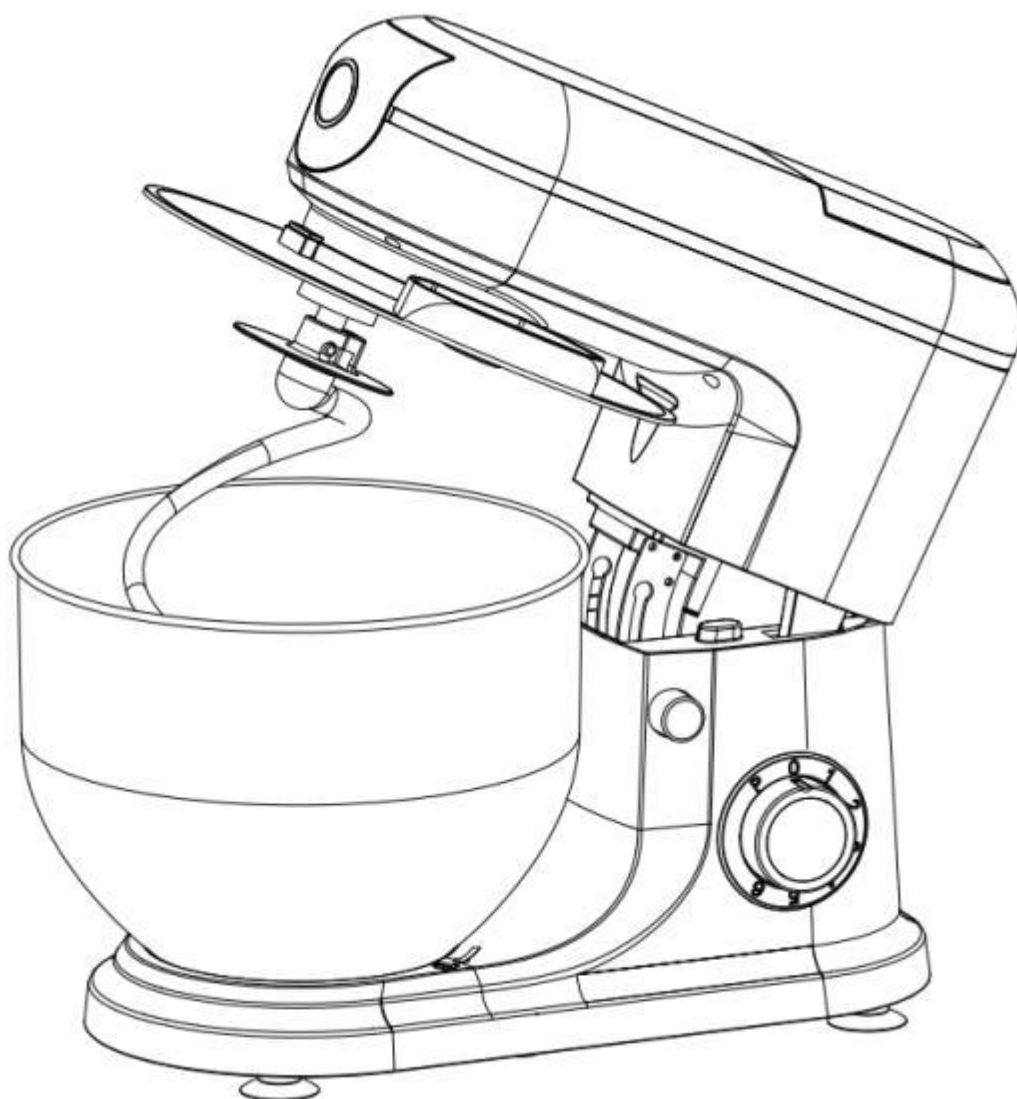


OLEMEI

Кухонный комбайн

Модель: OLM-HMZ009/OLM-HMZ010(3 IN 1)



Руководство по эксплуатации

Содержание

Знакомство с кухонным комбайном	3
Функции	3
Среда использования	3
Важные правила техники безопасности	4
Использование по назначению	5
Комплектный обзор	6
(1) Основные аксессуары	6
(2) Дополнительные аксессуары	7
Инструкция по применению.....	8
1. Инструкция по использованию стандартных аксессуаров.....	8
Подготовка и начало использования кухонного комбайна	9
Месильная насадка для перемешивания в форме змеи	9
Венчик для перемешивания	10
Венчик для взбивания	10
Приготовление крема:	11
Приготовление хлеба и другой выпечки:	12
Инструкция по выбору аксессуаров	12
(4) Аксессуары для соковыжималок	13
Аксессуары для установки:	13
Как пользоваться соковыжималкой	14
Очистка и обслуживание	15
Очистка корпуса двигателя	15
Очистка контейнеров и аксессуаров	15
Технические характеристики и параметры	15
Поиск неисправностей	16

Знакомство с кухонным комбайном

Этот кухонный комбайн имеет превосходное качество изготовления, мощный двигатель мощностью 1500 Вт, малошумную конструкцию, ручку управления и простоту в эксплуатации.

Три профессиональных режима микширования в сочетании с семью уровнями тонкой настройки демонстрируют отличную функциональность. В наличии имеются различные аксессуары для удовлетворения всех потребностей кухни.

Функции

1. Мощный двигатель мощностью 1500 Вт, низкий уровень шума и отличная производительность.
2. Семь вариантов передач, демонстрирующих отличную функциональность.
3. Три профессиональных режима микширования, в сочетании с несколькими вариантами переключения передач, демонстрируют исключительные функции.
4. Передняя часть оснащена интерфейсом для аксессуаров, который может быть оснащен различными функциональными аксессуарами, что делает его более удобным.
5. Всплывающая конструкция с автоматическим напором, съемный контейнер для смешивания, удобный и беспроблемный.
6. Планетарная траектория перемешивания обеспечивает более точное перемешивание и отсутствие тупиков.
7. Контейнер для смешивания сверхбольшого объема емкостью 6 л, который вмещает больше ингредиентов и более практичен.

Примечание

Перед использованием этого устройства внимательно прочтите инструкции и сохраните их в надежном месте для использования в будущем.

Среда использования

1. Запрещается использовать кухонный комбайн на открытом воздухе. Использование его в местах, где он может подвергаться воздействию дождя, может стать причиной поражения электрическим током.
2. Запрещается использовать кухонный комбайн во влажных или подверженных воздействию воды местах. Плохая изоляция может привести к риску поражения электрическим током.
3. Не используйте его, если вилка шнура питания повреждена или машина повреждена после падения. Использование его в поврежденном состоянии может привести к несчастному случаю. Могут возникнуть ожоги, поражение электрическим током и даже пожар.

4. Нетехническому персоналу запрещено разбирать и ремонтировать данное изделие. Неправильные движения могут привести к травмам. Непрофессиональный ремонт может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
5. Поместите изделие на твердую горизонтальную поверхность. Если оно установлено неровно, оно может упасть и нанести травму.
6. Не размещайте и не используйте этот продукт рядом с источником тепла, так как это может привести к его повреждению и неисправности.
7. Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола. Шнур питания может запутаться в предметах, его можно нечаянно задеть, что может привести к падению изделия и травме.

Важные правила техники безопасности

1. Номинальное напряжение этого продукта составляет 220–240 В, 50/60 Гц. Пожалуйста, проверьте, соответствует ли источник питания.
2. При первом использовании этого продукта очистите все аксессуары перед использованием.
3. Не прикасайтесь к шнуру питания, вилке и другим электрическим частям мокрыми руками, так как это может привести к поражению электрическим током.
4. Если во время использования возникает неисправность, поверните ручку управления скоростью в положение «ВЫКЛ», чтобы остановить машину, отсоедините вилку питания и обратитесь в центр обслуживания клиентов или к дилеру.
5. Пожалуйста, не используйте этот продукт для целей, отличных от функций продукта. Это может привести к поломке продукта и травмам.
6. Не используйте аксессуары или детали, кроме стандартных или дополнительных аксессуаров этого продукта, так как они могут привести к поломке продукта и травмам.
7. Во время смешивания не используйте скребок или другие инструменты для сбора материалов в контейнере для смешивания, так как смесительная головка может быть втянута в контейнер для смешивания и причинить травму.
8. Во время смешивания держите руки, волосы, одежду и т. д. вдали от смесительной головки, так как они могут быть захвачены смесительной головкой в контейнере для смешивания и причинить травму.
9. Этот продукт не должен использоваться людьми (включая детей) с физическими недостатками, сенсорными или умственными нарушениями или отсутствием соответствующего опыта и знаний.
10. Обязательно поверните ручку управления скоростью в положение «ВЫКЛ» и отсоедините вилку питания перед установкой, разборкой или чисткой аксессуаров, в противном случае может возникнуть травма.
11. Во время использования место, где установлен двигатель, горячее, не прикасайтесь к нему.
12. Один непрерывный цикл работы комбайна не должен превышать 24 минуты. Перед следующей операцией дайте машине отдохнуть 15 минут.

13. Двигатель этой машины оснащен защитой от перегрева. Когда машина перегревается, она автоматически прекращает работу и не будет работать снова, пока не остынет.
14. При использовании одного из входных портов в верхней части устройства обязательно снимите аксессуар или компоненты, подключенные к другим входным портам, и установите защитную крышку.
15. Обращаясь с горячей пищей, будьте осторожны, чтобы не обжечься.

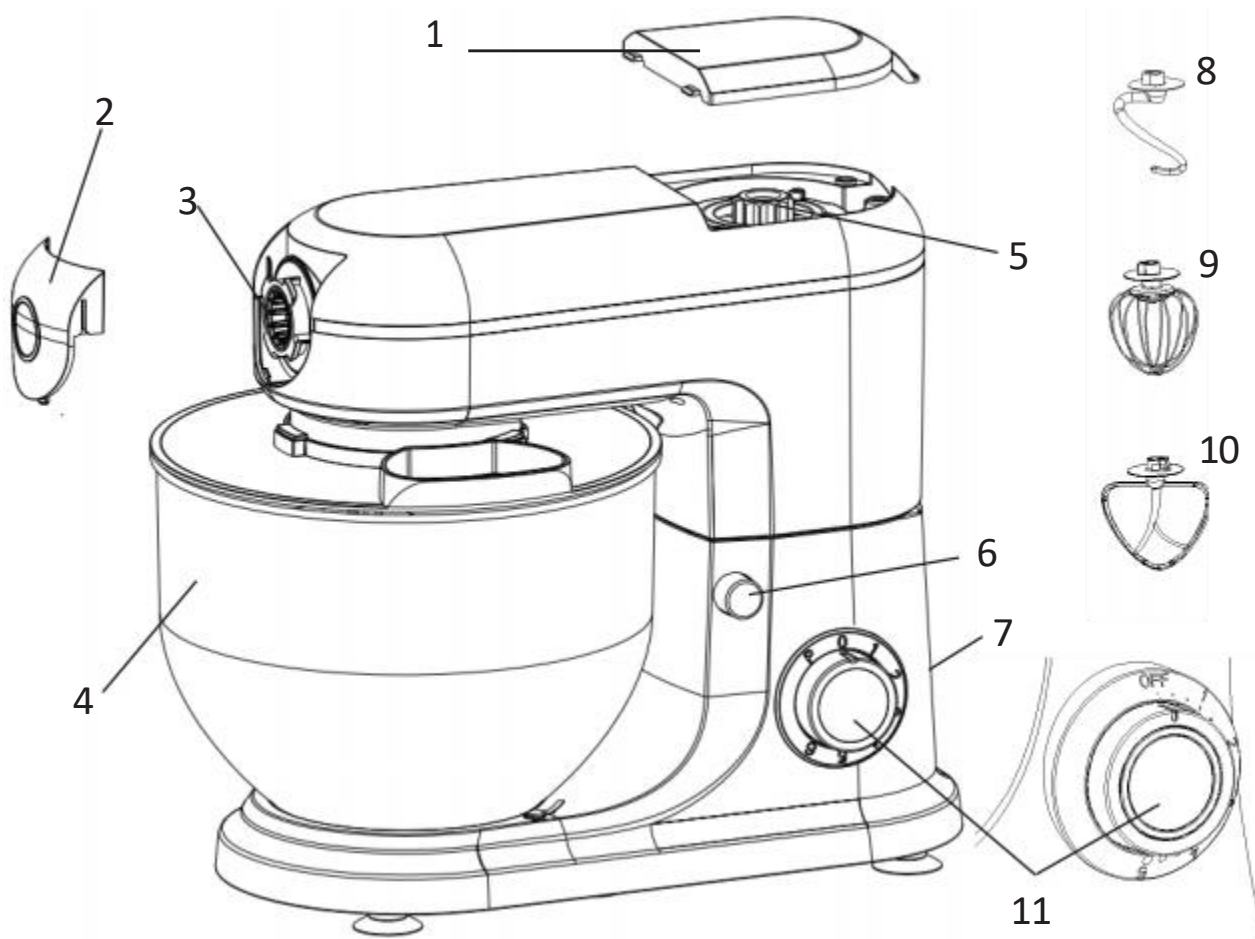
Использование по назначению

1. Этот продукт разработан и изготовлен в соответствии с бытовыми стандартами. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях.
2. Если продукт не используется, не выбрасывайте его.
3. Не используйте этот продукт без присмотра. Если вы действительно хотите уйти, сначала выключите выключатель и отсоедините шнур от сети.
4. Регулярно проверяйте изделие на наличие повреждений. Если оно повреждено, не продолжайте его использовать.
5. Не пытайтесь отремонтировать данное изделие самостоятельно. Обратитесь в центр обслуживания клиентов или отправьте его в специализированный ремонтный центр для проверки и ремонта.
6. Чтобы обеспечить безопасность детей, поместите этот продукт, аксессуары и всю упаковку (включая внешнюю упаковку, цветную коробку, полиэтиленовые пакеты и т. д.) в недоступное для детей место.
7. Не кладите посторонние предметы в контейнер для смешивания во время работы машины.
8. Не подключайте к источнику питания без установленных необходимых аксессуаров.
9. Машину следует устанавливать на ровную устойчивую рабочую поверхность.
10. Пожалуйста, не оставляйте устройство пустым.
11. При использовании мясорубки обязательно используйте нажимной стержень, который идет в комплекте.
12. *Опасность перегрузки! Пожалуйста, не используйте аксессуар и функцию перемешивания одновременно.

Комплектный обзор

(1) Основные аксессуары

1. Верхняя крышка (однофункциональная машина не открывается)
2. Передняя крышка (однофункциональная машина не открывается)
3. Горизонтальное входное отверстие
4. Чаша из нержавеющей стали
5. Верхний входной конец
6. Кнопка поднятия головки
7. Основной корпус
8. Месильная насадка в форме «змеи»
9. Венчик для взбивания
10. Венчик для перемешивания в форме «елочки»
11. Ручка регулировки скорости



(2) Дополнительные аксессуары

Аксессуары для приготовления фарша, аксессуары для приготовления сока

12. ПЭ стержень

13. Пищевая пластина

14. Большая гайка

15. Поперечный нож

16. Маленькая решетка (опционально)

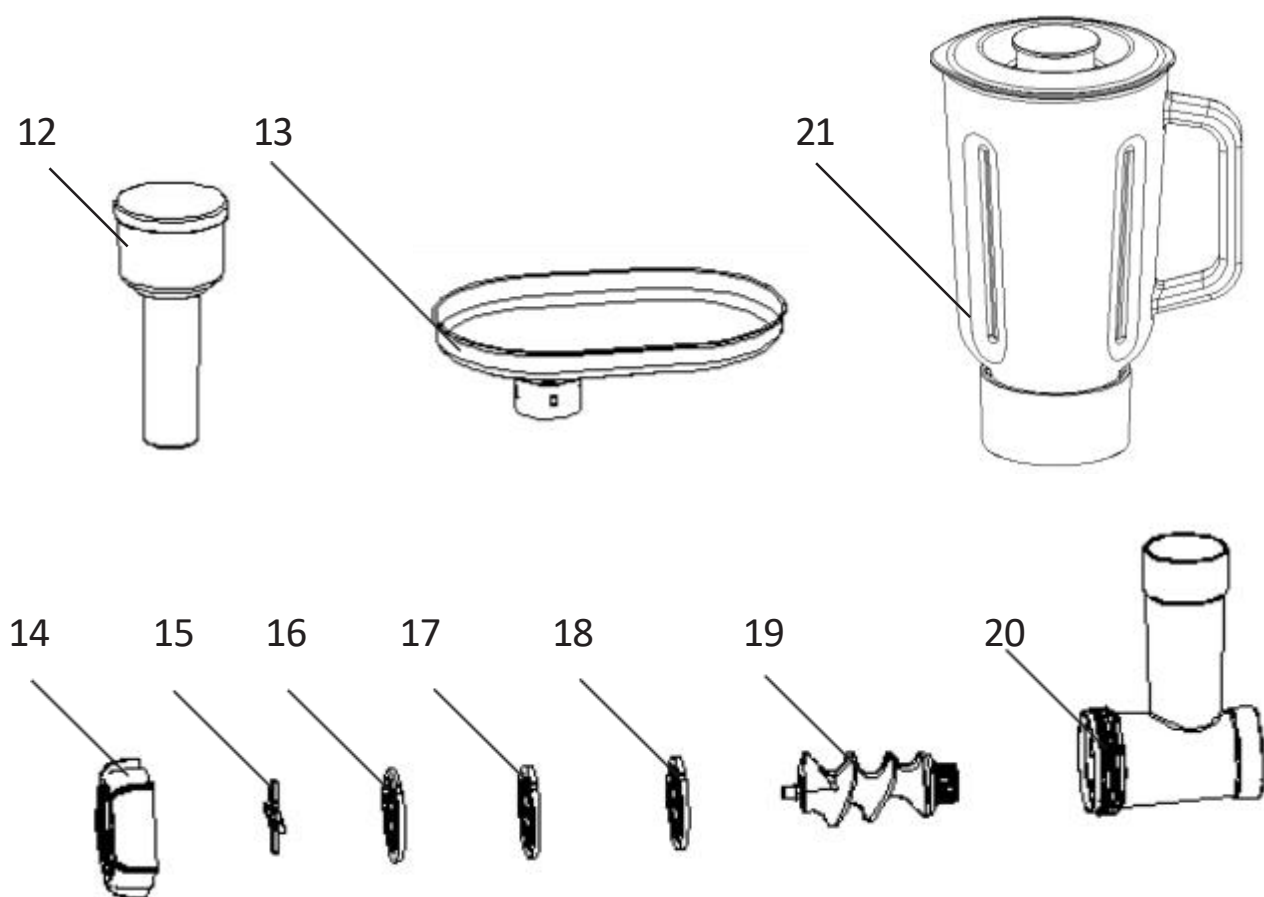
17. Средняя решетка

18. Большая решетка

19. Шнек для измельчения мяса

20. Мясорубка

21. стакан для сока.



Инструкция по применению

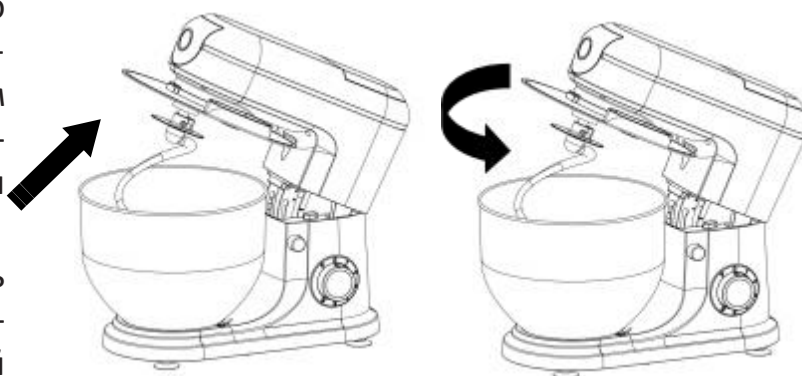
1. Инструкция по использованию стандартных аксессуаров

Стандартные аксессуары этой машины состоят из четырех частей: месильной насадки для перемешивания в форме змеи, венчика для яиц, венчика для перемешивания в форме «елочки» и чаши из нержавеющей стали.

Установка и снятие смесительной головки

Установка (см. рис. А)

1. Установите прозрачную крышку чаши, совместите выемку на верхнем конце месильной насадки с приводным валом и вставьте ее.
2. Нажмите на стержень мешалки вверх и поверните его против часовой стрелки до тех пор, пока он не перестанет вращаться.



(Рис. А)

Разборка (см. рис. Б)

1. Нажмите на мешалку вверх и поверните ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не перестанет вращаться.
2. Выньте месильную насадку и, наконец, снимите прозрачную крышку кастрюли.



(Рис. Б)

Подготовка и начало использования кухонного комбайна

1. Поместите изделие в безопасное, устойчивое, чистое и сухое место.
2. Удерживая головку машины одной рукой, другой рукой нажмите кнопку подъема головки. Головка изделия автоматически поднимется. Вы можете поднять головку изделия в максимальное положение руками. и установите прозрачную крышку чаши.
3. Установите необходимую насадку в указанное положение в соответствии с описанным выше методом установки стержня мешалки.
4. Поместите чашу из нержавеющей стали в указанное место и зафиксируйте ее по часовой стрелке.
5. Загрузите смешиваемые продукты. Не переусердствуйте. В прилагаемой таблице указана максимальная грузоподъемность машины.
6. Когда все будет готово, нажмите головку изделия вниз до ее фиксации (кнопка поднятия головки выскочит автоматически), чтобы вернуть головку изделия в горизонтальное положение.
7. Включите безопасный источник питания 220 В, 50 Гц.
8. Отрегулируйте ручку скорости по мере необходимости.
9. Когда смесь достигнет желаемого уровня перемешивания, поверните ручку скорости в положение «ВЫКЛ» и отсоедините вилку электропитания.
10. Поверните чашу из нержавеющей стали против часовой стрелки и снимите ее с машины.
11. Достаньте смесь из чаши.
12. Детали можно очищать методом, описанным в разделе «Чистка и обслуживание».

Примечание:

Перед первым использованием продукта очистите аксессуары моющим средством, промойте их проточной водой и высушите для дальнейшего использования.

Месильная насадка для перемешивания в форме змеи

Используется для смешивания и перемешивания плотных продуктов, таких как хлебное и китайское тесто.

1. Выберите месильную насадку для перемешивания в форме змеи, установите её и чашу из нержавеющей стали в соответствии с инструкциями, описанными ранее, всыпьте муку, которую необходимо размешать, а затем добавьте сухие дрожжи и далее все жидкие ингредиенты.
2. После завершения установки поверните ручку регулировки скорости на уровень 1, внимательно наблюдайте, пока мука не сформируется в шар, затем поворачивайте ручку регулировки скорости на уровень 2, пока тесто не приобретет хорошую эластичность или необходимое количество клейковины.

Венчик для перемешивания

Венчик для перемешивания используется при смешивании продуктов средней плотности, таких как: торты, тесто для печенья, пироги, кремы, финиковые пирожные и т. д., используемых при приготовлении муки с низким содержанием клейковины.

1. Выберите венчик для перемешивания, установите его и емкость из нержавеющей стали в соответствии с шагами, описанными ранее, и добавьте ингредиенты, которые необходимо перемешать.
2. После завершения установки подключите питание и включите ручку регулировки скорости. Прежде чем каждый ингредиент будет равномерно перемешан, установите ручку скорости на уровень 1 и постепенно увеличивайте ее до желаемой скорости по мере продвижения процесса смешивания.

Венчик для взбивания

Используется для смешивания материалов с воздухом, например, для приготовления безе, заправки для салата, слоев, свежих сливок, бисквита и т. д.

1. Протрите чашу из нержавеющей стали и венчик для яиц начисто, чтобы на них не осталось воды или масла.
2. Поверните насадку для взбивания яиц, установите её и чашу из нержавеющей стали в соответствии с инструкциями, описанными ранее, и добавьте необходимые яичные белки (в яичных белках не должно быть желтка).
3. После завершения установки подключите питание и поверните ручку скорости на уровень 6, чтобы взбить яичные белки до желаемой степени затвердевания.

Пенящиеся состояния на разных стадиях	
Начальный стадия 1	Белки уже стали пенистыми, но остаются жидкими.
Начальный стадия 2	Пузырьки становятся тоньше и плотнее, и все начинает белеть.
Средняя стадия 1	При поднятии венчика белки принимают форму округлых пиков, но быстро оседают.
Средняя стадия 2	Округлая форма пиков быстро не оседает.
Конечная стадия 1	Масса не течёт. Цвет однородный и блестящий. Пики стойкие, не оседают.
Конечная стадия 2	Чрезмерно взбитые белки становятся сухими и зернистыми. Цвет не однородный.

Приготовление крема:

1. Поставьте чашу из нержавеющей стали в холодильник примерно на 20 минут.
2. Выберите насадку для взбивания яиц, следуйте инструкциям, описанным ранее, установите венчик для взбивания и охлаждённую чашу из нержавеющей стали и добавьте свежие сливки и сахар, которые необходимо перемешать.
3. После полной установки подключите питание, включите ручку скорости и на 4-й передаче начните перемешивать до нужной степени застывания.

Пузырьковые состояния на разных стадиях	
Начальная стадия	Всё хорошо перемешано и начинает густеть
Средняя стадия	Всё становится более густым, но ещё течёт.
Конечная стадия	Острые углы кремовой пены полностью встают, достигая степени застывания, необходимой для крема для торта, мороженого, слоеных начинок и т. д.

Уведомление:

1. Крем застывает всего за несколько секунд.
2. Чтобы не переборщить, пожалуйста, следите за этим с этапа появления узоров.

Подробная справочная таблица смешивания ингредиентов

Аксессуары	Соотношение ингредиентов		Время работы	Скорость	Примечания
Месильная насадка	Мука с высоким содержанием клейковины 1000 г	Вода не менее 550мл	Проработав на первой передаче 1 минуту, используйте вторую передачу для работы в течение 7 минут. Если после работы в течение 8 минут желаемый эффект не достигнут, можно увеличить время. (Не используйте другие настройки высокой скорости замеса).	1-2 передача	Для плотных продуктов, таких как различные виды теста, указанное здесь время соответствует времени формирования мучного теста. Например, при приготовлении хлеба и другой выпечки в западном стиле рекомендуется увеличить время работы по мере необходимости, что машина работает 16 минут и отдыхает 15 минут. Используйте режим замешивания для более высокого качества; добавляйте сухую муку в воду в соответствии со стандартной пропорцией, а так же, количество сухой муки, смешиваемой за один раз, не должно превышать 1000 г, в противном случае машина может быть легко повреждена.
	Мука со средней и низкой клейковиной 1000 г	Вода не менее 550мл			
	Примечание. Соотношение муки с высоким содержанием клейковины и воды составляет 1:2, соотношение муки со средней и низкой клейковиной и воды составляет 1,1:2;				

Аксессуары	Соотношение ингредиентов		Время работы	Скорость	Примечания
Венчик для перемешивания	мука	200 г	3-5 минут	1-5 передачи	Продукты средней плотности, такие как блины и бисквитные смеси.
	белый сахар	100 г			
	масло	100 г			
	яйцо	4			
Венчик для взбивания	Сливки (содержат 38% жирности)	800 мл	2 минуты	2-5 передачи	Продукты с низкой плотностью, такие как свежие сливки, цельные яйца и яичные белки. Не используйте масло или воду при взбивании яичных белков. Если время слишком велико, это может привести к чрезмерному взбиванию.
	яичный белок	4-15 шт.	4-6 минут	6-я передача	

Приготовление хлеба и другой выпечки:

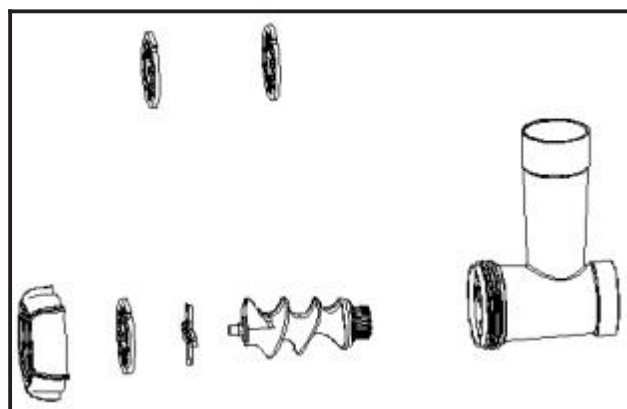
1. 500 г муки высшего сорта, 100 г сахара, 1 яйцо, 5 г заварного крема, 75 г сливочного масла, 240 г молока.
2. Установите месильную насадку, добавьте сначала муку, затем воду и остальные ингредиенты (кроме сливочного масла).
3. Замешивайте тесто на скорости 1 в течение 1 минуты, пока мука не сформируется в шар. Переключите на скорость 2 на 5 минут, затем переключите на скорость 3-4 на 10 минут, пока тесто не выйдет. Наконец, добавьте масло на скорости 3. и продолжаем вымешивать еще 5 минут. Ставим в духовку и выпекаем хлеб.

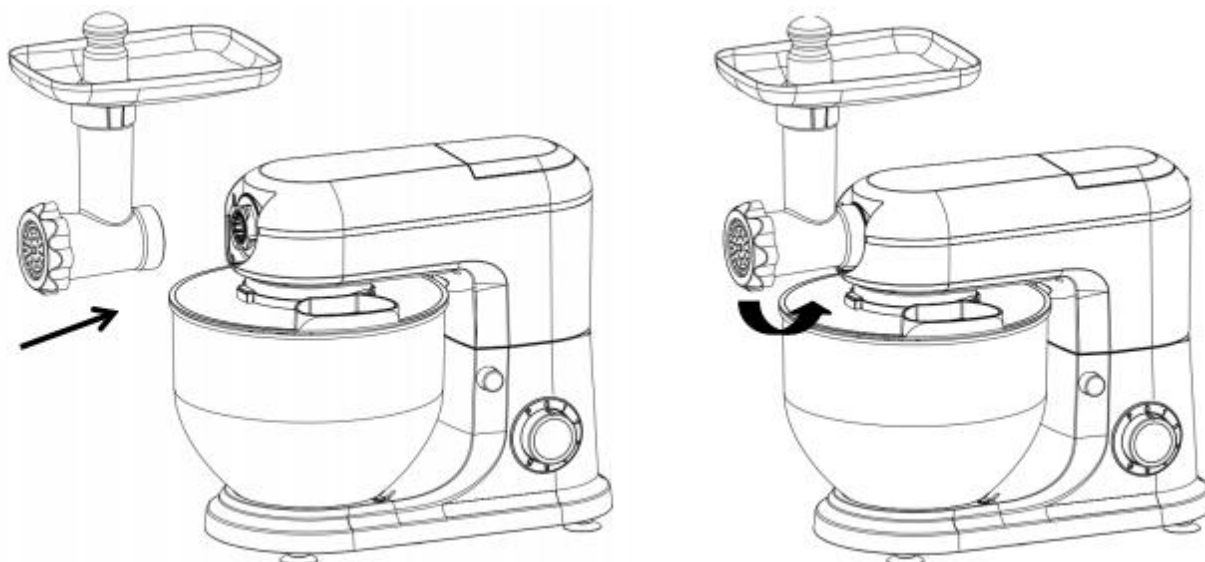
Инструкция по выбору аксессуаров

Приставка для измельчения мяса

(1) Фарш

1. Возьмите корпус мясорубки и вставьте шнек мясорубки в корпус мясорубки.
2. Поместите поперечный нож на шнек для измельчения мяса лезвием вверх.
3. Выберите необходимую решетку мясорубки (большую/среднюю/маленькую) и поместите её на поперечный нож.
4. Затяните большую гайку.
5. Откройте переднюю крышку машины, вставьте собранную насадку для измельчения мяса в боковой входной интерфейс машины и затяните ее против часовой стрелки.
6. Поместите тарелку для продуктов на загрузочное отверстие цилиндра мясорубки.





- Поместите контейнер на выходе для мяса, нарежьте мясо на небольшие кусочки, поместите его на тарелку для продуктов, вставьте полиэтиленовый стержень и запустите машину.

Уведомление:

- Используйте полиэтиленовый стержень, чтобы протолкнуть продукты в отверстие для подачи, и не используйте при этом пальцы или другие предметы для продвижения еды.
- Нарежьте мясо, используемое для обработки, на мелкие кусочки, чтобы эффект измельчения был лучше.
- При использовании насадки для измельчения мяса необходимо снять насадку для перемешивания с чаши из нержавеющей стали.

Название аксессуара	Продукты	Максимальное количество	Время работы	Скорость	Примечания
Мясорубка для измельчения мяса	говядина	1,5 кг	3 минуты	4-5 передача	Мясо нарезаем кусочками 20*20*60мм.
	свинина	1,5 кг	3 минуты		

Внимание: не помещайте в мясорубку мясо с костями и сухожилиями.

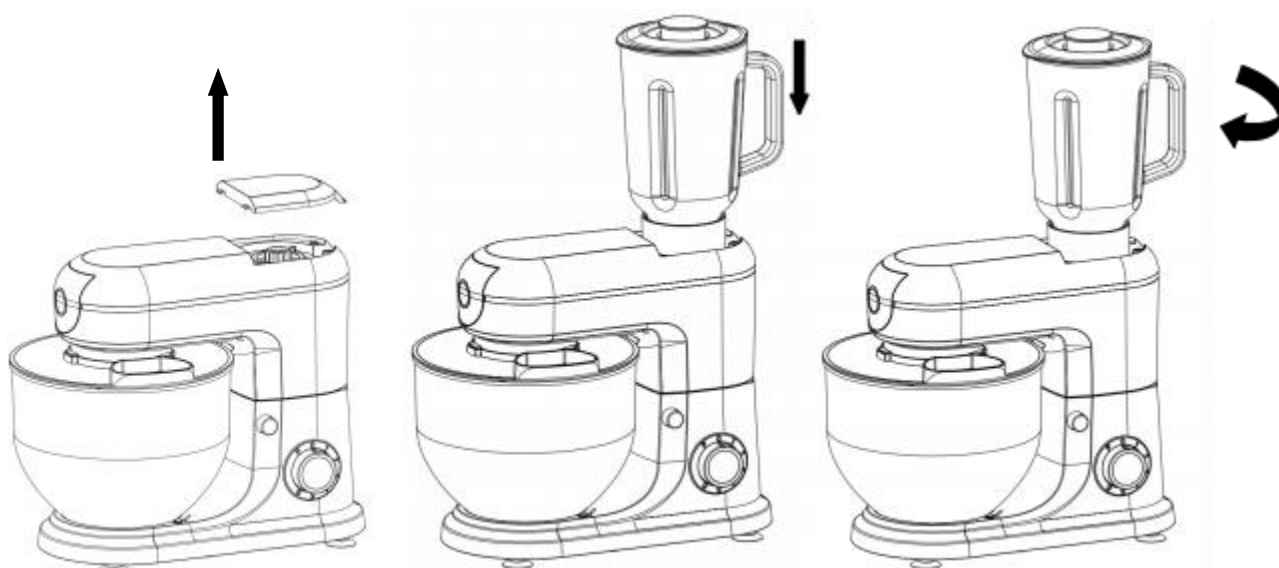
Чтобы защитить машину и продлить срок ее службы, не измельчайте мясо за один прием, превышая максимальную загрузку машины.

(4) Аксессуары для соковыжималок

Примечание. Максимальный объем чашки для сока составляет 1500 мл (максимальная рабочая емкость 1350 мл).

Аксессуары для установки:

- Возьмите ручку стакана, вставьте ее в выходной порт машины и вращайте по часовой стрелке, пока она не перестанет вращаться.



2. Опустите головку машины в горизонтальное положение. Ручка подъема головки автоматически поднимется и зафиксирует головку машины.
3. Откройте верхнюю крышку.

Как пользоваться соковыжималкой

1. Нарезьте фрукты небольшими кусочками, положите их в чашку для смешивания, добавьте необходимое количество воды или молока и других жидкостей и закройте крышку.
2. Откройте заднюю крышку, поместите чашку для смешивания на интерфейс и поверните ее по часовой стрелке, чтобы затянуть.
3. Положите продукты в чашку для сока.
4. Накройте чашку для сока.
5. После завершения полной установки подключите питание и работайте на 6-й передаче до достижения желаемого эффекта.
6. Подключите питание и включите машину. Если кусочки фруктов большие, перемешайте в режиме P в течение 2–3 секунд, а затем установите соответствующую передачу.

Уведомление:

1. Перед установкой стакана для сока убедитесь, что продукт отключен от источника питания.
2. Не оставайтесь в положении P в течение длительного времени, но можете повторять операцию много раз.
3. Пожалуйста, не оставляйте стекло без дела более 30 секунд.
4. Пожалуйста, не добавляйте больше ингредиентов, чем позволяет емкость.
5. Чашка для сока изготовлена из стекла. Не используйте для ее ополаскивания воду с температурой выше 40 °C.

Очистка и обслуживание

Чтобы продлить срок службы данного изделия, при чистке обязательно соблюдайте следующие условия.

Очистка корпуса двигателя

1. Перед очисткой отключите шнур питания.
2. Не лейте воду непосредственно на машину, так как это может привести к короткому замыканию, поражению электрическим током, внутренней ржавчине и другим неисправностям.
3. Корпус двигателя можно протирать только чистой влажной тканью.
4. Не погружайте машину в воду.
5. Не используйте для чистки машины острые, грубые и едкие чистящие средства.

Очистка контейнеров и аксессуаров

1. При очистке аксессуаров для перемешивания, чаш из нержавеющей стали и других аксессуаров обязательно поверните ручку управления скоростью в положение «ВЫКЛ», чтобы остановить машину, и отсоедините вилку питания, в противном случае существует риск поражения электрическим током или травмы.
2. Принадлежности для перемешивания и чаши из нержавеющей стали нельзя мыть в посудомоечной машине. Они могут деформироваться или изменить цвет под воздействием источников тепла или агрессивных моющих средств.
3. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, можно очистить мылом для мытья посуды, прополоскать чистой водой и высушить.
4. Некоторые компоненты можно разобрать для очистки и собрать заново только после их полного высыхания.
5. После того, как детали полностью высохнут, нанесите на поверхность небольшое количество растительного масла, чтобы защитить их.

Технические характеристики и параметры

Этот продукт прошел соответствующие испытания на международные требования, такие как: электромагнитная совместимость, директива по низкому напряжению, технические регламенты безопасности и т. д.

Возможны изменения без предварительного уведомления!

Название продукта	Модель продукта	Номинальное напряжение	Мощность продукта	Мощность продукта
Многофункциональная поварская машина	SM212A\B\C\D	220~/50Гц	1500Вт	6л

Поиск неисправностей

Явление	Причина	Решение
Машина внезапно перестала работать во время работы	Машина работает слишком долго или температура окружающей среды слишком высока, что приводит к перегреву двигателя и отключению электропитания?	Поверните ручку управления скоростью в положение «ВЫКЛ», отсоедините вилку питания и подождите, пока машина полностью остынет, прежде чем приступить к работе.
Машина не работает при повороте ручки управления скоростью.	Есть ли отключение электроэнергии?	Прежде чем продолжить, дождитесь звонка
	Находится ли головка машины в самоблокирующемся состоянии	Держите нос машины в горизонтальном положении.
	Вставлена ли вилка питания в розетку?	Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку
Необычный шум машины или двигателя во время работы.	Звук усиливается, когда машина работает на высокой скорости или при увеличении нагрузки.	Возможно, двигатель был перегружен или использовался слишком долго. Пожалуйста, вовремя отрегулируйте количество смешиваемых продуктов и отдохните, прежде чем использовать комбайн снова.
Скорость двигателя падает	1. Используется в месте с низкой температурой, которая приводит к затвердеванию смазочного масла в машине. 2. Смешиваемые ингредиенты создают слишком большую нагрузку на двигатель.	1. Дайте смазочному маслу размякнуть в течение 5 минут без нагрузки и стабилизируйте скорость. 2. Уменьшите интенсивность перемешивания и уменьшите нагрузку. и переведите скорость на низкую передачу
Скорость двигателя нестабильна		
Мотор не вращается		