



hottek

от идеи до продукта

www.hottek.ru



RUS

Кухонная машина HT-977-001/002

Инструкция по эксплуатации

Технические характеристики

Модель:	HT-977-001/002
Мощность:	900 Вт
Напряжение:	220-240В
Частота:	~ 50 Гц
Объем чаши:	3,5 л
Класс защиты:	II

Уважаемые покупатели!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению в сети.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.

- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования, убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами.
- Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Перед сменой принадлежностей обязательно выключите прибор и отключите его от сети.
- Держите руки вдали от движущихся частей прибора.
- Запрещается поднимать или переносить прибор во время его работы. Сначала выключите его и выньте сетевую вилку.
- Чистите прибор как это описано в главе «Чистка и уход».
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, а также в тех случаях, когда вы его не используете.
- Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей (газовая или электрическая плита, духовой шкаф).
- Не использовать прибор для смешивания твердых и сухих веществ, иначе лопасть может затупиться.
- Обязательно переводите переключатель скоростей (3) в положение «0» (выключено) после каждого использования.
- Никогда не извлекайте насадку (6/7/8) во время работы прибора.
- Монтаж данного прибора не предусмотрен, так как он поставляется в состоянии готовом к эксплуатации.
- К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Реализация прибора должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-участницы Таможенного Союза.

Обзор деталей прибора

1. Моторная головка
2. Кнопка фиксации наклона моторной головки
3. Переключатель скоростей (6 скоростей)
4. Основание прибора
5. Съёмная чаша
6. Насадка для замешивания теста
7. Насадка для взбивания
8. Насадка для смешивания
9. Лопатка
10. Защитная крышка



Перед первым использованием

- Установите переключатель скоростей (3) в положение «0» (выключено) и убедитесь в том, что прибор отключен от сети.
- Отожмите кнопку фиксации наклона (2), моторная головка прибора (1) автоматически поднимется и зафиксируется в положении наклона.
- Выберите нужную насадку, в зависимости от того, что Вы хотите смешивать:

- - насадку для замешивания теста (6) при приготовлении всех видов теста, а также начинок для теста;
- - насадку для смешивания (8) при приготовлении маринадов, песочного теста, перемешивании фарша, картофельного или овощного пюре;
- - насадку для взбивания (7) при взбивании крема, растопленного масла или маргарина, смесей для омлета, блинов, суфле.
- Установите насадку (6/7/8) непосредственно до полной фиксации.

Примечание: убедитесь, что насадка полностью установлена в гнездо, иначе это может повлиять на результаты смешивания.

- Поставьте чашу (5) на место. Для этого поставьте чашу на основание, затем поверните чашу по часовой стрелке, пока она не зафиксируется в правильном положении (рис.1).
- Опустите моторную головку с установленной насадкой (6/7/8) в чашу (5) следующим образом: придерживая моторную головку (1) одной рукой, опустите ее вниз. Характерный щелчок будет обозначать, что моторная головка установлена правильно.
- Убедитесь, что защитная крышка (10) на месте (рис.2).

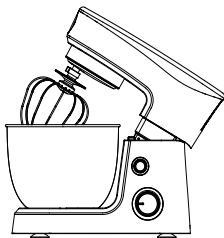


Рисунок 1

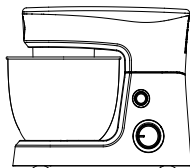


Рисунок 2

Пользование прибором

- Установите переключатель скоростей (3) в положение «0» (выключено), затем подключите прибор к сети.
- Поверните переключатель скоростей (3) в нужное положение.
- При помощи переключателя скоростей (3) на приборе Вы можете установить 6 скоростей.

Примечание: не вставляйте ножи, металлические ложки, вилки и т. д. в чашу во время работы прибора.

- Максимальное время работы не должно превышать 5 минут, а минимальное время отдыха составляет 10 минут между двумя последовательными циклами.

Использование скоростей:

Насадка	Рисунок	Допустимая скорость	Время	Максимальный объем
Насадка для замешивания теста		1~4	1 скорость в течение 30 секунд, затем 2-3 скорость в течение 30 секунд, затем 4 скорость в течение 2-4 минут	Максимальный объем муки 600г, и максимальное соотношение муки к воде: 1г муки: 0.6мл воды (35-45°C)
Насадка для смешивания		1~4	1-2 скорость в течение 1 минуты, затем 3-4 скорости в течение 3~4 минут	
Насадка для взбивания		5~6	5-7 минут	Как минимум белок от 3 яиц

- Для прекращения работы прибора установите переключатель скоростей (3) в положение «0» (выключено) и отключите прибор от сети.
- Нажмите кнопку фиксации наклона (2), моторная головка прибора автоматически поднимется и зафиксируется в положении наклона.

Примечание: перед тем как нажать кнопку фиксации наклона (и поднять моторную головку прибора), убедитесь, что насадка опирается на 2 стороны моторной головки прибора, иначе при подъеме головки прибора насадка будет упираться в чашу; если насадка остановилась на передней части головки прибора, Вы должны включить переключатель скорости на

несколько секунд для поворота прибора, затем выключите переключатель скорости, чтобы остановить насадку в положении, когда она опирается на 2 стороны головки прибора.

- При необходимости можно убрать лишние частицы пищи с насадок пластиковой лопаточкой (9).
- Извлеките насадку (6/7/8) приложив небольшое усилие. Рекомендуется немного нажать на установочное кольцо, чтобы легко извлечь насадку.

Примечание: при снятия насадки (6/7/8) установите переключатель скоростей (3) в положение «0» (выключено) и убедитесь в том, что прибор отключен от сети.

Внимание! После работы прибора сделайте перерыв 40-45 минут перед повторным включением.

Рекомендации:

- 1) При взбивании или смешивании яйца и масло должны быть комнатной температуры. Достаньте их из холодильника заранее.
- 2) Яйца разбивайте в отдельную емкость и затем добавляйте в чашу, чтобы избежать попадания испорченных яиц в чашу с продуктами для смешивания.
- 3) Не взбивайте ингредиенты слишком долго, чтобы избежать расслоения при перевзбивании (относится к масляным кремам, смесям для выпечки). Вначале всегда используйте низкую скорость.
- 4) Погодные условия. Сезонные изменения температуры, температуры ингредиентов и их текстура варьируются от зоны к зоне - все это играет роль в требуемом времени смешивания и достигнутых результатах.
- 5) Всегда начинайте смешивание на более низкой скорости, постепенно увеличивайте рекомендуемую скорость, как указано в рецепте.

Рецепты

Тесто для штруделя (насадка для замешивания теста)

Ингредиенты:

300 г муки, 1 ч.л. соли, 2 яичных желтка, 3 ст.л. подсолнечного масла, 125 мл воды.

Приготовление:

Муку и соль просеять в чашу прибора и перемешать насадкой для замешивания теста на скорости 1. Яичные желтки и подсолнечное масло

смешать с водой. Добавить к муке и перемешать насадкой для замешивания теста на скорости 1. Вымешивать смесь до получения мягкого липкого теста. При необходимости добавить 2 столовые ложки воды. Продолжить вымешивать на скорости 4 в течение 4-5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Закрыть и отставить на 30 минут.

Рассыпчатое песочное тесто для печенья (насадка для смешивания)

Ингредиенты:

100 г размягченного сливочного масла, 75 г сахарной пудры, 1 яичный желток, ½ ч.л. ванильного экстракта, 150 г муки.

Приготовление:

Масло и сахарную пудру взбить в чаше насадкой для смешивания на скорости 2 до получения кремообразной однородной массы. Добавить яичный желток и ваниль и перемешивать 10 секунд. Добавить просеянную муку и перемешать на скорости 1. Выложить на присыпанную мукой поверхность и сформировать шар. Завернуть в пищевую пленку и охладить не менее 2 часов.

Майонез домашний (насадка для взбивания)

Ингредиенты:

1 крупное яйцо, 1 яичный желток, 1 ч.л. лимонного сока или больше при необходимости, 1 ч.л. горчицы, 100 мл оливкового масла, 100 мл арахисового масла, соль и свежемолотый черный перец.

Приготовление:

Чашу и венчик для взбивания согреть под струей горячей воды, а затем вытереть насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится. Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положить в чашу для взбивания. Взбивать венчиком на скорости 6 до получения однородной пенистой массы. Растительные масла смешать в стакане и добавлять в чашу, не выключая мотор: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой. Когда все масло впитается, заправить майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можно увеличить количество лимонного сока.

Выбор скорости прибора

С помощью переключателя скоростей (3) можно установить нужную Вам скорость вращения насадок.

Скорость 1	Начало работы прибора, добавление сухих ингредиентов в жидкость, добавление взбитого белка и взбитого крема.
------------	--

- | | |
|---------------|--|
| Скорость 2 | Взбивание крема, смешивание ингредиентов, приготовление соусов, пудингов. |
| Скорость 3 | Смешивание различных ингредиентов. Приготовление полуфабриката торта, кекса и т.д., взбивание сахара и сливочного масла для приготовления крема. |
| Скорость 4 | Перемешивание теста. |
| Скорость 5, 6 | Взбивание крема, белка, приготовление пюре. |

Чистка и уход

- Перед чисткой прибора отключите его от электрической сети.
- Отсоедините насадки.
- Промойте насадки (6/7/8), лопатку (9), защитную крышку (10) и съемную чашу (5) в теплой мыльной воде, ополосните и тщательно просушите.

Хранение

- Перед тем, как убрать прибор на длительное хранение, проведите его чистку.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Храните прибор в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.
- Электроприборы хранятся в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

RUS

Гарантийные обязательства

Срок гарантийного обслуживания прибора 1 год с момента его покупки.

Документом, подтверждающим срок гарантии, является кассовый чек.

Бесплатный ремонт или замена прибора (в случае невозможности ремонта) в период гарантийного обслуживания осуществляется при предъявлении кассового чека, гарантийного талона, выданных в месте покупки, и прибора в полной комплектации в оригинальной упаковке.

Дефекты принадлежностей не являются основанием для замены всего прибора. Разбитые и поломанные детали возмещаются только за дополнительную плату.

Изнашиваемые и трущиеся детали, их чистка, техобслуживание и замена не подпадают под действие гарантии и производятся за отдельную плату.

Гарантия автоматически теряет свою силу при вскрытии/ремонте прибора посторонними лицами.

Ремонт по истечении срока гарантии

По окончании срока гарантийного обслуживания ремонт прибора производится специалистами сервисных центров или мастерских за плату.

Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определенные директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Утилизация



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора - 2 года

Изготовитель: Кейон Трейд Компани Лимитед

Адрес: Оф.107 Чанг Чун, Иу, Чжэцзян, Китай



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Единая справочная служба: +7(495) 204-17-75

Изготовлено в КНР

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными.

Серийный номер представляет собой одиннадцати-значное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 1218xxxxxx означает, что изделие было произведено в декабре (двенадцатый месяц) 2018 года.



Kitchen machine HT-977-001/002

User Manual

Specifications

Model:	HT-977-001/002
Power:	900 W
Voltage:	220-240 V
Frequency:	~ 50 Hz
Bowl capacity:	3,5 l
Class of safety protection:	II

Dear customers!

Before using the appliance, please, read this User Manual carefully. It contains significant information concerning your personal safety, as well as recommendations how to use proper this appliance and to care for it.

ENG

Keep this User Manual, warranty card, cashier's receipt, as well as, if it is possible, the carton package and immediate package!

General safety instructions

- Read carefully this User Manual before using the appliance.
- Before plugging in, make sure that the voltage specified on the nameplate corresponds to the voltage in the electric power system.
- Always pull out the plug from the socket, if you are not going to use the appliance, if you want to install the component parts or to clean the appliance. Prior to this, the appliance must be disconnected from the power system. When you are pulling out the appliance from the electrical socket, do not pull on the cord, please, pull the plug.
- Never leave the appliance unattended. Always turn it off, even if you have to leave for a short time.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) who have a physical, neurological or mental disabilities or a lack of experience and knowledge, except in cases when such persons have been supervised or briefed how to use the appliance by a person responsible for their safety.

- It is necessary to supervise the children in order to prevent their games with appliance.
- Keep the appliance and the cord away from heat, moisture, sharp edges, etc.
- Check regularly the cord and the appliance for damage. If there is any problem, do not use the appliance.
- The power line cord has not to be used as a handle to carry the appliance.
- Do not repair the appliance yourself. To repair and replace the faulty cord contact the service workshop.
- Don't submerge the appliance in water or any other liquid under any circumstances. However, if the mixer has fallen into water, unplug it immediately. Don't take out from the water under any circumstances the in-lane appliance.
- The appliance is designed for domestic use and not industrial.
- Before using, make sure that your power system is protected from power surges.
- Do not use the appliance outdoor.

Special safety instructions

- Do not use other attachments than those supplied.
- Before using for the first time wash and dry all parts of the appliance, which will come into contact with products.
- Before using the appliance, make sure that all parts are set properly.
- Always unplug the appliance before changing attachments.
- Keep hands away from moving parts of the appliance.
- Do not lift or replace the appliance while operating. First turn it off and unplug.
- Clean the appliance in accordance with instructions indicated in "Cleaning and Maintenance" section.
- Switch off and unplug before cleaning and storage.
- Do not place the appliance near heated surfaces (gas or electric stove or oven).
- The mixer for mixing can not be used for mixing hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
- Be sure to turn the speed selector to «0» (OFF) position after each use.
- Never pull out mixing beater/ hook/whisk when the appliance is in operation.
- Installation of this appliance is not provided, since it is delivered ready for service.

- The special transportation regulations do not apply to this appliance. When transporting the unit, use the original packaging. When transporting, avoid drops, shocks and other mechanical effects on the appliance, as well as direct influence of rain and aggressive medium.
- The appliance sale has to be carried out in accordance with the current legislation of the participating countries of the Customs Union.

Overview of the component parts

1. Head
2. Tilt button
3. Speed control switch (6 modes)
4. Base of appliance
5. Bowl
6. Hook
7. Whisk
8. Beater
9. Spatula
10. Protective lid

Before first use

- Turn the speed control switch (3) into «0» (OFF) position and make sure the appliance is unplugged.
- Depressing the tilt button (2), the head of the appliance (1) will automatically release and lock into the tilt position.
- Select the desired attachments, which are depending on the mixingska to be performed: mixing beater (8) for mixing and beating eggs and butter and dough hook (6) for kneading the paste, the egg whisk (7) for beating and frothing the egg white / milk/liquid food.
- Inserting the mixing attachment (6/7/8) directly, until it lock into position.
- Note: Ensure the mixing attachment is fully inserted into the socket ,otherwise your mixing result may be affected.
- Place the mixing bowl (5) on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it locks into the right position (see fig.1).
- To lower the head and place mixing attachment (6/7/8) into the bowl (5) by holding the head (1) with one hand and easing the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.
- And make sure the bowl protective lid (10) in place (see fig.2).

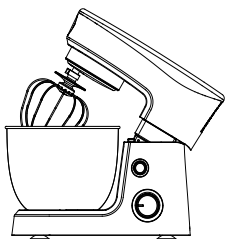


Figure 1

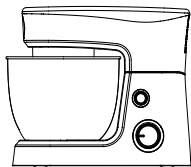


Figure 2


Using the appliance



- Ensure that the speed control switch (3) into «0» (OFF) position, then the plug in the power source.
- Turn the speed control switch (3) to your desired setting.
- Using the speed control switch (3) at the appliance you can set 6 rotation speeds (1 through 6).

Note: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into the bowl when it is operating.

- The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between 2 consecutive cycles.

Usage of speeds

Accessory	Figure	Allowable speed selection	Time	Max. volume
hook		1~4	1 speed for 30 seconds, then 2-3 speed for 30 seconds, then 4 speed for 2-4 mins	Maximum weight of flour: 600g, And Maximum ratio of flour and water: 1g flour : 0.6ml (35-45°C)

beater		1~4	1-2 speed for 1 mins, then 3~4 for 3~4 mins	
whisk		5~6	5-7 mins	At least egg white of 3 eggs

- When mixing is completed, turn the speed control switch (3) to «0» (OFF) position, unplug the cord from power outlet.
- Hold down the tilt button (2), the head of the appliance will automatically lift and lock into the tilt position.

Note: Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of appliance), make sure the mixing attachment rest on the 2 sides of the head of appliance, otherwise, when lifting the head of appliance, the mixing attachment will intervene the mixing bowl; if the mixing attachment is resting on the front of the head of appliance, you shall turn on the speed control switch again, let the appliance to rotate for a few seconds, then turn off the speed control switch to stop the mixing attachment on the 2 sides of the head of appliance.

- If necessary, you can scrape the excess food particles from the mixing attachment by plastic spatula (9).
- Pull out the mixing attachment (6/7/8) with a little force. It is recommended to resisting against the washer on the mixing attachment to easily pull out the mixing attachment.

Note: The speed control switch (3) must be at «0» (OFF) position and the power outlet must be unplugged before pulling out the mixing attachment (6/7/8).

Attention!

After working, please interval of 40 to 45 minutes before the next work.

Recommendations:

- 1) Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
- 2) To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
- 3) Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
- 4) Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

5) Always start mixing at lower speed, Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

Recipes

Dough for strudel (hook)

Ingredients:

300 g flour, 1 tsp salt, 2 egg yolks, 3 tbsp sunflower oil, 125 ml of water.

Preparation:

Sift flour and salt into the bowl of the appliance and mix with the hook at a speed of 1. Mix egg yolks and sunflower oil with water. Add to the flour and mix with the hook at speed 1. Knead the mixture until soft sticky dough. If necessary, add 2 tablespoons of water. Continue kneading at speed 4 for 4-5 minutes until smooth and elastic dough. Close and set aside for 30 minutes.

Crumbly short pastry dough (beater)

Ingredients:

100 g softened butter, 75 g powdered sugar, 1 egg yolk, ½ tsp vanilla extract, 150 g flour.

Preparation:

Butter and powdered sugar beat in a bowl with a beater at a speed of 2 to obtain a creamy homogeneous mass. Add the egg yolk and vanilla and stir for 10 seconds. Add the sifted flour and stir at speed 1. Put on a floured surface and form a ball. Wrap in plastic wrap and cool for at least 2 hours.

Homemade mayonnaise (whisk)

Ingredients:

1 large egg, 1 egg yolk, 1 tsp lemon juice or more if necessary, 1 tsp Dijon mustard, 100 ml olive oil, 100 ml peanut butter, salt and freshly ground black pepper.

Preparation:

Bowl and whisk warm under running hot water, and then wipe dry. All ingredients must be at room temperature, otherwise the mayonnaise will exfoliate. Egg, yolk, lemon juice and mustard put in a bowl for whipping. Beat with a whisk at a speed of 6 to obtain a homogeneous foamy mass. Mix vegetable oils in a glass and add to the bowl without turning off the motor: first drop by drop, and when the mayonnaise begins to thicken, a thin stream. When all the oil is absorbed, fill mayonnaise spices, and mayonnaise to get more spicy, you can increase the amount of lemon juice.

Mixer's speed selection

Using speed control button (3) set the required speed of attachments' rotation.

- Speed 1 Start all mixing procedures. Adding dry ingredients to liquids, to beat up white of eggs and cream.
- Speed 2 To whip heavy cream, mix ingredients and prepare sauces and poundings.
- Speed 3 To mix various ingredients. To prepare half-finished cakes, muffins, etc., to beat up sugar and butter for heavy creams.
- Speed 4 To blend dough.
- Speed 5,6 To whip heavy cream, white of eggs and mashed potatoes.

Cleaning and Maintenance

- Always turn off and unplug appliance before cleaning.
- Remove the attachments.
- Wash the attachments (6/7/8), spatula (9), protective lid (10) and bowl (5) in warm soapy water, rinse and thoroughly dry.

Storing

- To store the appliance, thoroughly clean it.
- Do not wrap the cord around the appliance.
- Store the appliance in a dry cool place out of reach of children.
- Electrical equipment have to be stored in a dry place at ambient temperature no higher than plus 40 °C with a relative humidity of 70%, and the absence of dust, acid and other fumes in surrounding medium which affect adversely the materials of the electrical devices.

ENG

Warranty

The warranty period on the territory of the Russian Federation is 1 year.

In the event of a claim under warranty, present the unit in a complete package, with original packaging and cashier's receipt to the accredited service center. Free repair or replacement of the unit is impossible without the cashier's receipt.

Accessories defects are not the reason to replace the whole unit.

Defects in wear or friction parts, as well as cleaning, maintenance or replacement of the friction parts are not covered by the warranty.

Warranty is lost after the opening of the unit by unauthorized persons.

Repairs after the warranty period

After the expiry of the warranty period the repair of the appliance is made for payment by accredited service centers.

The device has passed all the required tests for compliance and safety, specified by the CE directives and GOST-R standards, and meets current high-tech safety standards.

Utilization



After the end of the service life do not discard the unit with household waste. Hand it at an official collection point for recycling. Doing it you will help protect the environment.

The manufacturer preserves the right to change the design and the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 2 years.



This product conforms to the EMC Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC).

The serial number is an eleven-digit number, the first four of which indicate the date of manufacture. For example, serial number 1218xxxxxxx means that the appliance was manufactured in December (the twelfth month of a year) 2018.

HT-977-001/002 ас үй машинасы

Қолдану жөніндегі нұсқаулық

Техникалық сипаттамалары

Моделі:	HT-977-001/002
Қуаты:	900 Вт
Кернеуі:	220-240 В
Жиілігі:	~ 50 Гц
Сыйымдылығы:	3,5 л
Қорғау сыныбы:	II

Құрметті сатып алушылар!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Техникалық қауіпсіздік туралы жалпы нұсқаулар

- Құралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Құралды желіге қоспас бұрын құралдың жапсырмасындағы көрсетілген кернеу желідегі кернеуге сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты пайдаланбасаңыз, жабдық бөліктерін орнатқыңыз, аспапты тазартқыңыз келсе, сондай-ақ кедергілер туындаса, әрдайым штекерді штепсельдік розеткадан шығарыңыз. Бұдан бұрын аспапты электр желісінен ажырату қажет. Электр аспапты электр розеткадан ажырату кезінде сымнан тартпай, шанышқыны ұстаңыз.
- Құралды ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Тіпті аз ғана мерзімге үзіліс жасасаңыз да, оны өшіріп отырыңыз.
- Осы құрал дене мүшелерінің, жүйке немесе психикалық кемістіктері бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған. Аталған құралды осындай

кемістіктері бар тұлғалардың оларды тек бақылап отырып немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның оларға тиесілі нұсқаулықтар беруімен пайдалануларына болады.

- Аталған құралмен балалардың ойнауына жол бермеу мақсатында оларды бақылауда ұстау керек.
- Құрал мен оның электр сымын жылу және ылғал көздерінен, өткір бұрыштардан және т.б. аулақ ұстаңыз.
- Электр сымдары мен құралдың зақымданбағанын тұрақты түрде тексеріп отырыңыз. Қандай да болмасын ақауды байқасаңыз, құралды пайдалануға болмайды.
- Электр желісіне қосатын сымды құралды алып жүретін тұтқа ретінде пайдалануға болмайды.
- Сымның ыстық беттерге тимегенін қадағалаңыз.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Құралды жөндеу және ақаулы электр сымын ауыстыру үшін қызмет көрсету шеберханасына апарыңыз.
- Аспапты ешбір жағдайда суға немесе қандай да бір өзге сұйықтықтарға салуға болмайды. Егер қолдарыңыз ылғалды немесе су болса, аспапты қоспаңыз. Аспапты құрғақ жерде сақтаңыз.
- Құрал өндірістік мақсатта емес күнделікті пайдалану үшін жасалған.
- Пайдаланар алдында Сіздің тұтынатын электр жүйесінің кернеудің күрт азаю-көбеюнен сақталғандығына көз жеткізіңіз.
- Құралды үйден тыс жерде пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік техникасын сақтауға байланысты арнайы нұсқаулар

- Жеткізілім жинақтамасына кірмейтін жабдықтарды қолданбаңыз.
- Аспапты алғаш рет пайдаланар алдында өнімдермен жанасатын барлық алынбалы бөлшектерді мұқият жуыңыз.
- Аспапты пайдалануды бастамас бұрын, барлық бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тегіс орнықты жерде қолданыңыз.
- Аспаптың айналмалы бөлшектеріне тиіспеңіз.
- Жабдықтарды ауыстыру алдында міндетті түрде аспапты өшіріп, оны желіден ажыратыңыз.
- Қолдарыңызды аспаптың қозғалмалы бөліктерінен аулақ ұстаңыз.
- Аспап жұмыс істеп тұрғанда оны көтеруге немесе орын ауыстыруға тыйым салынады. Алдымен оны өшіріп, желілік айырын суырыңыз.
- Аспапты «Тазалау және күтім жасау» бөлімінде сипатталғандай тазалаңыз.

- Тазалар алдында, сондай-ақ қолданбайтын кезде әрдайым аспапты электр желіден ажыратыңыз.
- Аспапты ыстық беттерге (газ немесе электр плита, пеш) жақын қолданбаңыз.
- Құралды қатты әрі құрғақ заттарды араластыру үшін пайдаланбаңыз, кері жағдайда қалақтың ұштары мұқалтып қалуы мүмкін.
- Әр пайдаланғаннан кейін жылдамдықты ауыстырып-қосқышты (3) «0» (Өшіру) қалпына жылжытыңыз.
- Құрал жұмыс істеп тұрған кезде ешқашан саптаманы (6/7/8) суырып алушы болмаңыз.
- Осы аспап пайдалануға дайын күйінде жеткізілгесін, монтаждауды талап етпейді.
- Осы аспапқа арнайы тасымалдау ережелері қолданылмайды. Аспапты тасымалдау кезінде түпнұсқалық зауыт орамасын пайдаланыңыз. Тасымалдау кезінде аспаптың құлауын, соққы мен аспапқа түсетін басқа да механикалық әсерді, сондай-ақ атмосфералық жауын мен агрессивті орталардың тікелей әсерін болдырмау керек.
- Осы аспаптың сатылуы Кедендік Одақ мүшесі мемлекетінің қолданыстағы заңнамасына сәйкес жүргізілуі тиіс.

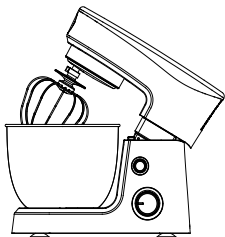
Бөлшектерге шолу

1. Мотор бастиегі
2. Мотор бастиегінің көлбеу қалпын бекіту батырмасы
3. Жылдамдықтарды ауыстырып қосқыш (6 жылдамдық)
4. Құралдың негізі
5. Алынбалы тостаған
6. Қамыр илеуге арналған саптама
7. Шайқауға арналған саптама
8. Араластыруға арналған саптама
9. Күрекше
10. Қорғаныс қақпағы

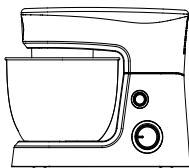
Құралды пайдаланар алдында

- Жылдамдықтарды ауыстырып-қосқышты (3) «0» (Өшіру) қалпына жылжытып, құралдың желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Көлбеу қалыпта бекіту батырмасын (2) басыңыз, құрал моторының бастиегі автоматты түрде көтеріледі де, көлбеу қалыпта бекітіледі.
- Нені араластыруды қалайтыныңызға байланысты, қажетті саптаманы таңдап алыңыз:

- қамырдың кез келген түрін, сондай-ақ қамырға арналған салындыларды дайындау кезінде қамырды араластыруға арналған саптама;
- маринадтарды, үгілмелі қамырды дайындау, тартылған етті, картоп немесе көкөніс пюресін езу кезінде араластыруға арналған саптама;
- кремді, жібітілген майды немесе маргаринді, омлетке, құймаққа, суфлеге арналған қоспаларды дайындау кезінде шайқауға арналған саптама.
- Саптаманы (6/7/8) толық бекітілгенге дейін мұқият орнатыңыз.



1-сурет



2-сурет

Ескертпе: саптаманың ұясына толық орналастырылғанына көз жеткізіңіз, кері жағдайда бұл араластыру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.

- Тостағанды (5) орнына қойыңыз. Бұл үшін тостағанды негізге орналастырып, оны дұрыс қалыпта (1-сурет) бекітілгенге дейін сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
- Мотор бастиегі мен орнатылған саптаманы (6/7/8) тостағанға (5) келесі тәртіппен түсіріңіз: мотор бастиегін (1) бір қолмен ұстап тұрып, төмен түсіріңіз. Түртiк дыбыстың берiлуi мотор бастиегiнiң дұрыс орнатылғанын бiлдiредi.
- Қорғаныс қақпағының (10) орнында екендігіне көз жеткізіңіз (2-сурет).

Құралды пайдалану

- Жылдамдықтарды ауыстырып-қосқышты (3) «0» (Өшіру) қалпына жылжытыңыз да, құралды желіге қосыңыз.
- Жылдамдықтарды ауыстырып қосқышты (3) қажетті орнына бұрыңыз.
- Құралдағы жылдамдықтарды ауыстырып-қосқыштың (3) көмегімен 6 жылдамдықтың бірін белгілей аласыз.

Ескертпе: құрал жұмыс істеп тұрған кезде тостағанға пышақтарды, металл қасықтарды, шанышқыларды және т.б. заттарды қоюшы болмаңыз.

- Барынша көп жұмыс уақыты 5 минуттан аспауы тиіс, ал екі кезектес цикл арасындағы ең аз кідіріс уақыты 10 минутты құрайды.

Жылдамдықтарды пайдалану:

Саптама	Суреті	Рұқсат етілетін жылдамдығы	Уақыты	Ең көп көлемі
Қамыр илеуге арналған саптама		1~4	1 жылдамдық 30-ға дейін секундтан кейін, 2-3 жылдамдық 30 секунд ішінде, 4 жылдамдықпен 2-4 минут ішінде	Ұнның ең көп мөлшері: 600г, ал ұн мен судың ең жоғары ара қатынасы: 1 г ұн: 0.6 мл су (35-45°C)
Араластыруға арналған саптама		1~4	1 минут ішінде 1-2-жылдамдық, бұдан кейін 3~4 минут ішінде 3-4-жылдамдық	
Шайқауға арналған саптама		5~6	5-7 минут	Кем дегенде 3 жұмыртқаның ақуызы

- Құралдың жұмысын тоқтату үшін жылдамдықтарды ауыстырып-қосқышты (3) «0» (Өшіру) қалпына жылжытыңыз да, құралды желіден ажыратыңыз.
- Көлбеу қалыпта бекіту батырмасын (2) басыңыз, құрал моторының бастиегі автоматты түрде көтеріледі де, көлбеу қалыпта бекітіледі.

Ескертпе: көлбеулік батырмасын баспастан (және құрал моторының бастиегін көтерместен) бұрын, саптаманың құрал моторының бастиегінің 2 жағына сүйенгендігіне көз жеткізіңіз, әйтпесе құралдың бастиегін көтеру кезінде саптама табаққа тіреліп қалады; егер саптама құрал бастиегінің алдыңғы бөлігінде қалып қойса, саптаманы бұру үшін Сізге жылдамдықтарды ауыстырып-қосқышты бірнеше секундқа қосу, бұдан кейін саптаманы құралдың бастиегінің 2 жағына сүйенген қалыпта тоқтату үшін жылдамдықтарды ауыстырып-қосқышты өшіру қажет.

- Қажет болған жағдайда, пластик күрекшенің көмегімен саптамалардан артық тамақ қалдықтарын алып тастауға болады (9).
- Біраз күш түсіріп саптаманы (6/7/8) алыңыз. Саптаманы оңай алу үшін орнатқыш сақинаның үстінен сәл басу ұсынылады.

Ескертпе: Саптаманы (6/7/8) шешу кезінде жылдамдықтарды ауыстырып-қосқышты (3) «0» (Өшіру) қалпына жылжытып, құралдың желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Назар аударыңыз!

Құралмен жұмыс істеп болғаннан кейін, оны қайта қолданар алдында 40-45 минут үзіліс жасаңыз.

Ұсыныстар:

1) Жұмыртқа мен майды шайқау немесе араластыру кезінде олардың температурасы бөлме температурасымен бірдей болуы тиіс. Оларды тоңазытқыштан алдын ала шығарып қойыңыз.

2) Араластырылатын өнімдер салынған тостағанға бұзылған жұмыртқалардың түсіп кетуін болдырмау үшін жұмыртқаларды бөлек ыдысқа жарыңыз да, бұдан кейін тостағанға салыңыз.

3) Ингредиенттердің артық шайқау кезінде қатпарлануын болдырмау үшін оларды тым ұзақ шайқамаңыз (майлы кремдерге, пісіретін нандарға арналған қоспаларға қатысты болып табылады). Бастапқыда үнемі төменгі жылдамдықты қолданыңыз.

4) Ауа райы жағдайлары. Температураның маусымдық өзгерістері, ингредиенттердің температуралары мен олардың текстурасы әртүрлі болады – мұның барлығы қажетті араластыру уақыты мен қол жеткізілетін нәтижелер үшін маңызды рөл атқарады.

5) Үнемі араластыру әрекетін төменірек жылдамдықпен бастап, рецептіде көрсетілгендей, ұсынылатын жылдамдықты біртіндеп арттырыңыз.

Рецептілер

Штрудельге арналған қамыр (қамырды илеуге арналған саптама)

Ингредиенттері:

300 г ұн, 1 шай қасық тұз, 2 жұмыртқаның сарыуызы, 3 ас қасық күнбағыс майы, 125 мл су.

Дайындау тәсілі:

Ұн мен тұзды араластырғыштың тостағанына салып, қамыр илеуге арналған саптаманың көмегімен 1-жылдамдықпен араластырыңыз. Жұмыртқаның сарыуызы мен күнбағыс майын сумен араластырыңыз. Ұнға қосып, қамыр илеуге арналған саптаманың көмегімен 1-жылдамдықпен араластырыңыз. Қоспаны жұмсақ жабысқақ қамыр пайда болғанға дейін

араластырыңыз. Қажет болған жағдайда, 2 ас қасық су қосыңыз. Іртіксіз әрі созылмалы қамыр пайда болғанға дейін 4-жылдамдықпен 4-5 минут бойы араластырыңыз. Бетін жауып, 30 минутқа қалдырыңыз.

Печеньеге арналған үгілмелі қамыр (араластыруға арналған саптама)

Ингредиенттері:

100 г жұмсартылған сары май, 75 г қант ұнтағы, 1 жұмыртқаның сарыуызы, ½ ас қасық ваниль сығындысы, 150 г ұн.

Дайындау тәсілі:

Тостағанның ішінде май мен қант ұнтағын араластыруға арналған саптаманың көмегімен, крем тәрізді біртекті масса пайда болғанға дейін 2-жылдамдықпен араластырыңыз. Жұмыртқаның сарыуызы мен ванильді қосып, 10 секунд араластырыңыз. Еленген ұнды қосып, 1-жылдамдықпен араластырыңыз. Ұн себілген бетке орналастырып, шар пішініне келтіріңіз. Ас үлдіріне орап, кем дегенде 2 сағат суытыңыз.

Үй майонезі (шайқауға арналған саптама)

Ингредиенттері:

1 ірі жұмыртқа, 1 жұмыртқаның сарыуызы, 1 шай қасық немесе қажеттілік жағдайында одан көп лимон шырыны, 1 шай қасық дижон қышасы, 100 мл зәйтүн майы, 100 мл жержаңғақ майы, тұз және жаңадан ұсақталған қара бұрыш.

Дайындау тәсілі:

Тостаған мен шайқағышты ыстық су ағынының астында жылытыңыз да, құрғатып сүртіңіз. Барлық ингредиенттердің температурасы бөлме температурасымен бірдей болуы тиіс, әйтпесе майонез қатпарланып кетеді. Жұмыртқаны, сарыуызды, лимон шырыны мен қышаны шайқау үшін тостағанға салыңыз. Шайқағыштың көмегімен 6-жылдамдықпен біртекті көбікті масса пайда болғанға дейін шайқаңыз. Өсімдік майын өлшеуіш стақанда араластырып, моторды өшірместен, оны тостағанға бастапқыда тамшылатып, ал майонез қоюлана бастаған кезде жіңішке ағынмен қосыңыз. Барлық май сіңген кезде, майонезге дәмдеуіштер қосыңыз, ал майонезді ачылау қылу үшін лимон қышқылының мөлшерін арттыруға болады. Бұл майонездің қоюлығы тек сарыуыздарды қосу арқылы дайындалған майонезден төменірек болады.

Араластырғыштың жылдамдығын таңдау

Реттегіштің (3) көмегімен саптамалардың қажетті айналу жылдамдығын орнатуға болады.

1-жылдамдық Араластырғыштың іске қосылуы, құрғақ ингредиенттерді араластыру және сұйықтыққа құрғақ ингредиенттерді қосу, көпіршітілген ақуыз бен көпіршітілген кремді қосу.

- 2-жылдамдық Кремді көпіршіту (сабау), ингредиенттерді араластыру, тұздықтар мен пудингтерді дайындау.
- 3-жылдамдық Өр-түрлі ингредиенттерді араластыру. Торттың, кекстің, және т.б. дүмбіл өнімін дайындау, крем дайындау үшін кант пен сарымайды көпіршіту.
- 4-жылдамдық Қамырды араластыру.
- 5,6-жылдамдық Кремді, ақуызды көпіршіту, езбе дайындау.

Тазалау және күтім көрсету

- Аспапты тазалар алдында оны электр желіден ажыратыңыз.
- Саптамаларды ажыратыңыз.
- Саптамаларды (6/7/8), күрекше (9), қорғаныс қақпағы (10) и алынбалы тостаған (5) сабынды суда жуып, шайып, мұқият кептіріңіз.

Сақтау

- Аспапты ұзақ уақыттық сақтауға алып қоюдан бұрын, аспапты тазалаңыз.
- Желілік сымды қозғалтқыш блоктың айналасына орамаңыз.
- Аспапты құрғақ, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Электр аспаптары ауаның 40°C-тан аспайтын температура кезінде және салыстырмалы ылғалдығы 70%-дан аспайтын, сондай-ақ қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына кері әсер ететін шаң, қышқылдық және өзге булары жоқ жабық әрі құрғақ жайларда сақталады.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады.

Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және MEMCT-P белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Кәдеге жарату



Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталған соң оны тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Бұдан әрі кәдеге жарату мақсатында оны мамандандырылған кәдеге жарату орнына апарыңыз. Осылайша Сіз қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосасыз.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын-ла хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Құралдың жұмыс істеу мерзімі – 2 жыл

KAZ



Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген.

Алғашқы төрт саны өндіру күнін білдіретін сериялық нөмірі он бір таңбалы санды білдіреді. Мысалы, 1218xxxxxx сериялық нөмірі өнімнің 2018 жылдың желтоқсан айында (он екінші ай) өндірілгенін білдіреді.



от идеи до продукта

www.hottek.ru