



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКСЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ

Модель: SA-6332

Артикулы: SA-6332BK, SA-6332W



Мощный мотор: 1300 Вт

3 сменных насадки,
стальная чаша 5,0 л

Планетарное вращение

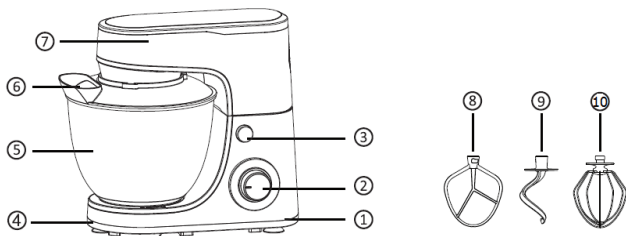
Защита от перегрева

6 скоростей + импульсный
режим

220-240 В, ~50 Гц

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённый Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Основание миксера с силиконовыми ножками
2. Переключатель скоростей
3. Кнопка фиксации моторного блока
4. Основа для чаши миксера
5. Чаша
6. Крышка чаши с отверстием для добавления продуктов
7. Моторный блок
8. Плоский венчик для смешивания
9. Крюк для замешивания теста
10. Объемный венчик для взбивания

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для приготовления кремов, эмульсий, замешивания жидкого теста и т.п. НЕ ДОПУСТИМО использовать сухие и твердые продукты, это может привести к поломке прибора.

Тип: настольный с планетарным вращением насадок

6 скоростных режимов работы + импульсный режим.

В комплекте: чаша из нержавеющей стали объемом 5,0 л, подставка, 3 насадки для взбивания/замешивания.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первоначальным использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите.
- Моторную часть снаружи протрите мягкой слегка влажной тканью.
- Запрещается погружать моторную часть в любые жидкости и мыть ее водой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для **бытового использования**. Не используйте его вне дома и на открытом воздухе.
- Перед подключением устройства внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, соблюдайте все меры безопасности и рекомендации по эксплуатации прибора, приведенные в данном руководстве.
- Не допускается включение прибора в сеть, параметры которой не соответствуют указанной в технических характеристиках (220-240 В, ~50 Гц). Это может стать причиной возгорания или повреждения электрическим током.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- **Внимание!** 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 об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не располагайте прибор вблизи источников тепла, а также вблизи легковоспламеняющихся или деформирующихся от воздействия температуры предметов и веществ.

- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- При переноске держите корпус обеими руками.

- **Внимание:** После 5 минут непрерывного использования необходимо сделать паузу в работе прибора и дождаться его остывания (в среднем 10 минут). Не используйте прибор более 5 минут без остановки во избежание перегрева и поломки.

Предупреждение:

- Запрещается снимать насадки во время работы прибора.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- По завершении работы, прежде, чем извлекать насадки, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки электродвигателя.
- Не допускайте попадания длинных волос, а также иных предметов, в работающие части прибора.
- Используйте венчик для взбивания и смешивания жидких продуктов. Ни в коем случае не используйте эту насадку для замешивания крутого теста.
- Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- Установите миксер на твердой ровной поверхности.
- Убедитесь, что прибор выключен, переключатель скоростей стоит на отметке «0» («Выкл.»).
- Нажмите кнопку фиксации положения моторной части (3), одновременно поднимите моторную часть (7) до щелчка, чтобы она зафиксировалась.
- Установите защитную крышку (6) на поворотный рычаг и слегка поверните ее по часовой стрелке, чтобы она надежно зафиксировалась на месте.

- Поместите ингредиенты в чашу и установите в углубление на базе миксера. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее в специальных пазах.

Внимание! Не переполняйте чашу - максимальное количество ингредиентов составляет 1,2 кг.

- Установите необходимый аксессуар (венчик, плоскую насадку или крюк) на шпindel с внутренней стороны моторной части. Зафиксируйте насадку, повернув ее против часовой стрелки.

- Опустите с помощью кнопки (3) верхнюю часть миксера до фиксации со звуком. Насадка будет погружена в чашу. Крышка должна плотно прилегать к чаше для смешивания, в противном случае она установлена неправильно. Теперь прибор готов к использованию.

- Вставьте вилку кабеля питания в электрическую розетку. Переключатель скоростей будет подсвечиваться синим светом.

- С помощью переключателя скоростей (2) выберите скорость от 1 до 6 (в зависимости от состава смеси). Для включения и изменения скорости поверните колесо регулятора по часовой стрелке. Указатель на регуляторе укажет соответствующую скорость. Прибор поддерживает диапазон скоростей от 0 до 6, где 0 - режим «Стоп», а 6 - максимальная скорость.

- Для импульсного режима (замес с короткими интервалами) переведите переключатель из положения «0» против часовой стрелки в положение "ПУЛЬС" (P). Переключатель должен удерживаться в этом положении в соответствии с желаемой длиной интервала. При повторном отпускании переключателя он автоматически возвращается в положение "0".

- Выключите прибор, повернув ручку регулятора скорости на «0», когда вы закончите смешивание. Дождитесь, пока прибор полностью остановится!

- Отключите прибор от электросети, прежде чем сменить аксессуар, либо разобрать прибор.

- Поднимите моторную часть до щелчка.

- Отсоедините насадку, повернув ее по часовой стрелке.

- Снимите чашу, повернув ее против часовой стрелки.




Внимание! Чтобы лучше обеспечить безопасность пользователей, пожалуйста, обратите внимание на следующие 2 настройки:

1. При подключении источника питания, если переключатель скоростей (2) не находится в положении "0", устройство защищено,

оно не будет работать. Пожалуйста, установите в положение "0", а затем отрегулируйте скорость, с которой вы хотите начать работу.

2. Когда устройство работает, если отпустить смесительную головку и поднять ее вверх, устройство будет защищено, и немедленно прекратит работу. Пожалуйста, верните миксер в горизонтальное положение и зафиксируйте его, затем установите ручку переключателя скоростей в положение "0", а затем отрегулируйте нужную скорость, и устройство снова заработает.

НАЗНАЧЕНИЕ НАСАДОК И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

| Функция | Замес теста | Смешивание | Взбивание |
|----------------------|---|---|--|
| Назначение | Приготовление теста для хлеба, булочек, пиццы и т.д. | Продукты средней плотности: тесто для оладьев, мясной фарш, картофельное пюре, сливочные кремы и т.д. | Взбить яйца, яичные белки, легкие сливки, приготовление пудингов, коктейлей, крема, майонеза, соусов |
| Насадка | Крюк для теста  | Плоский венчик  | Объемный венчик  |
| Скорость работы | 1-3 | 1-4 | 5-6, "P" (импульсный режим) |
| Время работы | 1-я скорость – 30 сек, затем 2-я скорость – 30 сек, после этого 3-я скорость – в течение 2-4 мин | 1-2 скорости – в течение 1 мин, затем скорости 3-4 – в течение 3-4 мин | 5-7 мин |
| Максимальный вес, кг | Тесто 1000 г: сухая пшеничная мука 600 г + вода ~0.5л (35-45°C) | Мясной фарш 1000 г | Сливки 1000 г |
| Минимальный вес, кг | Тесто 560 г: сухая пшеничная мука 350 г + вода | Мясной фарш 300 г | Сливки 150 г, 3 яйца |

Примечание: Максимальное непрерывное время работы прибора не должно превышать 5 минут и не менее 10 минут перерыва при двух последовательных циклах работы.

Приступив к замесу теста, сначала используйте миксер при небольшой скорости около 30 сек, а затем увеличивайте ее до среднего значения, замешивайте тесто 4-5 минут для достижения наилучшего результата.

Внимание! Никогда не используйте насадку для теста на максимальной скорости вращения.

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

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.

РЕЦЕПТЫ

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ (1 ПОРЦИЯ)

Ингредиенты:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| • 80 г цельнозерновой муки | • 0,5 ч.л. соли |
| • 20 г пшеничной муки | • 1/4 ч.л. сахара + щепотка |
| • 60 г теплой воды + 1 ст.л. ложка | • 1 ст.л. оливкового масла |
| • 5 г свежих дрожжей (3 г сухих) | |

Способ приготовления:

– Смешайте дрожжи, 1 ст.л. воды и щепотку сахара. Оставьте на 15 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

– Смешайте сахар, оливковое масло и воду. В чашу миксера просейте муку, добавьте соль. Сделайте углубление в центре, влейте дрожжи и смесь сахара, масла и воды. Установите крюк для замеса и начните замешивание на средних скоростях. Замешивайте около 5-6 минут. При необходимости добавьте немного воды или муки. Готовое тесто - однородное, эластичное, не липнет к рукам.

– Скатайте тесто в форме шара, смажьте небольшим количеством оливкового масла, сделайте крестообразный надрез сверху, положите в миску, накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 1,5-2 ч. в теплом месте, без сквозняков до увеличения в объеме.

– Слегка «помните» тесто руками и растяните в форме круга, смажьте противень оливковым маслом, перенесите пласт на противень и накройте влажной тряпкой. Уберите в теплое место на 25-30 минут.

БЛИННОЕ ТЕСТО (15 шт.)

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 2 ч.л. оливкового масла
- 1 ч.л. сахара и щепотка соли
- 1.5 ст. муки
- 2.5 ст. молока
- Ванильный сахар

Способ приготовления:

– Разбейте яйца в чашу миксера, добавьте оливковое масло (можно заменить подсолнечным).

– Просейте муку и добавьте ее в чашу миксера.

– Добавьте щепотку соли, сахар и ванильный сахар.

– Влейте молоко.

– Установите венчик и взбейте до однородной массы на максимальной скорости.

– Вылейте тесто в глубокую миску.

МАЙОНЕЗ (250 мл)

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- 1 яичный желток
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- 100 мл оливкового масла
- 100 мл арахисового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

Способ приготовления:

- Чашу миксера и венчик согреть под струей горячей воды, а затем вытереть насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится.
- Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положить в чашу миксера. Взбивайте венчиком на максимальной скорости до получения однородной пенистой массы.
- Растительные масла смешайте в мерном стакане и добавляйте в чашу не выключая миксер: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой.
- Когда все масло впитается, заправьте майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можете увеличить количество лимонного сока.
- Этот майонез получается менее густым, чем майонез, приготовленный с добавлением только желтков.
- Дополнительно: Кунжутный майонез. Вместо оливкового масла возьмите 75 мл масла из обжаренных кунжутных семечек и 25 мл арахисового масла. Добавьте 2 столовые ложки обжаренных кунжутных семечек. Подавайте к белой рыбе и холодной вареной курице.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ (500 г)

Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 1 стручок ванили
- 6 яичных желтков
- 125 г сахара
- 40 г пшеничной или кукурузной муки

Способ приготовления:

- Молоко доведите до кипения, предварительно добавив в него расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 20 минут.
- В чаше миксера венчиком на максимальной скорости взбивайте яичные желтки и сахар, пока смесь не посветлеет и не загустеет.
- Всыпьте просеянную пшеничную или кукурузную муку и взбивайте на средних скоростях до образования однородной массы.
- Вновь доведите молоко до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитую смесь.
- Перемешайте смесь венчиком на минимальной скорости до образования однородной массы.

- Крем перелейте обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, пока крем не закипит и не начнет загустевать.
- Варите крем еще 1 минуту на медленном огне для заваривания муки, постоянно помешивая.
- Снимите с огня, переложите в глубокую посуду и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка

УХОД И ХРАНЕНИЕ

- После окончания работы выньте вилку кабеля из электрической розетки.
- Чистить корпус можно только тряпкой. Ни в коем случае не помещайте прибор целиком под проточную воду или в посудомоечную машину!
- Съемные насадки – венчик для взбивания, насадку для смешивания и крюк для замешивания теста – можно промыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Высушите их перед повторным применением или хранением.
- Промойте чашу под струей воды и вытрите насухо.
- Настоятельно рекомендуется мыть насадки и протирать корпус сразу же после окончания использования прибора. Это позволит без затруднений смывать любые загрязнения, тем самым позволяя избежать возможного возникновения роста вредных бактерий.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;

- при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

| | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Корпус (моторная часть) | 1 шт. |
| 2. Чаша | 1 шт. |
| 3. Крышка чаши | 1 шт. |
| 4. Плоский венчик для смешивания | 1 шт. |
| 3. Объемный венчик для взбивания | 1 шт. |
| 3. Крюк для замешивания теста | 1 шт. |
| 4. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 5. Гарантийный талон | 1 шт. |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Максимальная мощность | 1300 Вт |
| Объем чаши | 5,0 л |
| Количество скоростей | 6+импульсный |
| Номинальное напряжение | 220-240 В, ~50 Гц |
| Продолжительность работы | ≤ 5 минут |
| Интервалы | ≥ 10 минут |
| Размеры в индивидуальной упаковке | 412*267*368 мм |

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD.
Адрес: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao
Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China (Китай).

Импортёр: ООО "Сакура Электроникс Групп"
Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск,
Северный проезд, 24а. Тел.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

№ партии: 23S5026

Дата изготовления: 06/2023

Сделано в КНР

