

**DEXP**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

# Миксер планетарный DEXP MX-800

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP».

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## Назначение устройства

Миксер планетарный – прибор для приготовления пищи методом перемешивания ее компонентов до создания однородной массы и обогащения взбиваемой массы воздухом.

## Меры предосторожности

Во избежание серьезных повреждений и травм при эксплуатации миксера следует соблюдать основные меры предосторожности, перечисленные ниже.

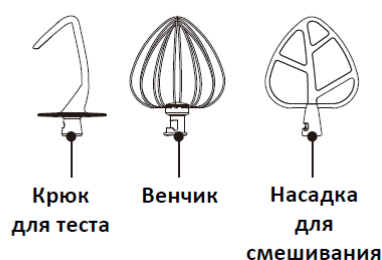
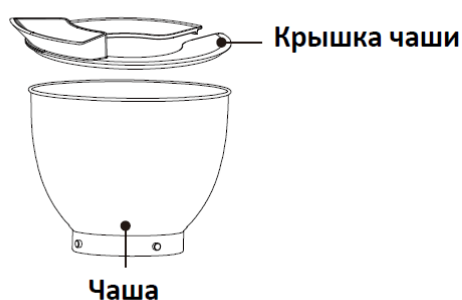
1. Не погружайте мотор устройства в воду, не промывайте его под струей воды.
2. Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на табличке устройства, соответствует характеристикам напряжения электрической сети.
3. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка, корпус, вращающиеся части или другие части имеют видимые повреждения. Если шнур питания поврежден, его замена должна осуществляться в сервисном центре или квалифицированным специалистом во избежание травм.
4. Данное устройство может эксплуатироваться людьми с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями, отсутствием опыта и соответствующих знаний, в случае если они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании устройства и осознают имеющиеся риски.
5. Не позволяйте детям использовать или играть с устройством. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.
6. Не оставляйте устройство без присмотра.
7. Перед тем как вымыть миксер, выньте насадку для смешивания, венчик или крюк для теста.
8. Данное устройство предназначено для использования только в бытовых целях. Неправильная эксплуатация может привести к травмам.

### Внимание:

1. Всегда выключайте устройство и отсоединяйте вилку из розетки перед сборкой, разборкой, мытьем, заменой комплектующих и в случае контакта с вращающимися частями миксера.
2. Во избежание срабатывания теплового предохранителя не следует подсоединять устройство через внешний выключатель, например, таймер, или к цепи, которая регулярно включается и отключается.
3. Чтобы выключить устройство, установите регулятор скорости в положение «0».

4. После отключения устройства всегда ожидайте полной остановки вращающихся частей, прежде чем открыть миксер, разобрать или снять любые комплектующие.
5. Не превышайте максимальный указанный объем чаши миксера. Следуйте требованиям по количеству, времени обработки и скорости, указанным в инструкции по эксплуатации.
6. Перед первым использованием, вымойте части миксера, которые будут находиться в контакте с продуктами питания. Следуйте указаниям инструкции по эксплуатации по мытью миксера.
7. Не используйте части и комплектующие для миксеров от других производителей. В противном случае гарантийные обязательства не сохраняются.
8. Остудите горячие ингредиенты, прежде чем взбивать их. Не добавляйте ингредиенты, температура которых на 60 °С выше температуры окружающей среды.
9. После каждой взбитой порции дождитесь, пока устройство остынет до комнатной температуры.

## Внешний вид устройства

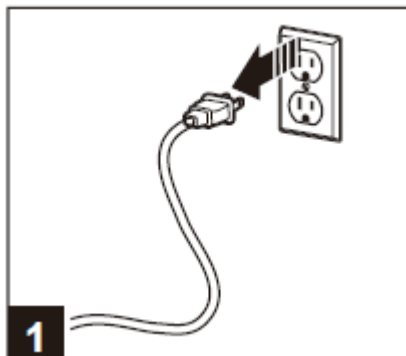


## Технические характеристики

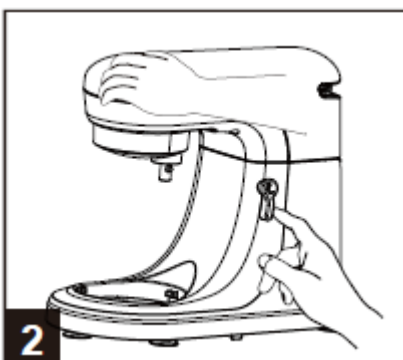
1. Мощность: 800 Вт.
2. Пластиковый корпус.
3. Технология планетарного смешивания.
4. Чаша для смешивания из нержавеющей стали объемом 4.5 л.
5. 7 скоростных режимов.
6. Функция автоматического выключения через 15 минут непрерывной работы.
7. Насадки в комплекте: крюк для теста, насадка для смешивания, венчик.
8. Габариты: 330x164x300 мм.

## Эксплуатация

1. Убедитесь, что вилка миксера отключена из розетки, регулятор установлен в положение Выкл. («0»).



2. Поднимите вверх ручку фиксатора.



3. Поднимите верхнюю часть миксера.



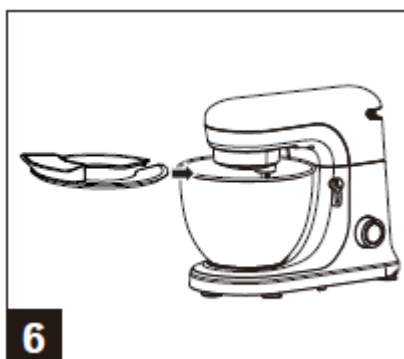
4. Поместите чашу в основание, поверните по часовой стрелке для фиксации чаши.



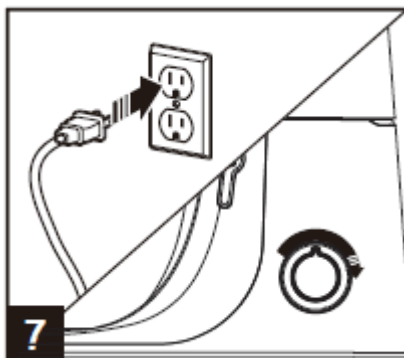
5. Вставьте насадку в вал и нажмите вверх до упора, поверните насадку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.



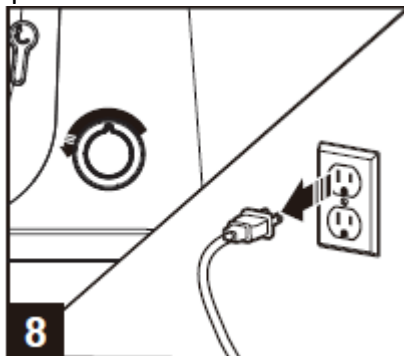
6. Установите крышку чаши.



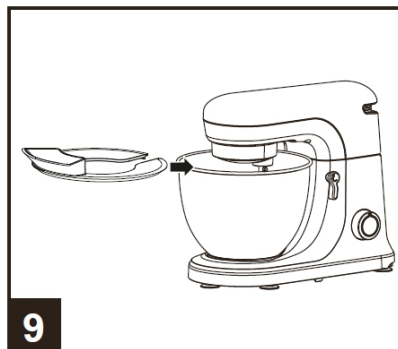
7. Подключите миксер к электрической сети. Выберите необходимую скорость.



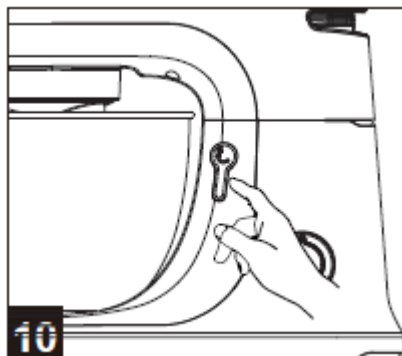
8. По окончании работы поверните регулятор скорости в положение Выкл. («0»), отключите миксер от электрической сети.



9. Снимите крышку чаши.



10. Поднимите вверх ручку фиксатора и поднимите верхнюю часть миксера.



11. Снимите насадку, нажмите вверх до упора и поверните по часовой стрелке.



12. Снимите чашу, повернув ее против часовой стрелки.



### Перед началом эксплуатации

Перед первым использованием миксера и его насадок следует тщательно вымыть части, которые будут находиться в контакте с продуктами питания. Включайте устройство только после корректной сборки всех частей устройства.

## Автоматическое отключение




Миксер отключается автоматически через 15 минут непрерывной работы, это позволяет избежать потенциальных повреждений устройства.

## Приспособления для смешивания

**ПРИМЕЧАНИЕ:** прежде чем включить миксер, убедитесь, что регулятор установлен в положение «0», затем присоедините венчик, насадку для смешивания или крюк для теста.

Следуйте рекомендациям по количеству, времени обработки и скорости, указанным в инструкции по эксплуатации. Не превышайте рекомендуемую скорость во избежание повреждений миксера.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что вы выбрали необходимую насадку.

	Крюк для теста	Для замешивания теста Рекомендуемая скорость: 7.
	Насадка для смешивания	Для приготовления тортов, печенья, пирогов, кондитерских изделий, картофельного пюре, теста для пасты, безглютенового хлеба, масла. Рекомендуемая скорость: 1-4.
	Венчик	Для взбивания яичных белков, сливок, меренги, муссов и суфле. Рекомендуемая скорость: 7.

## Полезные советы

1. Увеличивайте скорость постепенно, чтобы избежать разбрызгивания.
2. Перед взбиванием яичных белков и сливок убедитесь, что венчик и чаша сухие и нежирные. В противном случае яичные белки и сливки взобьются не полностью, а лишь на треть своего потенциального объема.
3. Если тесто не замешано до необходимой консистенции, уложите тесто на дно чаши, убедитесь, что вы замешиваете тесто на рекомендуемой скорости.

## Рецепты

### Тесто для хлеба (Крюк для теста)

Ингредиенты:

500 г муки, 50 г оливкового масла, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. сахара, 7 г дрожжей, 260 мл теплой воды.

1. Положите все сухие ингредиенты в чашу, поверните регулятор в положение «1».
2. Добавьте воду и оливковое масло.
3. Переключите скорость на «7», продолжайте перемешивать до получения однородного шара из теста.
4. Смажьте чашу растительным маслом.
5. Уложите шар из теста в чашу, накройте пищевой пленкой.
6. Оставьте тесто на 1 час, чтобы оно поднялось в два раза.
7. Уберите лишний воздух из поднявшегося теста.
8. Уложите тесто в форму для хлеба.
9. Накройте форму и оставьте тесто для подъема на 1 час.
10. Выпекайте 40 минут при температуре 180 °С.

### Кекс (насадка для смешивания)

Ингредиенты:

3 яйца, 150 г масла, 150 г сахарной пудры, 150 г муки, 3 г разрыхлителя.

1. Порезьте масло кубиками по 2 см.
2. Положите кубики масла и сахар в чашу, перемешайте на скорости «1».
3. Постепенно увеличивайте скорость с «1» до «4».
4. Добавьте по одному яйцу и продолжайте взбивать на скорости «4» до получения кремообразной массы.
5. Добавьте муку и разрыхлитель и перемешайте на скорости «1» до однородной смеси.
6. Вылейте смесь в прямоугольную форму 30 см.
7. Поставьте форму по центру духового шкафа.
8. Выпекайте 30-40 минут при температуре 180 °С.

### Пирог (насадка для смешивания)

Ингредиенты:

340 г муки для выпечки плюс немного муки для вымешивания, 227 г несоленого масла порезать кубиками по 2 см, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. сахара, 6-8 ст.л. холодной воды.

1. Положите все сухие ингредиенты в чашу, поверните регулятор в положение «1».
2. Положите порезанное кубиками масло к сухим ингредиентам, продолжайте взбивать, увеличивая скорость с «1» до «3».
3. Добавьте 1 ст.л. холодной воды для получения рассыпчатого теста, если тесто не связывается, добавьте еще немного воды и перемешайте еще раз. Не добавляйте слишком много воды, иначе тесто получится слишком жестким.
4. Выложите тесто в нужную вам форму, оберните пищевой пленкой.
5. Поставьте форму в холодильник на время от 1 часа до 2 дней.
6. Оставьте тесто при комнатной температуре на несколько минут перед раскаткой и запеканием.
7. Выпекайте 25-30 минут при температуре 180 °С.



## Меренга (венчик)

Ингредиенты:

4 яичных белка, 1 стакан (200 г) сахарной пудры или сахара мелкого помола.

1. Взбейте яичные белки на скорости «7» до образования мягких пиков.
2. Постепенно добавляйте сахар и продолжайте взбивать на скорости «4» до образования жестких пиков.
3. Выложите меренги ложкой на противень, покрытый бумагой для выпечки.
4. Разогрейте духовку до 105 °С, поставьте противень с меренгами в центр.
5. Выпекайте меренги в течение 1-1,5 часа, пока они не высохнут и не станут хрустящими.
6. Выключите духовку и подсушите меренги в течение 1,5 часа.

## Возможные проблемы и их решение

- В случае возникновения неполадок таких, как необычный шум, запах, дым и т.д., немедленно отключите устройство и прекратите его использование.
- Если устройство не работает, убедитесь, что питание подключено, регулятор установлен в положение «Вкл.», насадки установлены корректно.
- Устройство оснащено микропроцессором, который контролирует и анализирует используемую мощность. Если нагрузка становится слишком высокой, устройство автоматически выключится. Чтобы перезапустить устройство, установите регулятор в положение «0» и уберите часть ингредиентов из чаши. Дайте устройству остыть на несколько минут, после этого выберите желаемую скорость для завершения работы.
- Если проблема не решена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.











## Уход и очистка

**Внимание:**

Прежде чем вымыть устройство, отключите его от электрической сети.

Следуйте указаниям по мытью миксера, приведенным в таблице ниже (мытьё под краном, в посудомоечной машине, протирка влажной тканью).

1. Протрите корпус устройства влажной тканью.
2. Вымойте остальные части в горячей воде (<60 °С) с моющим средством.
3. После мытья храните миксер и его части в сухом месте.

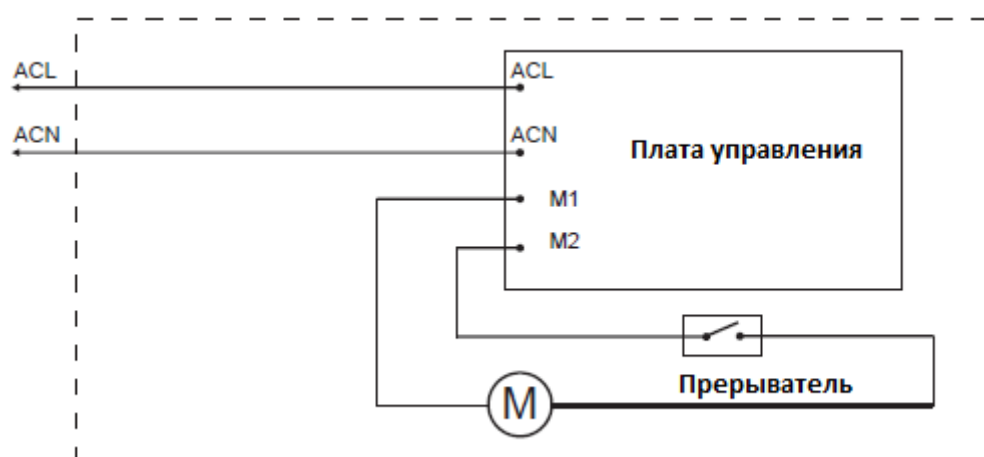
							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓

## Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение и перевозка устройства должны осуществляться в сухих местах.
- Реализация устройства должна производиться согласно действующему законодательству РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.



### Электрическая схема



## **Дополнительная информация**

**Изготовитель:** Мэйн Пауэр ИнноТэк (Шэньчжэнь) Мэньюфэкчеринг Ко., Лтд.  
Северное шоссе Лицзин 20, зона подготовки Шэньчжэнь Экспорт, Пиншань, г. Шэньчжэнь,  
пров. Гуандун, Китай.

**Уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Атлас»,  
690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155, корп. №3.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по  
Сертификации.

Сертификат соответствия № TC RU C-CN.АБ15.В.07674.

Срок действия: 20.04.2018 по 19.04.2020 включительно.

Орган по сертификации: общество с ограниченной ответственностью «ЦЕНТРОТЕСТ».

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без  
предварительного уведомления.

**Адрес в интернете:**

[www.dexp.club](http://www.dexp.club)



[www.dexp.club](http://www.dexp.club)