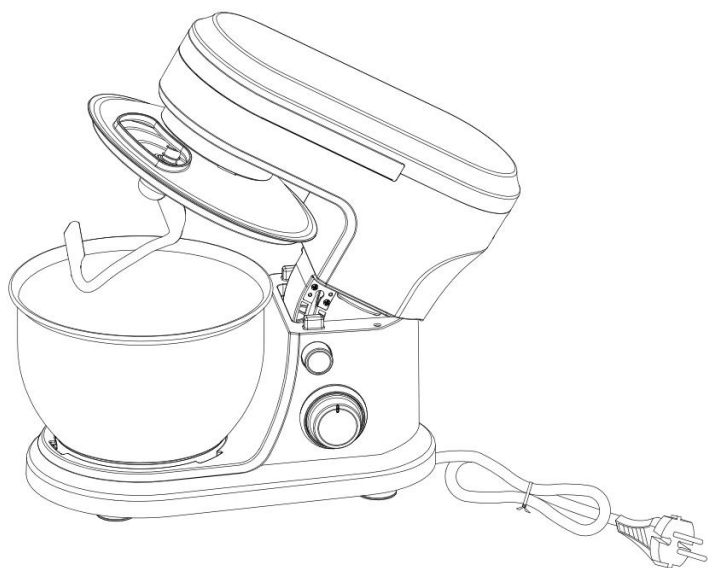


OULEMEI

Стационарный миксер

Инструкция по эксплуатации



Модель: OLM-HMY006/007

Номинальное напряжение: 220–240 В~, 50/60 Гц.

Потребляемая мощность: 1400 Вт

Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передавайте его вместе с устройством всем будущим пользователям.

Инструкции по безопасности

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните её, вместе с гарантийным талоном и чеком, по возможности сохраните также коробку с внутренней упаковкой.

Если вы передаете это устройство другим людям, пожалуйста, передайте также инструкцию по эксплуатации.

- Прибор предназначен исключительно для личного использования и по назначению. Этот прибор не пригоден для коммерческого использования. Не используйте его на открытом воздухе (за исключением случаев, когда он предназначен для использования на открытом воздухе). Держите его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности (никогда не погружайте его в жидкость). Не используйте прибор мокрыми руками. Если прибор влажный или мокрый, немедленно отключите его от сети.
- При очистке или укладке выключайте прибор и всегда вынимайте вилку из розетки (дергайте за вилку, а не за кабель), если прибор не используется, снимайте все комплектующие.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра. Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте его или вынимайте вилку из розетки (дергайте за саму вилку, а не за провод).
- Регулярно проверяйте прибор и кабель на наличие повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь к сертифицированному специалисту. Во избежание опасности всегда поручайте замену неисправного кабеля только производителю, нашей службе поддержки клиентов или квалифицированному специалисту и обязательно заменяйте его на кабель того же типа.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Обратите особое внимание на следующие «Специальные инструкции по безопасности».

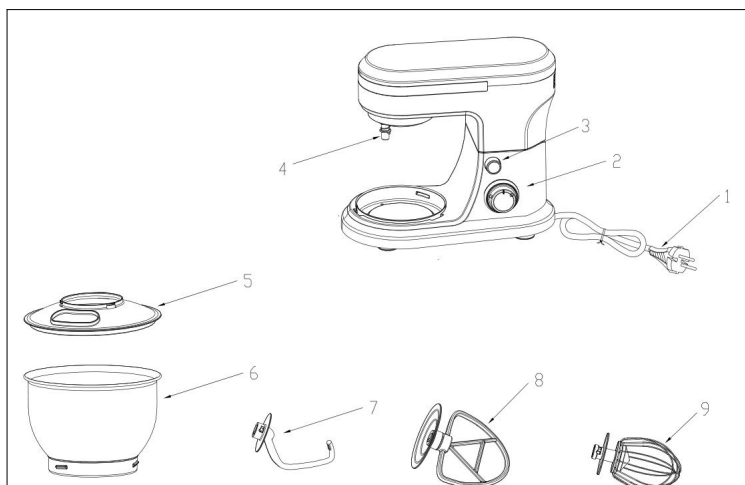
Дети и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями.

- Чтобы обеспечить безопасность ваших детей, храните всю упаковку (пластиковые пакеты, коробки, пенопласт и т. д.) в недоступном для них месте.
- **Осторожно!** Не позволяйте маленьким детям играть с пакетами, так как существует **опасность удушья!**
- Чтобы защитить детей и людей с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями от опасностей, убедитесь, что это устройство используется только под присмотром. Не позволяйте маленьким детям играть с прибором.

Специальные инструкции по безопасности

- Эксплуатируйте это устройство только под присмотром.
- Не вмешивайтесь в работу каких-либо предохранительных выключателей.
- Не вставляйте ничего во вращающиеся крючки во время работы устройства.
- Установите устройство на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не вставляйте сетевую вилку устройства в розетку, не установив все необходимые комплектующие.

Детали миксера



Основные компоненты и стандартные комплектующие:

1	Шнур питания	6	Чаша
2	Регулятор скорости	7	Крючок для замеса теста
3	Кнопка подъема	8	Лопатка для перемешивания
4	Поворотный вал	9	Венчик для вбивания
5	Крышка чаши		

Использование чаши для смешивания

1. Поместите чашу миксера в фиксирующее устройство и поверните чашу, пока она не зафиксироваться на месте.
2. Чтобы поднять рычаг, нажмите кнопку подъема (3) вниз. Теперь рука будет двигаться вверх.
3. Установите необходимые насадки, вставив верхнюю часть в поворотный вал и зафиксировав её.
4. Теперь наполните чашу.

Не переполняйте устройство – максимальное количество ингредиентов составляет 1,2 кг.

5. Опустите рычаг с помощью кнопки подъема (3).
6. Вставьте вилку шнура питания в правильно установленную безопасную розетку 230 В/50 Гц.
7. С помощью кнопки speed (регулятор скорости) управляйте скоростными режимами от 1 до 6 (в соответствии со смесью).
8. Для импульсного режима (замешивание с короткими интервалами) переведите переключатель в

положение "PULSE". Переключатель необходимо удерживать в этом положении в соответствии с желаемой продолжительностью интервала. При отпуске переключателя он автоматически возвращается в положение "0".

Параметры и эксплуатация (не перемешивайте ингредиенты весом более 1.2 кг)

Режим	Эксплуатация	Тип смеси
1-2	Крючок	Тяжелые смеси (например, хлеб или песочное тесто)
3-4	Лопатка	Среднетяжелые смеси (например, блины или бисквитная смесь)
5-6	Венчик	Легкие смеси (например, сливки, яичный белок, бланманже)
Импульсный режим	Венчик	Интервал (например, для замешивания бисквита, яичного белка)

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Короткое операционное время:** При работе с тяжелыми смесями не эксплуатируйте устройство более десяти минут, а затем дайте ему остыть еще в течение десяти минут.
- Чтобы предотвратить выход прибора из строя при длительной работе с большой нагрузкой, прибор будет автоматически выключаться каждый раз после 8-минутной работы.
- Чтобы запустить прибор, необходимо каждый раз поворачивать переключатель с "0" на заданный уровень скорости.

- После замеса/перемешивания поверните ручку скорости (2) обратно в положение "0", как только смесь сформируется в шарик. Затем выньте вилку из розетки.
- Нажмите кнопку подъема (3) вниз, и рычаг поднимется.
- Теперь смесь можно высвободить с помощью лопаточки и вынуть из чаши миксера.
- Теперь чашу миксера можно снять.
- Очистите детали, как описано в разделе «Очистка».

Рецепты:

Бисквит (базовый рецепт), режимы 1-4

Ингредиенты:

200 грамм мягкого сливочного масла или маргарина, 200 грамм сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик Citro-Back, 1 щепотка соли, 4 яйца, 400 грамм пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, молоко прибл. 1/8 литра.

Приготовление:

Переложите пшеничную муку и остальные ингредиенты в миску, перемешайте венчиком в течение 30 секунд в режиме 1, затем примерно 3 минуты в режиме 2. Смажьте форму маслом или застелите бумагой для выпечки. Заливаем смесь. Прежде чем вынимать корж из духовки, проверьте, готов ли он. Острой деревянной палочкой проткните центр коржа. Если смесь не прилипает, значит, он готов. Переложите корж на решетку и дайте ему остыть.

Духовка

Высота вставки противня: 2

Нагрев: электрическая духовка, верхний и нижний нагрев 175-200°C; газовая духовка: уровень 2-3

Время выпечки: 50-60 минут.

Этот рецепт можно изменить на ваш вкус, например, добавив 100 г изюма, 100 г орехов или 100 г тертого шоколада.

Льняные булочки, режимы 1-2

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г льняного семени, 3/8 л воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирного творога, хорошо высушенного, 1 ч. л. соли. Для покрытия: 2 ст.л. воды.

Приготовление:

Замочите льняные семена в 1/8 литра теплой воды. Оставшуюся теплую воду (1/4 литра) перелейте в чашу миксера, раскрошите дрожжи, добавьте творог и перемешайте насадкой крюком для теста во 2-ом режиме. Дрожжи должны полностью раствориться. В чашу миксера насыпьте муку с замоченным льняным семенем и солью. Тщательно вымесите в режиме 1, затем переключитесь режим 3 и продолжайте вымешивать 3–5 минут. Накройте смесь и оставьте подходить в теплом месте на 45-60 минут. Еще раз тщательно вымесите, выньте из миски и сформируйте шестнадцать рулетов. Накройте форму для выпечки влажной бумагой для выпечки. Вложите туда рулеты и дайте им подняться в течение 15 минут. Залейте теплой водой и запекайте.

Духовка

Высота вставки противня: 2

Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220°C (предварительный разогрев 5 минут), газовая духовка, уровень 2-3.

Время выпечки: 30-40 минут.

Шоколадный крем, режимы 5-6

Ингредиенты:

200 мл сладких сливок, 150 г глазури из полу горького шоколада, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадные хлопья.

Приготовление:

Взбейте сливки в миске венчиком до устойчивой массы. Достаньте из миски и поставьте куда-нибудь остывать. Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 3 минут. Тем временем взбейте в чаше миксера яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль венчиком на скорости 2 до образования пены. Добавьте растопленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте немного крема для украшения. Добавьте оставшиеся сливки в сливочную смесь и немного перемешайте, используя функцию «Импульсного режима». Украсьте шоколадным кремом и подавайте хорошо охлажденным.

Тесто для пиццы, режимы 1-4

Ингредиенты

400 г муки, 250 мл теплой воды, 1/2 чайной ложки сахара, 1 активные сухие дрожжи (около 2-1/2 чайной ложки), 1-1/2 чайной ложки оливкового масла и 1 чайная ложка соли.

Приготовление:

Положите муку в чашу. Остальные ингредиенты смешайте в другой емкости. Запустите миксер на скорости

1-2 и постепенно добавляйте жидкость. Когда ингредиенты смешаются и тесто станет более сформированным, увеличьте скорость до 3-4. Месите пару минут на этой скорости, пока тесто не станет гладким. Достаньте его из чаши и разделите на 2-4 части. Раскатайте основы для пиццы (круги или прямоугольники) на посыпанной мукой поверхности, затем выложите их на противень. Намажьте основу пиццы томатной пастой и добавьте начинку: грибы, ветчину, оливки, вяленые помидоры, шпинат, артишоки и т. д. Сверху положите сушеные травы, кусочки моцареллы и немного оливкового масла. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/раз 6 в течение 15–20 минут, пока начинка не начнет пузыриться и не станет золотисто-коричневой.

Белый хлеб, режимы 3–6

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки грубого помола, 1 пакетик активных сухих дрожжей (около 2½ чайной ложки), 345 мл теплой воды, 1 столовая ложка подсолнечного или сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Приготовление:

Используйте инструкции по замешиванию теста для пиццы, затем положите тесто в миску, накройте крышкой и оставьте в теплом месте, пока оно не увеличится вдвое (30–40 минут). Достаньте тесто и помните его, чтобы удалить воздух. Слегка замесите тесто на посыпанной мукой доске, сформируйте из него буханку или положите в форму, накройте крышкой и оставьте в теплом месте еще на 30 минут. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/раз 6 в течение 25–30 минут до золотистого цвета.

Мягкие булочки с маком, режимы 1-3

Ингредиенты:

570 г пшеничной муки грубого помола, 1 пакетик активных сухих дрожжей (около 2½ чайной ложки), 300 мл молока (слегка подогретого), 2 яйца (комнатной температуры), 1 столовая ложка подсолнечного масла, 1½ чайной ложки сахара, 2 чайные ложки соли, 75 г семян мака.

Приготовление:

Смешайте молоко, яйца, масло, сахар, соль и дрожжи в стакане или чаше и оставьте на 5 минут. Положите в чашу муку и мак и перемешайте на скорости 1, постепенно добавляя жидкость, затем увеличьте скорость до 2 и перемешивайте пять минут. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность, разрежьте на 8–10 частей, раскатайте в форму, затем выложите на жиронепроницаемый противень. Оставьте в теплом месте до увеличения в два раза. Смажьте смесью из яйца или молоком и запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C/425°F/раз 7 в течение 20–25 минут, пока низ не станет золотисто-коричневым.

Итальянский хлеб с травами

Ингредиенты:

575 г белой хлебной муки, 1 пакетик активных сухих дрожжей (около 2½ ч. л.), 290 мл воды, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки соли, 4 столовые ложки смеси сушеных трав.

Приготовление:

Смешайте воду, масло, сахар, соль и дрожжи в стакане или чаше и оставьте на 5 минут. Всыпьте в чашу муку и сушеные травы и перемешайте на скорости 1, постепенно добавляя жидкость, затем увеличьте скорость до 2 и перемешивайте 5 минут. Выложите тесто в чашу, накройте крышкой и оставьте в теплом месте до увеличения в объеме вдвое (20–30 минут). Выложите на посыпанную мукой поверхность, аккуратно вымесите, чтобы выбить воздух, затем придайте форму, выложите на противень и оставьте в тепле, пока оно не увеличится вдвое. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/раз 6 в течение 25 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Мороженое с кофе и бренди, режимы 5-6

Ингредиенты:

3 яйца, 75 г сахарной пудры, 300 мл сливок, 2 столовые ложки растворимого кофе, 300 мл двойных сливок,

2½ столовой ложки бренди.

Приготовление:

Добавьте в чашу сахар и яйца и взбивайте на скорости 6 до получения однородной текстуры. В кастрюле доведите сливки и кофе до кипения и добавьте смесь яиц и сахара. Поместите жаропрочную миску в кипящую кастрюлю с водой и осторожно варите, хорошо помешивая, пока масса не станет достаточно густой, чтобы покрыть тыльную сторону ложки. Процедите в миску и дайте остыть. Взбейте двойные сливки на скорости 6 до образования мягких пиков, затем добавьте в смесь из холодных яиц и сахара с бренди. Перелейте в контейнер, накройте крышкой и заморозьте на 2,5-3 часа до частичного замерзания. Достаньте, хорошо перемешайте и снова заморозьте, пока не будет достигнута желаемая текстура.

Безе, режимы 5-6

Ингредиенты:

4 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 100 г сахарной пудры

Приготовление:

Поместите яичные белки в чашу и взбивайте на скорости 6, пока смесь не станет достаточно плотной. Добавьте половину сахара и еще раз взбейте до получения однородной массы и образования жестких пиков. Снимите миску и легкими движениями добавьте часть оставшегося сахара ложкой. Застелите противень и ложкой распределите смесь на порции. Посыпьте оставшимся сахаром и поставьте на самый нижний уровень духовки (120°C/250°F/раз ½) на 1,5 часа. Остудите на решетке. Сверху выложите мягкие фрукты, шоколад и сливки.

Очистка

- Перед чисткой выньте сетевой шнур из розетки.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем в воду!
- Не используйте жесткие или абразивные моющие средства.

Корпус двигателя

- Для очистки внешней поверхности корпуса следует использовать только влажную тряпку.

Чаша для смешивания, и комплектующие

ОСТОРОЖНО:

- Детали миксера нельзя мыть в посудомоечной машине. Под воздействием тепла или едких чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.
- Детали, контактировавшие с пищевыми продуктами, можно мыть мыльной водой.
- Прежде чем собирать устройство, дайте деталям полностью высохнуть.

Пожалуйста, нанесите небольшое количество растительного масла на экраны после того, как они высохнут.

Утилизация



Не выбрасывайте устройство вместе с обычными бытовыми отходами.

Утилизируйте устройство через зарегистрированную компанию по утилизации отходов или через коммунальную службу по утилизации отходов.

Соблюдайте действующие правила. В случае появления сомнений проконсультируйтесь с местными предприятиями по утилизации отходов.

