

Pioneer

PLATINUM

Руководство Пользователя



*Миксер планетарный
MX351*

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации отпаривателя и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ.....	13
ЧИСТКА И УХОД.....	14
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	17
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ	17
ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	18
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	18

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический миксер предназначен только взбивания и смешивания пищевых продуктов в домашних условиях.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Стационарный электрический миксер разработан исключительно для бытового применения внутри помещений и должен быть использован строго по назначению. Миксер не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации миксера.

- Прибор предназначен для работы внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Не используйте прибор на улице.
- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- При подключении к электросети и во время работы запрещается прикасаться к вилке и шнуру питания мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или пытаться чинить прибор само-

стоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снижает прибор с гарантийного обслуживания.

- Отключайте устройство от электросети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или установки насадок.
- Перед отключением миксера от электросети выключите его переключателем скоростей (переключатель скоростей должен находиться в положении «0»).
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса миксера и воды;
 - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
- Запрещается смешивать миксером слишком твердые ингредиенты, например замороженное сливочное масло или замороженное тесто.
- Запрещается использовать миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей.
- Запрещается использовать миксер для перемешивания непищевых продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электродвигателя.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над насадками.
- Не касайтесь движущих частей устройства.
- Во время работы прибора не допускайте погружения в емкость со смешиваемыми продуктами каких-либо металлических изделий (ложек, вилок, ножей и т. п.).
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- При смешивании жидкостей, особенно горячих, смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить расплескивание.

- Запрещается использование каких-либо аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Перед установкой насадок, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла (например электрической или газовой плиты, открытого огня).
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать миксер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

Время работы миксера не должно превышать 5 минут за одно включение. Между двумя циклами работы миксера необходимо сделать перерыв на 10 минут, чтобы дать остыть двигателю. Если объем про-

дуктов очень большой, между несколькими циклами работы сделайте увеличенный интервал на 40-45 минут.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

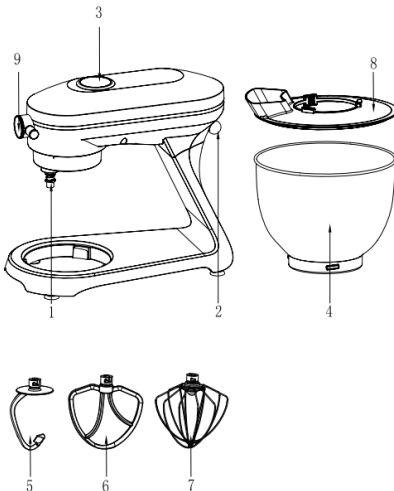
- Миксер – 1
- Чаша – 1
- Крышка чаши - 1
- Крючок для замеса теста - 1
- Лопатка для перемешивания - 1
- Венчик для взбивания – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон – 1

- 7. Венчик для взбивания
- 8. Крышка чаши
- 9. Место установки камеры мясорубки

Сенсорная панель управления



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Поворотный вал
2. Кнопка разблокировки верхнего блока
3. Сенсорная панель управления
4. Чаша
5. Крючок для замеса теста
6. Лопатка для перемешивания

- кнопка включения, возвращения из спящего режима

и - кнопки настройки скорости и времени работы миксера

- кнопка начала и остановки работы




- кнопка перехода в режим настройки времени работы миксера

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Подготовка к эксплуатации

Извлеките прибор из упаковки. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Выбор насадки

Название	Внешний вид	Рабочая скорость	Время работы, мин	Максимальное количество продуктов	Объем продуктов
Крючок для замеса теста		1-3	3-5	Максимум: 1000 г муки + 538 мл воды	30 секунд на скорости «1», затем 30 секунд на скорости «2», затем 2-3 минуты на скорости «3» до формирования теста
Лопатка для перемешивания		2-7	3-10	Максимум: 660 г муки + 840 г воды	20 секунд на скорости «2», затем не менее 2 минут 40 секунд на скорости «7»
Венчик для взбивания		8-10	3-10	Минимум: 3 яичных белка	От 3 минут на скорости от «8» или «10»

ВНИМАНИЕ:

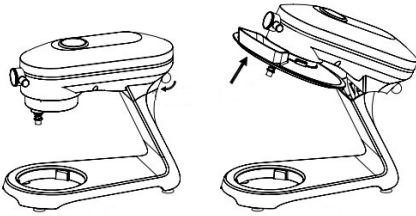
Максимальный вес продуктов при использовании крючка составляет 1,5 кг.

Во время установки и снятия насадки прибор должен быть выключен и отключен от электросети.

Сборка

Поставьте миксер на ровную и устойчивую поверхность.

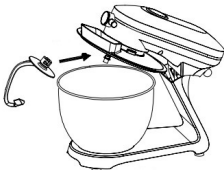
Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он отключен от электросети.



Нажмите кнопку разблокировки верхнего блока, и верхний блок автоматически поднимется. Закрепите крышку чаши на верхнем блоке, как показано на рисунке.



Поставьте чашу с продуктами в углубление корпуса, а затем поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.

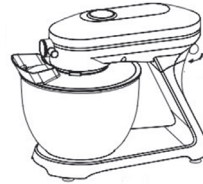


Выберите подходящую насадку: лопатку для перемешивания, крючок для замеса теста или смешивания мясного фарша с другими ингредиентами для приготовления котлет или венчик для взбивания яичных белков, сливок, молока и других

жидких продуктов. Наденьте насадку на поворотный вал верхнего блока, а затем поверните примерно на четверть циферблата против часовой стрелки, чтобы насадка зафиксировалась. Убедитесь, что насадка надежно зафиксирована, потянув за нее вниз.






Плавное опустите верхний блок с насадкой вниз, пока блок не зафиксируется в горизонтальном положении. При опускании блока следите, чтобы не прищемить пальцы крышкой.




Убедитесь, что крышка чаши и чаша совпали и чаша закрыта. Если это не так, поднимите блок и исправьте положение крышки.



Включение и спящий режим

Подключите вилку шнура питания в розетку, после этого на дисплее начнет мигать индикация кнопки 

Нажмите кнопку , чтобы включить прибор. Миксер перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания индикация кнопки  будет гореть постоянно, при этом при отсутствии операций



с панелью управления в течение 1 минуты миксер перейдет в спящий режим, при этом подсветка дисплея потускнеет. Когда миксер находится в спящем режиме, нажмите кнопку , что он вышел из спящего режима.

Установка скорости




В режиме ожидания установите нужную скорость кнопками  и . Значение скорости будет отображаться в центре дисплея. Скорость устанавливается от «1» до «10». Большая цифра соответствует большей скорости, меньшая - меньшей.





Выбирайте скорость в зависимости от этапа приготовления и используемой насадки (см. таблицу «Выбор насадки» выше).

Установка времени

После установки нужной скорости нажмите кнопку **SET**, а затем кнопками  и  установите время. Значение времени будет отображаться в верхней строке дисплея.

Начало, приостановка и окончание работы

Затем нажмите кнопку , чтобы миксер начал работу. Во время работы миксера на дисплее будет отображаться обратный отчет установленного времени, когда установленное время истечет, на дисплее отобразится «0» и миксер остановится. Если во время работы миксера вам нужно сделать перерыв, нажмите кнопку . В это время вы можете изменить скорость работы миксера кнопками 

и , а также время работы миксера – для этого нажмите кнопку **SET**, а затем измените время кнопками  и . Нажмите кнопку , чтобы миксер продолжил работу.

ВНИМАНИЕ:

Если во время приготовления вам требуется соскрести продукты со стенок чаши, остановите работу миксера и дождитесь остановки насадки. Для перемешивания и перераспределения продуктов в чаше используйте лопатку, не делайте это руками во избежание травм.

По окончании работы отключите прибор от электросети.

Нажмите кнопку разблокировки верхнего блока, после этого верхний блок автоматически поднимется.

Очистите насадку от продуктов пластиковой лопаткой. Поверните насадку по часовой стрелке, чтобы ее извлечь. Поверните чашу с продуктами против часовой стрелки, чтобы ее извлечь.

Рекомендации по работе с миксером

Вода для замеса теста должна иметь температуру 35°C-45°C.

Если вы взбиваете фрукты, то следует предварительно нарезать их на небольшие кусочки и добавить небольшое количество жидкости.

Перед смешиванием или взбиванием доставайте продукты из холодильника заранее, чтобы дать им нагреться до комнатной температуры.

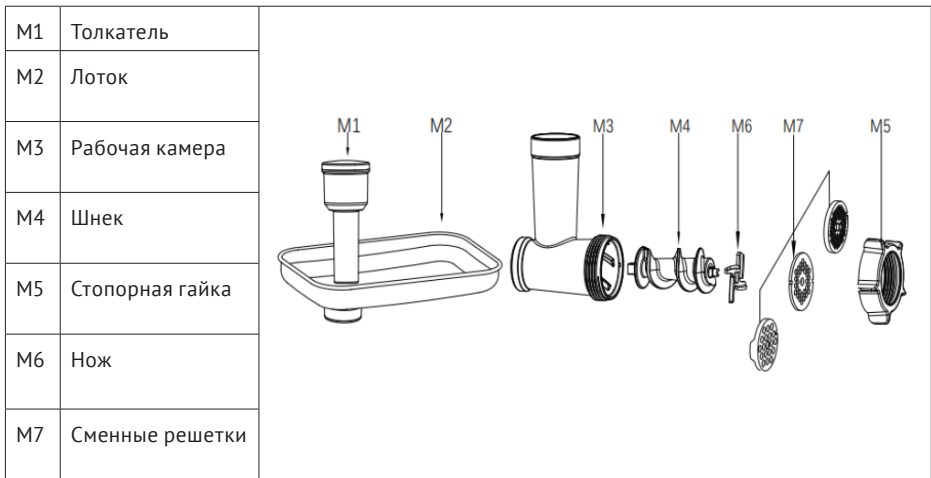
Чтобы в чашу с продуктами не попала скорлупа или испорченное яйцо, не выливайте яйца сразу в общую чашу. Раз-

бывайте каждое яйцо и сначала выливайте его в отдельную емкость, а затем уже добавляйте к общей массе продуктов.

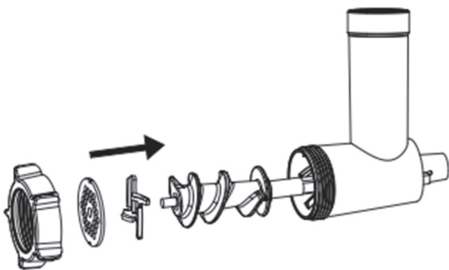
Не перемешивайте и не взбивайте слишком долго, соблюдайте время, указанное в рецепте. Сначала всегда устанавливайте низкую скорость, которую постепенно увеличивайте.

На результат могут повлиять различные факторы: температура в помещении, температура продуктов, качества конкретных продуктов и ингредиентов.

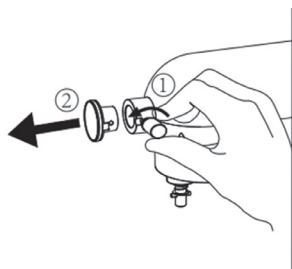
Функция мясорубки



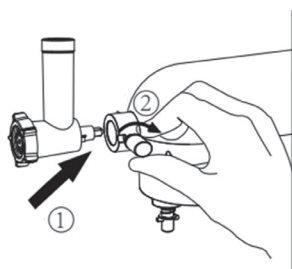
Как собрать и использовать мясорубку



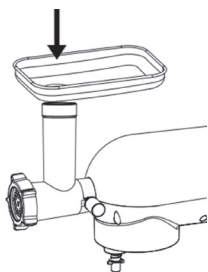
Соберите рабочую камеру мясорубки согласно рисунку, предварительно выбрав решетку M7 с отверстиями требуемого размера (крупное отверстие, среднее отверстие или мелкое отверстие).



Открутите винт фиксации против часовой стрелки. Снимите переднюю крышку согласно рисунку.



Установите рабочую камеру мясорубки согласно рисунку, затем закрутите винт фиксации по часовой стрелке.



Совместите разгрузочное отверстие лотка M1 с загрузочным отверстием рабочей камеры M3 и установите его на место. Поставьте емкость на выходе из мясорубки. Свиноину очистить и нарезать полосками. Ширина не должна превышать входное отверстие лотка M2.




Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите ручку скорости на передачу 3, положите мясо на лоток M2 и поместите его в отверстие для подачи. Пожалуйста, используйте толкатель M1, чтобы медленно вдавить мясо в загрузочный порт мясорубки. Не суйте пальцы в горловину рабочей камеры M3. После использования переключитесь переводите в положение 0 и отсоедините вилку.

Рубка мяса

Порежьте постное мясо без костей и хрящей на небольшие полоски толщиной не более 2,5 см.

Под камерой мясорубки поставьте миску для фарша.


Подключите прибор к электросети.

Установите кнопками  и  скорость от «1» до «3», затем нажмите кнопку , чтобы мясорубка начала работу.

С помощью толкателя проталкивайте полоски мяса в загрузочную горловину. Не прикладывайте при этом усилий.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается проталкивать мясо в загрузочную горловину пальцами.

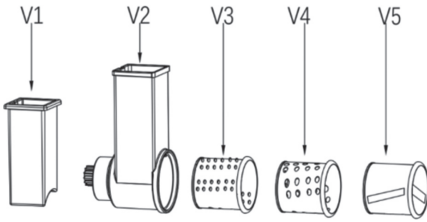
По окончании нажмите кнопку , чтобы остановить работу мясорубки, и отключите прибор от электросети.

ВНИМАНИЕ:

Максимально за один раз можно переработать 3 кг мяса. После 5 минут работы следует сделать перерыв минимум на 15 минут, чтобы дать остыть двигателю.

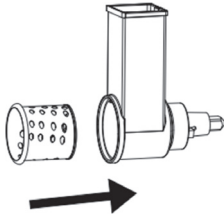
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

Комплектация

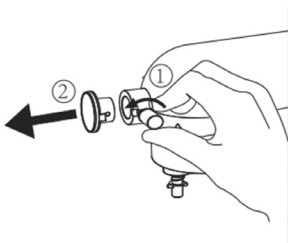


- V1. Толкатель
- V2. Камера овощерезки с загрузочной горловиной
- V3. Насадка мелкая терка
- V4. Насадка крупная терка
- V5. Насадка для нарезки ломтиками

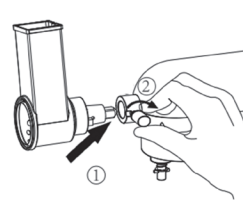
Сборка



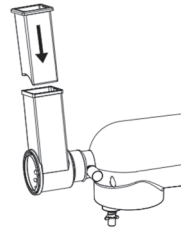
Вставьте в камеру овощерезки подходящую насадку.



Открутите винт фиксации против часовой стрелки. Снимите переднюю крышку согласно рисунку.



Установите рабочую камеру овощерезки согласно рисунку, затем закрутите винт фиксации по часовой стрелке.



Опустите в загрузочную горловину толкатель.

Переработка овощей

Порежьте овощи на кусочки, чтобы они могли свободно пройти в загрузочную горловину овощерезки.

Под камерой овощерезки поставьте миску для тертых овощей.


Подключите прибор к электросети.

Установите кнопками и скорость от «3» до «5», затем нажмите кнопку , чтобы мясорубка начала работу.

С помощью толкателя проталкивайте кусочки овощей в загрузочную горловину. Не прикладывайте при этом больших усилий.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается проталкивать овощи в загрузочную горловину пальцами.

По окончании нажмите кнопку  , чтобы остановить работу овощерезки, и отключите прибор от электросети.

ВНИМАНИЕ:

После 5 минут работы следует сделать перерыв минимум на 15 минут, чтобы дать остыть двигателю.

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте миксер сразу же после каждого использования.

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети. Снимите насадку и чашу. Сразу же вымойте насадку, чашу и крышку теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем.

Рекомендуется мыть насадки немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии. Насадки миксера не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Подождите, пока корпус миксера остынет. Протрите корпус прибора мягкой слегка влажной тканью, а затем протрите сухой тканью, чтобы отполировать поверхность. Протрите поворотный вал от черной полоски, которая образуется в процессе его вращения.

Также протрите шнур питания, если на него попали продукты.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать корпус миксера в воду или мыть его под краном!

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный прибор, а обратитесь в уполномоченный сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Миксер внезапно останавливается во время работы.	Миксер работает слишком долго, и/или температура в комнате слишком высокая, в результате двигатель перегревается и срабатывает защитное выключение.	Выключите миксер и дайте ему остыть в течение 15-30 минут.
После подключения миксера к электросети не загорается индикация дисплея.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка питания подключена к розетке, контакт вилки в розетке плотный, розетка исправна.
	Не зафиксирован верхний блок.	Опустите верхний блок до фиксации.
Миксер очень сильно шумит во время работы.	Установлена высокая скорость.	На высокой скорости миксер шумит больше. Правильно выбирайте скорость в зависимости от задач.
	Продуктов в чаше очень много.	Уменьшите количество продуктов.
	Напряжение в сети нестабильно.	Подождите, когда напряжение стабилизируется.
	Миксер работает слишком долго.	Сделайте перерыв в работе миксера и дайте ему остыть.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
<p>Вращение насадки приостанавливается, либо скорость нестабильна.</p>	<p>Слишком низкая температура в комнате, поэтому лубрикант затвердел.</p>	<p>Снимите чашу и дайте миксеру поработать вхолостую в течение 5 минут, чтобы размягчить лубрикант. Затем скорость должна стабилизироваться.</p>
	<p>Продуктов в чаше слишком много, они слишком твердые, поэтому миксер перегружается.</p>	<p>Уменьшите количество продуктов, чтобы не перегружать прибор.</p>
	<p>Упало напряжение сети.</p>	<p>Подождите, когда напряжение стабилизируется.</p>
<p>Во время работы миксер шатается и трясется.</p>	<p>Отвалилась накладка на ножке.</p>	<p>Убедитесь, что накладка на ножке на месте. Если нет, найдите и закрепите ее.</p>
	<p>Миксер стоит на мягкой и/или неровной поверхности.</p>	<p>Используйте миксер на твердой ровной поверхности.</p>
<p>Не удается зафиксировать верхний блок в горизонтальном положении.</p>	<p>Чаша и/или крышка чаши неправильно установлены.</p>	<p>Поверните крышку в нужное положение. Убедитесь, что чаша установлена правильно.</p>
<p>Тесто темнеет после замешивания миксером.</p>	<p>В тесто падает черная пыль из верхнего блока.</p>	<p>Проверьте состояние верхнего блока, насадок, поворотного вала. Убедитесь, что они сухие, не имеют ржавчины, коррозии и т.п.</p>

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, проведите его чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В; 50 Гц
Максимальная мощность: 1800 Вт
Время непрерывной работы: 5 минут
Объем чаши из нержавеющей стали: 7 л
Класс защиты от поражения электрическим током: I

В связи с постоянным совершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг. Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru.

Pioneer
PLATINUM

pioneer-bt.ru