

LERAN®



Стационарный миксер

Руководство по эксплуатации

Модель:
КМ-1062

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Только для домашнего использования.

Меры предосторожности

При использовании электроприборов, необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Убедитесь, что напряжение вашей домашней электросети совпадает со значением напряжения, указанным на шильдике прибора.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, вилкой, а также, если прибор неисправен, поврежден или после его падения. Обратитесь в ближайший сервисный центр для диагностики, регулировки или ремонта.
4. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
5. Дети могут использовать прибор только под присмотром взрослых.
6. Всегда отключайте прибор от сети, если не используете его, перед установкой и снятием аксессуаров, и перед чисткой.
7. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары во избежание риска возгорания, получения электрошока или травм.
8. Снимите лопатку/венчик для теста и венчик для воздушного взбивания перед чисткой прибора.
9. Не устанавливайте прибор на или рядом с газовыми или электрическими горелками, или рядом с нагретой духовкой.
10. Всегда проверяйте регулятор, который должен быть в положении OFF, перед отключением прибора от сети электропитания.
11. Не прикасайтесь к движущимся деталям.
12. Следите, чтобы во время работы прибора посторонние предметы, пальцы и одежда были подальше от вращающихся деталей во избежание получения травм и поломок прибора.
13. Не погружайте прибор в жидкости во избежание травм и повреждений прибора.
14. Используйте прибор только по его прямому назначению.
15. Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями или недостатком знаний, или опыта могут пользоваться прибором, только, если они находятся под присмотром, или получили инструкции о безопасном использовании прибора, а также, если они понимают все возможные риски, связанные с его использованием. Детям запрещается играть с прибором. Обслуживание и уход за прибором может осуществляться детьми младше 8 лет только под присмотром взрослых.
16. Держите прибор и его шнур питания подальше от детей младше 8 лет.
17. Следите, чтобы шнур не свисал с острых краев мебели и не соприкасался с горячими поверхностями.
18. Не используйте прибор на открытом воздухе.
19. Сохраните данные инструкции.

Описание прибора



Венчик

Для взбивания яичных белков.



Венчик для теста

Подходит для замешивания бисквитного теста, приготовления пюре.



Крюк для теста

Подходит для вымешивания густого теста.

До начала использования

До начала сборки, убедитесь, что прибор не подключен к сети электропитания, а регулятор скорости установлен в положение «OFF».

1. Нажмите кнопку регулировки положения верхней панели. Верхняя панель автоматически наклонится назад и зафиксируется в этом положении.
2. Выберите одну из трёх насадок:
 - Венчик для взбивания яиц.
 - Венчик для замешивания бисквитного теста и сухих смесей.
 - Крюк для теста.
3. Вставьте требуемую для работы насадку в прямоугольный желобок на валу головки прибора, максимально вдавите аксессуар вверх и поверните его против часовой стрелки. Для снятия аксессуаров, надавите ими вверх до упора, поверните по часовой стрелке и выньте.

! Примечание: Убедитесь, что аксессуары плотно вставлены, иначе они могут выпасть во время работы прибора.

4. Установите чашу на основание и поверните по часовой стрелке для закрепления.
5. Для того, чтобы опустить головку, нажмите кнопку наклона/освобождения, опускайте рукой головку до щелчка.
6. Убедитесь, что чаша установлена правильно.



Использование прибора

1. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении **«OFF»**, затем подключите прибор к сети электропитания.
2. Выберите желаемую скорость, диапазон скоростей – 10.

! Предупреждение: не оставляйте в чаше ножи, металлические ложки, вилки и т.д. во время работы прибора.

3. Максимальное время непрерывной работы прибора – 8 минут, затем перерыв 20 минут, можно проводить два последовательных цикла. При замешивании дрожжевого теста, используйте низкую скорость, на высокой скорости можно повредить прибор.

! Примечание: во время замешивания, возможно потребуется добавление муки. Для этого остановите прибор, откройте крышку, насыпьте муку в чашу и перемешайте лопаточкой для получения лучших результатов.

4. Во время смешивания, вы можете добавлять необходимые ингредиенты в отверстие на крышке. По окончании смешивания, установите регулятор в положение **«OFF»** и отключите прибор от сети электропитания.
5. Нажмите кнопку наклона, головка миксера автоматически поднимется.
6. Если необходимо, вы можете снять лопаточкой остатки ингредиентов с аксессуаров.
7. Вдавите аксессуары вверх и поверните по часовой стрелке, затем выньте из прибора.

! Внимание: перед снятием аксессуаров регулятор скорости должен быть в положении **«OFF»**, шнур отключен от сети электропитания.

Рекомендации по приготовлению

1. Перед смешиванием ингредиенты из холодильника рекомендуется довести до комнатной температуры. Выньте эти ингредиенты из холодильника заранее.
2. Разбивайте яйца в отдельной посуде, а затем добавляйте в чашу во избежание попадания остатков скорлупы в смесь.
3. Не смешивайте слишком долго, следуйте рецепту. Сухие ингредиенты смешивайте на низкой скорости.
4. Климатические условия, сезонные перепады температуры, температура ингредиентов и их текстура влияют на выбор длительности смешивания и результаты.
5. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости, постепенно увеличивая скорость до необходимой.

Таблица приготовления

Ингредиенты	Процесс	
Жёлтый пирог из двух яиц (венчик для теста)	Ингредиенты 2 ч. просеянной кулинарной муки 1-1/4ч. гранулированного сахара 2-1/2ч.л. пекарского порошка 3/4 ч.л. соли 1/2 ч. мягкого жира 3/4 ч. молока 1-1/4 ч. л. ванили 2 яйца	Процесс 1) Насыпьте в большую чашу просеянную муку, сахар, пекарский порошок и соль, добавьте жир, молоко и ваниль. 2) Смешивайте около 5 мин, на самой низкой скорости. 3) Затем на средней скорости 2 минуты. 4) Смешайте лопаточкой. 5) Добавьте яйца, замешивайте тесто в течение 1-1/2мин. или дольше на высокой скорости.
Овсяный хлеб (венчик для теста)	2 ч. просеянной муки 1 ч.л. соды 1 ч.л. соли 1-1/2 ч.л. корицы 2 ч. быстрорастворимых овсяных хлопьев 1 ч. жира или маргарина 1/2 ч. сахара 3/4 ч. тростникового сахара 2 яйца 1-1/2 ч.л. ванили 1/3 ч. молока 1 ч. шоколадной стружки 3/4 ч. рубленных орехов	1) Смешайте муку, соду, соль, корицу, добавьте хлопьев, отставьте. 2) Смешайте масло, сахар, яйца и ваниль в чаше. 3) Смешивайте на самой высокой скорости 2 минуты. 4) Добавьте молоко и половину смеси с мукой, смешивайте, затем замесите на самой высокой скорости в течение минуты. 5) Добавьте оставшуюся половину смеси и снова замешайте. 6) Всыпайте шоколадную стружку и орехи на самой высокой скорости и вымешивайте в течение минуты.
Овсяное печенье (венчик для теста)	2 ч. просеянной муки 1 ч.л. соды 1 ч.л. соли 1-1/2 ч.л. корицы 2 быстрорастворимых овсяных хлопьев 1 ч. жира или маргарина 1/2 ч. сахара 3/4 ч. тростникового сахара 2 яйца 1-1/2 ч.л. ванили 1/3 ч. молока 1 ч. шоколадной стружки 3/4 ч. рубленных орехов 1 ч.л. соды 1 ч.л. соли 1-1/2 ч.л. корицы	1) Смешайте муку, соду, соль, корицу, добавьте хлопья, отставьте. 2) Смешайте масло, сахар, яйца и ваниль в чаше. 3) Смешивайте на самой высокой скорости 2 минуты 4) Добавьте молоко и половину смеси с мукой, смешивайте, затем продолжайте вымешивание на самой высокой скорости в течение минуты 5) Добавьте оставшуюся половину смеси и снова замешайте. 6) Всыпьте шоколадную стружку и орехи на самой высокой скорости и вымешивайте в течение минуты.
Картофельное пюре (лопатка)	1 кг. очищенного картофеля 1/2 ч. горячего молока 2 ст.л. маргарина 1 ч.л. соли	1) Нарежьте картофель и варите в кипящей соленой воде до мягкого, но не разваренного состояния. 2) Когда картофель будет готов, взбивайте его в течение минуты на средней скорости. 3) Снимите картофель со стенок. 4) Добавьте горячее молоко, масло и соль. Взбивайте на высокой скорости в течение минуты.
Яичные белки (венчик)	2 яйца	1) Слейте белки в чашу. 2) Взбивайте на самой высокой скорости.

Обслуживание и уход

1. Отключите прибор от сети электропитания и дайте ему полностью остыть.



Внимание: не погружайте миксер в воду и другие жидкости.

2. Протрите корпус прибора влажной тканью, затем вытрите насухо.
3. Сотрите остатки продуктов со шнура питания.
4. Поместите чашу и аксессуары в теплую мыльную воду, промойте их, затем сполосните в чистой воде и вытрите насухо. Их также можно мыть в посудомоечной машине.



Предупреждение: Любые сервисные работы должны осуществляться в авторизованном сервисном центре.

Технические характеристики

Модель: КМ-1062

Максимальная мощность: 1000 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50/60 Гц

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО «ЛЕРАН».

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro.

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечении срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке означает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: «___» _____ 20___ года

Подпись продавца
(Без печати действительна)

МП

Произведено в КНР компанией ГУАН ДУН СИНЬБАО ЭЛЕКТРИК АППЛАЙНС ХОЛДИНГС КО., ЛТД
Адрес: САУС ЧЖЭНХЭ РОАД, ЛЭЛЮ ТАУН, ШУНЬДЭ ДИСТРИКТ, ФОЧАНЬ СИТИ, ГУАНДУН, КИТАЙ
По заказу ООО «Леран»
Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

www.leran.pro