңғы қапқақ
2. тот баспайтын болаттан жасалған тостаған
3. негіз
4. корпус
5. бұғаттау батырмасы
6. ауыстырып қосқыш
7. бұлғауға арналған қалақша
8. қос ілгек
9. бұлғағыш



#### 4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтар

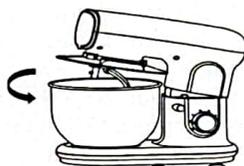
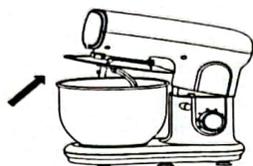
##### Стандартты бөлшектерге арналған нұсқаулықтар

Осы құрылғының стандартты бөлшектеріне қамырға арналған ілгек, бұлғағыш,

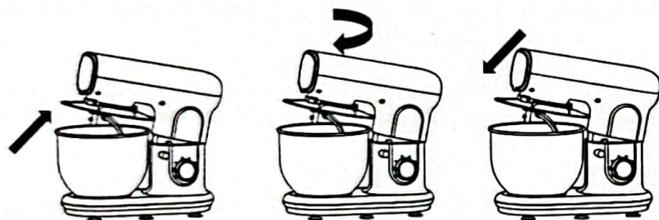
бұлғауға арналған қалақша және тот баспайтын болаттан жасалған тостаған кіреді.  
**Араластырғыш бастиекті құрастыру және бөлшектеу.**  
**Құрастыру (А суретін қараңыз)**

1. Қамырға арналған ілгектің жоғарғы ұшын жетек білігінің ұяшығына енгізу үшін тостағанның қақпағын бекітіңіз.
2. Қамырға арналған ілгекті көтеріп, сағат тіліне қарсы бағытта тірелгенге дейін бұраңыз.

(А суреті)



**Бөлшектеу (В суретін қараңыз)**



1. Қамырға арналған ілгекті жоғары көтеріп, сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз.
2. Ілгекті шығарып, мөлдір қақпақты шешіп алыңыз.

**Араластыруға арналған тостаған**

1. Араластыруға арналған тостағанды қауіпсіз, орнықты, таза және құрғақ бетке орнатыңыз.
2. Құрылғының бастиегін бір қолмен ұстап, бастиекті көтеру батырмасын екінші қолмен басыңыз, құрылғының бастиегі автоматты түрде көтеріледі және сіз қолмен құрылғының бастиегін ең жоғары нүктеге көтере аласыз.
3. Араластырғышты жоғарыда көрсетілгендей қажетті қалыпқа қойыңыз.
4. Тот баспайтын болаттан жасалған тостағанды дұрыс қалыпқа орнатыңыз және оны сағат тілі бойынша бекітіңіз.
5. Тостағанды шамадан тыс толтырмай, сіз араластырғыңыз келетін тағамдарды салыңыз. Жабдықта қатысты максималды жүктеме қоса берілген кестеде көрсетілген.
6. Егер жоғарыда сипатталған қадамдар дұрыс орындалса, оны көлденең қалыпта бекіту үшін машинаның бастиегін басыңыз.
7. Құрылғыны 220-240 В, 50-60 Гц сипаттамалары бар қауіпсіз розеткаға қосыңыз.

8. Құрылғыны іске қосу үшін жылдамдықты ауыстырып қосу тұтқасын 1 режиміне бұраңыз, 30 секундтан кейін араластыруды бастау үшін тұтқаны 2 режиміне бұраңыз.
9. Егер қоспаның жай-күйі сіздің қалауыңызға сәйкес келсе, тұтқаны «СӨНД» режиміне бұрып, құрылғыны сөндіріңіз. Содан кейін құрылғыны желіден ажыратыңыз.
10. Тот баспайтын болаттан жасалған тостағанды алып тастаңыз, осы мақсатта оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.
11. Қоспаны ыдыстан алып шығарыңыз.
12. Бөлшектерді тазарту «Тазарту және техникалық қызмет көрсету» бөліміне жатады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Алғаш рет пайдаланған кезде бөлшектерді жуғыш зат көмегімен тазалаңыз, жуғыш затты жуу үшін ағынды суды пайдаланыңыз. Содан кейін одан әрі пайдалану үшін бөлшектерді ауада кептіріңіз.

**Қамырға арналған ілгек**

Бұл бөлшек нан қамырын, қытай нанына арналған қамырды және басқа да жоғары тығыздықтағы өнімдерді илеу және араластыру үшін пайдаланылады. Жоғарыда көрсетілген қадамдарды орындап, қамырға арналған ілгек пен тот баспайтын болаттан жасалған араластыруға арналған тостағанды құрылғыға салыңыз. Ұнды, құрғақ ашытқыны және басқа да қажетті сұйық материалдарды араластыруға арналған тостағанға салыңыз, содан кейін машинаны іске қосыңыз. Қамыр әдемі пішінге қалыптасқаннан кейін құрылғыны сөндіріңіз.

**Бұлғауға арналған қалақша**

Бұл бөлшек тортқа арналған қамыр, піспенанға, қаусырмаға арналған қамыр, крем, құрма тортына арналған қамыр сияқты және т.б. орташа тығыздықтағы өнімдерді араластыру үшін немесе кез келген басқа тортқа арналған толтырғыштарды араластыру үшін пайдаланылады.

Бұлғау үшін қалақшаны таңдап, араластыруға арналған өзекті және тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты орнату үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді орындаңыз. Содан кейін араластырылатын материалдарды тостағанға салып, араластыруды бастаңыз. Егер қоспаның жай-күйі сіздің қалауыңызға сәйкес келсе, құрылғыны сөндіріңіз.

**Бұлғағыш**

Бұл бөлшек өнімдерді бұлғау үшін пайдаланылады. Мысалы, безе, салатқа арналған асқатық, профитролиға арналған крем, бисквитке арналған көпіршітілген кілегей немесе қамыр әзірлеу үшін.

1. Тот баспайтын болаттан жасалған тостаған мен бұлғағышы тазалаңыз, оларда су немесе май қалмауы керек.
2. Қосу алдында жоғарыда аталған қадамдарды орындап, бұлғағышты және тот баспайтын болаттан жасалған тостағанды орнатыңыз. Содан кейін араластыруға арналған тостағанға жұмыртқаның ақуызын қосыңыз (жұмыртқаның ақуызында сарыуыз жоқ екеніне көз жеткізіңіз).
3. Құрылғыны баптағаннан кейін оңтайлы қоюлану дәрежесіне қол жеткізу үшін дұрыс бұлғау режимін таңдаңыз.

Көбікке бұлғаудың әр түрлі кезеңдері

Бастапқы кезең

Үлкен және біркелкі емес көпіршіктер

Басталуы	Кішкентай көпіршіктер, қоспа ақ түске ие болады
Жұмсақ шыңдар	Бұлғағышты көтеріңіз, қоспа көтеріліп, баяу тамшылайды.
Аздап коюланады	Бұлғағышты аздап көтеріңіз, бұлғағыштың ұшында жұмсақ шыңдары бар айқын пішінді біртекті қоспасы қалады.
Қатты шыңдар	Бұлғағышты көтеріңіз, бұлғағыштың ұшында жылтыр беті бар тегіс пішіндегі сәл қатты шың қалады.
Қоюландыру және кестіру	Бұлғағышты көтеріңіз, бұлғағыштың ұшында біркелкі түсті, дақтары бар, жылтырлығы жоқ қатты шың қалады.

### Көпіршітілген кілегейді дайындау процесі:

1. Тот баспайтын болаттан жасалған тостағанды мұздатқыш камераға 20 минутқа орналастырыңыз.
2. Бұлғағышты таңдаңыз, бұлғағышты және салқындатылған араластыруға арналған ыдысты құрылғыға орнатыңыз, араластыруға арналған тостағанға балғын кілегей мен кант қосыңыз.
3. Содан кейін құрылғыны қосыңыз, 4 режимін таңдаңыз және қалаған қоюландыру деңгейіне дейін араластыруды бастаныңыз, содан кейін құрылғыны сөндіріңіз.

Көбікке бұлғаудың әр түрлі кезеңдері	
Басталуы	Араластыруды бастаныңыз, қоспа коюланады.
Иірім пішіні	Бұлғағышты көтеріңіз, бұлғағыштың ұшында өткір ұштары бар біртекті қоспа қалады, қоюландыру үшін басқа өнімдерді қосыңыз.
Қоюландыру кезеңдері	Бұлғағышты көтеріңіз, өткір ұш пайда болды, қоспа кремді торт, балмұздақ, профитролиға арналған толтырма және т.б. үшін қажетті тығыздық дәрежесіне ие.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

1. Крем бірнеше секундта қоюланды.
2. Кремді шамадан тыс бұлғаумен бүлдірмеу үшін кілегейде иірім пішінін байқағаннан кейін кремнің күйін мұқият бақылаңыз.

### Бұлғауға арналған рецепттердің анықтамалық кестесі:

Бөлшек ер	Рецепт		Жұмыс уақыты	Режим	Арнайы нұсқау
	Глютен құрамы жоғары ұн 1000 г	Су 500 мл астам	Бір минуттан кейін 1 режимінде	1-2 режимі	Қамыр сияқты тығыздығы жоғары өнімдер үшін қажетті кондициядағы

Қамырға арналған ілгек	1000 г қарапайым ұн немесе кондитерлік мақсаттағы ұн	Су 500 мл астам	құрылғыны жеті минутқа 2 режиміне ауыстырыңыз. Егер 8 минуттан кейін оңтайлы нәтижеге қол жеткізілмесе, өз қалауыңыз бойынша көбірек уақыт қосуға болады (жылдамырақ режимді пайдаланбаңыз)	қамырды қалыптастыру үшін сегіз минут жеткілікті. Егер сіз нан сияқты басқа пісірме әзірлегіңіз келсе, жұмыс уақытын сіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес арттырыңыз. Құрылғыны толық қуатта пайдаланған кезде 16 минут жұмыс істеген сайын 15-минуттық үзіліс жасауға кеңес береміз. Қамырды илеу үшін 2-ден жоғары режимді пайдаланбаңыз; ұн мен судың арақатынасын біздің ұсынысымыз ретінде сақтаңыз. Ұнның мөлшері 1000 г аспауы керек, әйтпесе құрылғы істен шығуы мүмкін.	
	PS глютен құрамы жоғары ұн мен судың арақатынасы 1:2 құрайды; қарапайым ұн немесе кондитерлік мақсаттағы ұн мен судың арақатынасы 1: 1,2 құрайды.				
Бұлғауға арналған қалақша	ұн	100 г	3-5 минут	1-5 режимі	Бұл рецепт құймақ немесе бисквит қоспасы сияқты орташа тығыздықтағы өнімдерге арналған.
	кант	100 г			
	сары май	100 г			
	жұмыртқала р	2 жұмыртқа			

бұлағы ш	Кілегей (Майлылығы 38%)	800 мл	2 минут	2-5 режимі	Бұл рецепт көпіршітілген кілегей, тұтас жұмыртқа немесе жай ғана жұмыртқаның ақуызы сияқты жеңіл тығыздықтағы өнімдерге арналған. Егер сіз жұмыртқаның ақуызын бұлағыңыз келсе, оған май немесе су түспейтінін қадағалаңыз. Сонымен қатар, тым ұзақ уақыт араластыру қоспаны бүлдіруі мүмкін, сондықтан қоспаның күйін мұқият қадағалаңыз.
-------------	-------------------------------	--------	---------	---------------	--

#### Нанды және басқа да пісірмелерді әзірлеу:

3. 500 г наубайханалық ұн, 100 г кант, 2 жұмыртқа, 5 г құрғақ ашытқы, 75 г сары май, 5 г тұз және 200 г су.

4. Қамырға арналған ілгекті құрылғыға орнатыңыз және алдымен ұнды миксер тостағанына салыңыз. Содан кейін су құйып, басқа ингредиенттерді (сары майдан басқа) қосуды бастаңыз.

Құрылғыны 1 жылдамдықпен 1 минутқа іске қосыңыз. Қамыр қалыбы қалыптасқанша, 2 жылдамдыққа 5 минутқа ауыстырыңыз. Содан кейін біртекті қамырды қалыптастыру үшін 3-4 жылдамдығын 10 минутқа қосыңыз. Соңында, май қосып, 3 жылдамдықта 5 минут араластыруды жалғастырыңыз, содан кейін қамыр тұмшапеште нан немесе басқа да өнімдерді пісіруге дайын болады.

#### 5. Тазарту және қызмет көрсету

Өнімнің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тазарту кезінде келесі ережелерді сақтаңыз.

##### Құрылғыны сыртынан қалай тазартуға болады

1. Құрылғының желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
2. Құрылғыны судың тікелей әсеріне ұшыратпаңыз, себебі бұл қысқа тұйықталуға, электр тогымен зақымдануға, тоқтың жылыстауына, ішкі тоттың пайда болуына және басқа да ақаулықтарға әкелуі мүмкін.
3. Құрылғының сыртқы бетін тек дымқыл майлықтармен тазарту керек.
4. Құрылғыны суға батырмаңыз.
5. Машинаны тазарту үшін коррозияны тудыратын өткір, абразивті немесе басқа тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.

##### Бөлшектерді тазалау

1. Араластыру бөлігін және тот баспайтын болаттан жасалған миксер тостағанын тазарту үшін құрылғыны тоқтатып, оны сөндіру үшін тұтқаны «СӨНД» қалпына бұраңыз. Өзге жағдайда электр тогымен зақымданудың ықтимал қаупі бар.
2. Араластырылғыш бөліктерді және тот баспайтын болаттан жасалған миксер тостағанын жуу үшін ыдыс жуу машинасын пайдаланбаңыз. Жоғары температура немесе жемір тазалағыш заттар бөлшектердің деформациясына

#### немесе түсінің өзгеруіне әкелуі мүмкін.

3. Азық-түлікпен жанасатын бөлшектерді жуғыш затпен жууға болады, содан кейін оларды ағынды сумен жуып, ауада кептіру керек.

4. Кейбір бөлшектерді алдымен бөлшектеуге және тазартуға болады, содан кейін толық кептіруден кейін қайта жинауға болады.

5. Бөлшектер толығымен кепкеннен кейін қорғау үшін олардың бетіне өсімдік майының жұқа қабатын жағыңыз.

#### 6. Техникалық сипаттамалары

Біздің өнім ЭМУ, Төмен вольтты электр жабдықтары жөніндегі ЕО директивасы және қауіпсіздікті қамтамасыз ету жөніндегі басқа да техникалық регламенттер сияқты техникалық нормалардың талаптарына сәйкестікке қатысты тиісті халықаралық сынақтардан өтті.

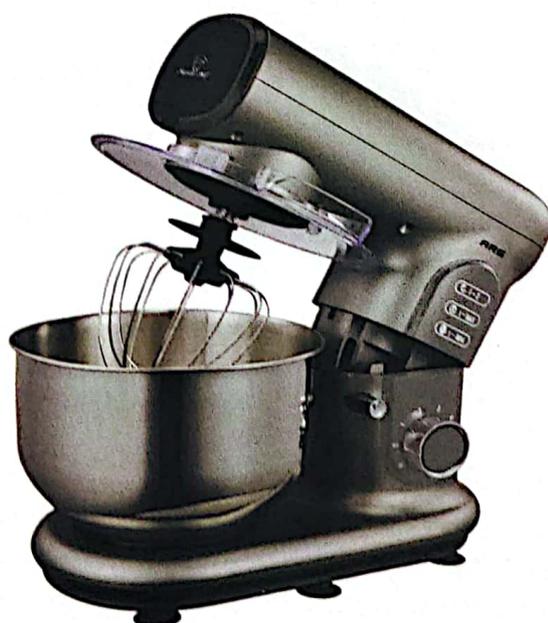
Атауы	Бұйым моделі	Номиналды кернеуі	Өнім қуаты	Өнім сыйымдылығы
Көп функциялы асүй комбайны	SM10380	220-240 В, 50-60 Гц	1000 Вт	5 л

#### 7. Сұрақтар және жауаптар

ПРОЦЕСТЕР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Құрылғы кенеттен жұмысын тоқтатты	Құрылғы тым ұзақ уақыт жұмыс істеген немесе жоғары температура әсеріне ұшыраған болуы мүмкін, бұл қозғалтқыштың қызып кетуден қорғанысының іске қосылуына әкелуі мүмкін.	Құрылғыны желіден ажыратып, келесі пайдалану алдында салқындатыңыз.
Режим тұтқасын бұрағаннан кейін құрылғы іске қосылмайды.	Электр энергиясының сөндірілгенін тексеріңіз.	Электрлік қоректендіруді қалпына келтіргеннен кейін құрылғыны қосыңыз.
	Құрылғының бастиегін автоматты түрде өздігінен бұғаттауды тексеріңіз.	Машинаның бастиегі көлденең қалыпта екеніне көз жеткізіңіз.
	Қоректендіру баусымының ашасы розеткаға салынғанына көз жеткізіңіз.	Розеткаға қосыңыз.
Жұмыс кезінде құрылғының немесе мотордың қатты шуы пайда болды.	Құрылғы жоғары жылдамдықта немесе шамадан тыс жүктемемен жұмыс істеуі мүмкін.	Құрылғы шамадан тыс жүктелуі немесе ұзақ уақыт жұмыс істеуі мүмкін. Келесі пайдалану алдында жұмыс жүктемесін реттеңіз немесе құрылғыға біршама үзіліс беріңіз.
Қозғалтқыштың айналу жылдамдығы	○ Құрылғының суық жағдайда жұмыс істейтінін	○ Майды жұмсарту және айналу жылдамдығын тұрақтандыру

төмендейді.	тексеріңіз, өйткені суық температура құрылғының ішіндегі майдың қатқылдануына әкелуі мүмкін. ② Өнімдердің қозғалтқышты шамадан тыс жүктемейтінін тексеріңіз.	үшін құрылғының 5 минут бойы жүктемесіз жұмыс істеуіне мүмкіндік беріңіз. ② Құрылғыдағы араластырылатын өнімдердің мөлшерін азайтып, ең төменгі жылдамдық режиміне ауыстырыңыз.
-------------	--	--

## SM10380 Колдонуу нускамасы



### Содержание

15. Продуктту көрсөтүү.....	3
16. Көңүл бурууз.....	3
17. Компоненттердин сүрөттөмөсү.....	7
18. Колдонуу нускамасы.....	8
19. Тазалоо жана тейлөө.....	14
20. Техникалык сүрөттөмөлөр.....	16
21. Суроолор жана жооптор.....	16