

# SUPRA

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**МИКСЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
MKS-1004 / MKS-1005**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение миксера SUPRA. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации прибора и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если миксер перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором. Рекомендуется сохранять оригинальную упаковку, т.к. она может пригодиться для удобной транспортировки прибора.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	4
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА .....	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	5
РЕЦЕПТЫ .....	8
ЧИСТКА И УХОД.....	9
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	10
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	11
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11

## НАЗНАЧЕНИЕ

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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 самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт

снимает 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 непивных продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время работы, указанное в насто-

ящем 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 использо-

вания 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 7 минут за одно включение. Между двумя циклами работы миксера необходимо сделать перерыв на 10 минут, чтобы дать остыть двигателю. Если объем продуктов очень большой, между несколькими циклами работы сделайте увеличенный интервал на 40-45 минут.**

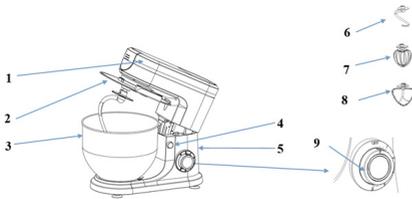
**Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.**

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

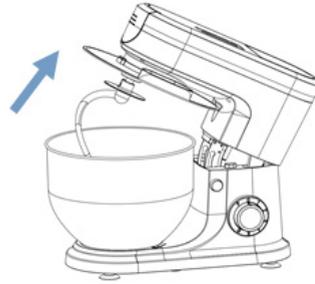
Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

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

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



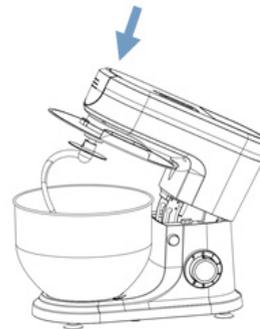
1. Верхняя часть корпуса
2. Прозрачная крышка чаши
3. Чаша из нержавеющей стали
4. Кнопка разблокировки корпуса
5. Нижняя часть корпуса
6. Крючок для замеса теста
7. Венчик для взбивания
8. Лопатка для перемешивания
9. Переключатель скоростей



Нажмите кнопку разблокировки корпуса, чтобы поднять верхнюю часть корпуса. Закрепите крышку чаши на корпусе.



Вставьте нужную насадку в разъем, прижмите и поверните ее против часовой стрелки до упора.



Опустите верхнюю часть корпуса до фиксации. Убедитесь, что крышка полностью закрывает чашу.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

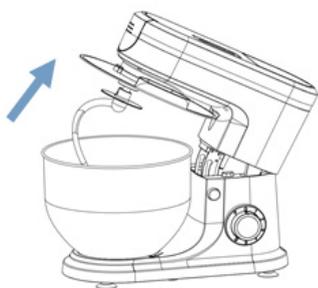
### Подготовка к эксплуатации

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».

### Сборка

**Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он выключен (переключатель скоростей находится в положении 0) и отключен от электросети.**

## Разборка



Нажмите кнопку разблокировки корпуса, чтобы поднять верхнюю часть корпуса.



Прижмите насадку и поверните ее по часовой стрелке.

Снимите прозрачную крышку чаши.

## Основные операции

Нажмите кнопку разблокировки корпуса одной рукой и поднимите верхнюю часть корпуса другой рукой.

Установите подходящую насадку.

Установите чашу на подставку и поверните по часовой стрелке до фиксации.

Положите в чашу продукты, не кладите слишком много продуктов (не превышайте количество, указанное в таблице ниже).

Опустите корпус в рабочее горизонтальное положение.

Подключите вилку питания к электрической розетке.

Поверните переключатель скоростей в положение, соответствующее нужной скорости, чтобы начать смешивание.

Когда продукты будут смешаны до нужной консистенции, поверните переключатель скоростей в положение «0», чтобы выключить миксер.

Отключите вилку питания от электросети.

Разблокируйте корпус, снимите чашку, повернув ее против часовой стрелки.

Отсоедините насадку.

Проведите чистку прибора, вымойте съемные детали.

## ВНИМАНИЕ:

**Если во время приготовления вам потребуется соскрести продукты со стенок чаши, обязательно переведите переключатель скоростей в положение «0» и дождитесь остановки насадки. Для перемешивания и перераспределения продуктов в чаше используйте только лопатку, не делайте это руками во избежание травм.**

## Переключатель скоростей

Переключателем скоростей устанавливается скорость работы миксера. Большая цифра соответствует большей скорости.

Для кратковременного включения миксера предусмотрен специальный ручной режим работы на максимальной скорости (положение «P» переключателя скоростей). Переключатель в этом положении не фиксируется и возвращается в положение «0» как только вы отпустите ручку переключателя.

Выбирайте скорость в зависимости от этапа приготовления и используемой насадки (см. таблицу ниже).

## Выбор насадки

Крючок предназначен для замеса теста для хлеба и выпечки, а также смешивания других плотных масс.

Лопатка для перемешивания предназначена для смешивания продуктов средней плотности, например теста для кексов, печений, блинов и т.п.

Венчик следует использовать для приготовления воздушных смесей, например взбитых сливок, бисквитного теста, беже, заправок для салатов.

Название	Внешний вид	Рабочая скорость	Время работы, мин	Максимальное количество продуктов
Крючок для замеса теста		1~2	8	Максимум: 1000 г муки + 550 мл воды
Лопатка для перемешивания		1~6	3-5	Максимум: 100 г муки + 100 г сахара + 100 г сливочного масла + 2 яйца
Венчик для взбивания		2~6	2	800 мл сливок
		1~6	4-6	4-20 яичных белков

## ВНИМАНИЕ:

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

## Защита от перегрева

Миксер имеет механизм защиты от перегрева. Если во время работы двигатель прибора перегреется, он выключится автоматически. В этом случае выключите прибор, отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут. Затем использование миксера можно продолжить.

## 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. Разбивайте 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.

В случае необходимости вы можете добавить продукты в чашу не поднимая насадки. Для этого откройте крышку загрузочного окна и добавьте через него необходимые продукты.

## РЕЦЕПТЫ

### Обычное тесто

Ингредиенты: 2 стакана просеянной муки, 1 ¼ стакана сахарного песка, 2 ½ ч.л. активных дрожжей, ¾ ч.л. соли, ½ стакана сливочного масла, ¾ стакана молока, 1 ¼ ч.л. ванилина, 2 яйца (не взбитых)

Насадка: крючок для замеса теста

Приготовление:

1. В чашу насыпать просеянную муку, сахарный песок, дрожжи и соль. Добавить масло, влить молоко, добавить ванилин.
2. Перемешивать 30 секунд на низкой скорости до получения равномерной массы.
3. Затем перемешивать еще 2 минуты на средней скорости.
4. Остановить работу миксера, поднять основной блок, перемешать вручную, чтобы удалить тесто, налипшее на стенки чаши.
5. Добавить 2 яйца.
6. Замешивать еще 1,5 минуты.

### Тесто для овсяного печенья

Ингредиенты: 2 стакана просеянной муки, 1 ч.л. соды, 1 ч.л. соли, 1 ½ ч.л. корицы, 2 стакана овсяных хлопьев быстрого приготовления, 1 стакан сливочного масла или маргарина, ½ стакана сахарного песка, ¾ стакана коричневого сахара, 2 яйца (не взбитых), 1 ½ ч.л. ванилина, 1/3 стакана молока, 1 стакан тертого шоколада, ¾ стакана рубленых орехов

Насадка: крючок для замеса теста

### Приготовление:

1. В отдельной миске перемешать просеянную муку, соду, соль, корицу, овсяные хлопья.
2. В чаше миксера соединить сливочное масло, сахар, яйца и ванилин. Перемешивать 2 минуты, затем открыть чашу и снять налипшие на стенки

ингредиенты с помощью лопатки.

3. Добавить в чашу миксера молоко и половину смеси с мукой. Замешивать на максимальной скорости 1 минуту.

4. Открыть и добавить оставшуюся часть смеси с мукой. Снова замешивать на максимальной скорости 1 минуту.

5. Остановить работу миксера, соскрести налипшее тесто со стенок чаши.

6. Добавить тертый шоколад и орехи. Замешивать на максимальной скорости 1 минуту.

## Миндальное тесто

Ингредиенты: 1000 г просеянной муки, 200 г нарезанного миндаля, 15 г соли, 28 г сливочного масла, 28 г сахарного песка, 500 мл воды (35°C-45°C)

Насадка: крючок для замеса теста

## Картофельное пюре

Ингредиенты: 750 г очищенного картофеля, ½ стакана молока, 2 ч.л. сливочного масла или маргарина, 1 ч.л. соли

Насадка: лопатка для перемешивания

Приготовление:

1. Порежьте картофель на кусочки и отварите в подсоленной воде, чтобы он стал мягким, но не развалился.

2. Отварной картофель переложите в чашу миксера (или оставьте в кастрюле и перемешивайте в ней). Перемешивайте на средней скорости примерно 1 минуту.

3. Остановите работу миксера, снимите картофель со стенок чаши или кастрюли и добавьте горячее молоко, сливочное масло и соль.

4. Перемешивайте на максимальной скорости 1 минуту.

Взбитые яичные белки

Ингредиенты: яичные белки 8 яиц

Насадка: венчик для взбивания

Приготовление:

1. Вылейте белки в чашу.

2. Взбивайте на максимальной скорости.

## ЧИСТКА И УХОД

Очищайте миксер сразу же после каждого использования.

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.

Снимите насадку и чашу и сразу же вымойте их теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем или дайте высохнуть естественным путем.

Насадки миксера и чаша не предназначены для мытья в посудомоечной машине, это может привести к обесцвечиванию и деформации.

Рекомендуется мыть насадки немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии.

Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.

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 чинить прибор, а обратитесь в уполномоченный сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Во время работы миксер неожиданно выключился.	Сработала защита от перегрева.	Выключите прибор и подождите, пока он полностью остынет. В дальнейшем не используйте миксер непрерывно слишком долго (более 15 минут для замеса теста или более 24 минут для смешивания менее густых смесей).
Миксер не включается переключателем скоростей.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, контакт вилки и розетки плотный, розетка исправна.
	Корпус миксера не в рабочем положении.	Опустите корпус миксера с насадкой в рабочее положение.
Прибор сильно шумит во время работы.	Прибор работает на высокой скорости, слишком долго или с чрезмерной нагрузкой.	Не перегружайте миксер. В следующий раз кладите меньше продуктов. Перед следующим циклом дайте миксеру остыть.
Работа двигателя замедляется.	В помещении слишком холодно, из-за этого смазка внутри прибора загустела.	Дайте миксеру поработать 5 минут на холостом ходу, чтобы размягчить смазку и стабилизировать скорость.
	Слишком много продуктов.	Выключите прибор, уменьшите количество продуктов и установите минимальную скорость.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка 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 должно 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 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение сети: ~220-240 В, 50 Гц  
Расчетная потребляемая мощность: 1400 Вт  
Время непрерывной работы: 7 минут  
Объем чаши: 5 л

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



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

Если товар имеет символ с зачеркнутым 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.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

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

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

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

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте

[www.Supra.ru](http://www.Supra.ru).



Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД,  
адрес: КНР, Гонконг, Сентрал, Дэ Ву роуд 136, БОК  
Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED  
15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES  
VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

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

у\* 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 изде-  
лии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется со-  
гласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации  
включаются неотъемлемыми частями данного изде-  
лия.

**SUPRA**

**SUPRA.RU**