

КУХОННАЯ МАШИНА SIGMA-27

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER - это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что кухонная машина Sigma - 27 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|----------------------------|----|
| КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ | 3 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ | 3 |
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ | 4 |
| ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ | 5 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ | 6 |
| ЧИСТКА И УХОД | 8 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 8 |
| РЕЦЕПТЫ | 9 |
| УТИЛИЗАЦИЯ | 11 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА | 12 |

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

| | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---|-------|
| Кухонная машина | . | . | . | . | 1 шт. |
| Насадка-взбиватель | . | . | . | . | 1 шт. |
| Насадка для смешивания | . | . | . | . | 1 шт. |
| Насадка-тестомес | . | . | . | . | 1 шт. |
| Пластиковый шпатель | . | . | . | . | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | . | . | . | . | 1 шт. |
| Гарантийный талон | . | . | . | . | 1 шт. |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации перед использованием изделия.

Убедитесь, что напряжение тока в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на изделии.

Не используйте миксер с неисправными токоведущими частями. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрической/механической регулировки.

Не оставляйте миксер без присмотра во время его работы.

Не переносите изделие, держа его за сетевой шнур. Отключая изделие от сети, тяните за вилку, придерживайте розетку.

Для защиты от риска поражения электрическим током, избегайте контакта миксера или шнура питания с водой или другой жидкостью. Это может привести к травме или повреждению устройства. Не касайтесь миксера влажными или мокрыми руками.

Избегайте контакта с движущимися частями миксера.

Не позволяйте людям с ограниченными физическими и умственными возможностями пользоваться миксером без Вашего присмотра.

Не позволяйте маленьким детям пользоваться миксером или играть с ним.

Насадки для смешивания не могут быть использованы для смешивания и сухих компонентов, в противном случае лезвия могут притупиться.

После каждого использования возвращайте переключатель скорости в положение Выкл. и вынимайте шнур из розетки.

Не ставьте прибор вблизи источников тепла, на горячей поверхности и у открытого огня (газовая плита).

Не вынимайте миксер из чаши когда прибор находится в работе.

Перед разборкой (чисткой) миксера убедитесь, что миксер не включен в сеть электропитания.

Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте от ударов и падений.

Сохраните данное руководство в надежном месте, чтобы обратиться к нему при первой необходимости.

Перед эксплуатацией убедитесь, что прибор правильно собран.

Не обматывайте сетевой провод вокруг миксера, так как со временем это может привести к излому провода.

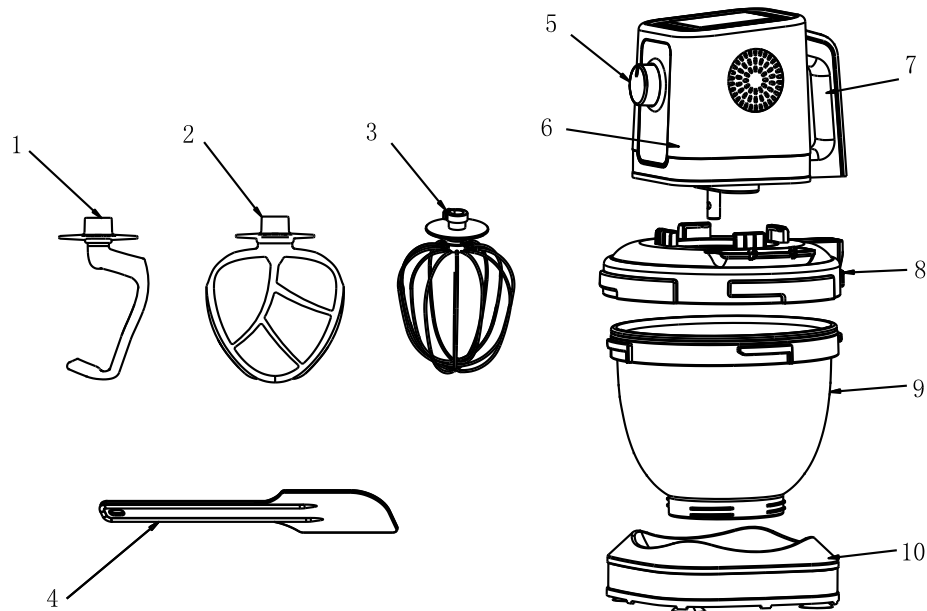
Во избежании травм будьте осторожны при фиксации откидывающейся верхней части миксера.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Планетарная система смешивания
- Вместительная стеклянная чаша 4 л
- 5 скоростных режимов
- Прозрачная крышка для чаши
- Кнопка высвобождения насадок

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- 1** Насадка для замеса теста
- 2** Насадка для перемешивания
- 3** Насадка-венчик
- 4** Лопатка кулинарная
- 5** Регулятор скорости и высвобождения насадок
- 6** Основной блок
- 7** Ручка
- 8** Крышка
- 9** Чаша стеклянная
- 10** База с прорезиненными ножками



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед сборкой машины убедитесь, что шнур питания отключен от электрической розетки и переключатель скоростей находится в положении Выкл.

1. Переверните основной блок вверх дном и поставьте его на ровную чистую поверхность. (рис. А). Или поднимите его за ручку, держа на весу. (рис. В)

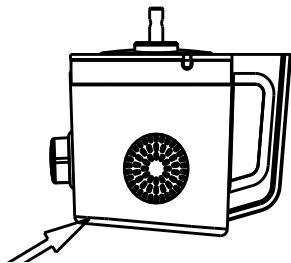


рис. А

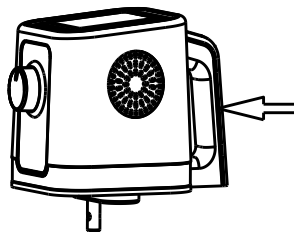


рис. В

2. Установите крышку на блок и выровняйте отверстия, затем поверните крышку по часовой стрелке и зафиксируйте ее.

3. Поместите ингредиенты в чашу, поставьте чашу на базу, затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

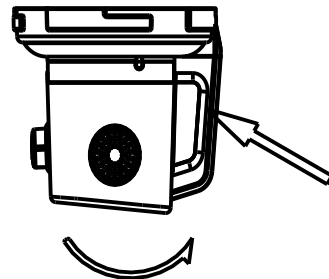


рис. С

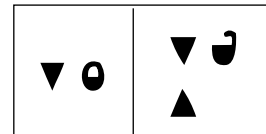
4. Установите необходимый аксессуар в шпинделе блока.

НАСАДКА - ВЗБИВАТЕЛЬ - для взбивания жидких смесей (яйцо, молоко, сливки и т. д.).

НАСАДКА - ТЕСТОМЕС - для замешивания плотного теста.

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ - для замешивания теста и легких смесей (в т.ч. картофельного пюре).

5. Установите блок с насадкой и крышкой на чашу, соединив пазы и зафиксируете чтобы стрелки оказались напротив друг друга.



6. Выберите необходимую скорость смешивания от 1 до 5.
7. После окончания смешивания поверните регулятор скорости в положение 0, затем поверните тумблер в позицию EJECT, удерживайте в течении 5 сек. Насадка автоматически высвободится с блока.
8. Возьмите блок за ручку, поверните против часовой стрелки и снимите блок.
9. Чашу снимите с базы также поворотом против часовой стрелки.

Максимальное время работы не должно превышать 5 минут и не меньше 10 минут перерыва при 2 последовательных циклах работы..

ВНИМАНИЕ!

Не оставляйте ножи, металлические ложки и вилки в чаше работающего миксера.

Приступив к замесу теста, сначала используйте миксер при небольшой скорости (около 30 сек), а затем увеличивайте ее до среднего значения, замешивайте тесто 4-5 мин для достижения наилучших результатов.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не используйте насадку для теста на максимальной скорости вращения.

Рекомендуемые пропорций для теста - на 1 кг муки/600 мл молока (воды).

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

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. Объем чаши для взбивания до 12 яиц.

УХОД И ЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

1. Отключите прибор от сети и подождите, пока он полностью остынет перед очисткой.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается погружать изделие в воду или другие жидкости.

2. Вымойте чашу, крышку и насадку в тёплой мыльной воде до полной очистки. Затем промойте в проточной водой и просушите.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Модель/характеристики | Sigma - 27 |
| Напряжение | 220 В |
| Частота тока | 50 Гц |
| Мощность | 600 Вт |
| Объем чаши | 4 л |
| Размеры без упаковки | 24*24*35.5 см |
| Вес нетто | 5.1 кг |
| Цвет | черный/стальной |

РЕЦЕПТЫ

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

Ингредиенты: 125 г размягченного масла, $\frac{3}{4}$ чашки сахарной пудры, 2 яйца, 300 г просеянной самоподнимающейся муки, 185 мл молока, 2 ч.л. растворимого кофе (разведенные в 1 ст.л. кипятка).

Для приготовления рекомендуется использовать насадку для смешивания.

Взбейте масло и сахарную пудру до воздушной консистенции. Добавьте растворимый кофе, яйца и, используя насадку, хорошо взбейте. Постепенно и попеременно добавляя муку и молоко, смешайте до получения однородной консистенции, используя минимальную скорость миксера. Равномерно распределите смесь по двум смазанным маслом круглым формам для выпечки: одна — диаметром 20 см с бортиками, другая — глубокая форма диаметром 22 см. Выпекайте в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 45–50 минут или до появления золотистого оттенка.

Готовые коржи охладите и покройте кофейной глазурью.

МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты: 100 г малины, 200 мл сливок 35% жирности, 100 гр белого шоколада, 1 ч.л. сахарной пудры, 1/2 ч.л. какао-порошка, 1 щепотка соли и черного перца.

В сотейнике на маленьком огне растворить шоколад в сливках, все время помешивая. Не доводить до кипения.

Снять с огня, накрыть пленкой и дать полностью остыть.

Малину разморозить, добавить сахарную пудру, перец молотый и соль. Перемять не сильно вилкой. На дно бокала выложить малину.

Посыпать $\frac{1}{4}$ ч.л. какао порошка на одну порцию. Взбить миксером сливочный крем (крем жидковатый). Залить сливки в бокалы. Сверху нарисуйте остатками малины сердечко.

ЛИКЕР БЭЙЛИС

Ингредиенты: 200 мл сливок 22% жирн., 2 ст.л. сахарной пудры, 50-70 мл коньяка, 2 ч.л. растворимого кофе, 1/3 пакетика ванилина.

Для приготовления ликера в миксер необходимо всыпать сахарную пудру и кофе, залить сливками. Взбивать ингредиенты примерно 30 сек. Добавить ним коньяк, взбивать еще 30 сек. Ликер готов.

СОУС ЛЕТНИЙ

Ингредиенты: 2 шт спелых помидоров, 200 мл сметаны, 1 зубчик чеснока, молотый перец по вкусу.

Чтобы приготовить такой вкусный соус, который великолепно подойдет к мясным блюдам, нужно очистить от кожуры и измельчить помидоры, а затем взбить их в миксере, загрузив со всеми остальными ингредиентами, в течение 30 сек.

ПИКАНТНЫЙ МОРКОВНЫЙ СУП

Ингредиенты: 600 г моркови, 1чл. молотой паприки, 1чл. семян тмина, 1чл. кориандра, 1 головка репчатого лука, 700 мл овощного бульона, 4 - 6 шт гренок, соль и перец по вкусу.

Нарезать морковь кружочками, лук мелко порубить — овощи необходимо пассировать 5 минут на слабом огне, постоянно помешивая. Добавив паприку, тмин и кориандр, пассировать еще минуту. В кастрюлю нужно залить горячий бульон и добавить обжаренные овощи. Доведя суп до кипения, накрыть крышкой и варить 10 минут на слабом огне.

Суп нужно взбить в миксере, чтобы получилась однородная жидкая масса. Посолив и поперчив, его стоит перелить обратно в кастрюлю и довести до кипения. Подавать суп нужно горячим, вместе с чесночными гренками, оформив блюдо веточками кинзы

ТИРАМИСУ

Ингредиенты: 300 г сыра маскарпоне, 4 яичных желтка, 4 яичных белка, 4 стл. сахарной пудры, 20 шт печенья, 150 мл сваренного кофе, 100 г горького шоколада, 3 стл. рома.

Чтобы самостоятельно приготовить тирамису, нужно взбивать сыр маскарпоне в миксере до тех пор, пока он не превратится в мягкую массу. Отдельно необходимо взбить желтки с сахаром и по ложке добавлять данную смесь при взбивании маскарпоне.

В отдельной емкости нужно взбить белки и получившуюся пену добавить в маскарпоне. Перемешать кофе с ромом и обмакнуть в нем половину бисквитного печенья.

Пропитанное печенье выложить на дно формы. На печенье выложить половину массы маскарпоне. Оставшееся печенье также окунуть в кофе и уложить сверху плотным слоем. Поверх печенья вновь уложить слой сыра. Охладив блюдо в течение 3 часов, его можно подавать на стол, посыпав сверху тертым шоколадом и оформив блюдо кофейными зернами.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



ВНИМАНИЕ

Установленный производителем срок службы прибора составляет 2 года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й— год выпуска продукта.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

☎ 8(800) 5555-88-3

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

ИМПОРТЕР: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.