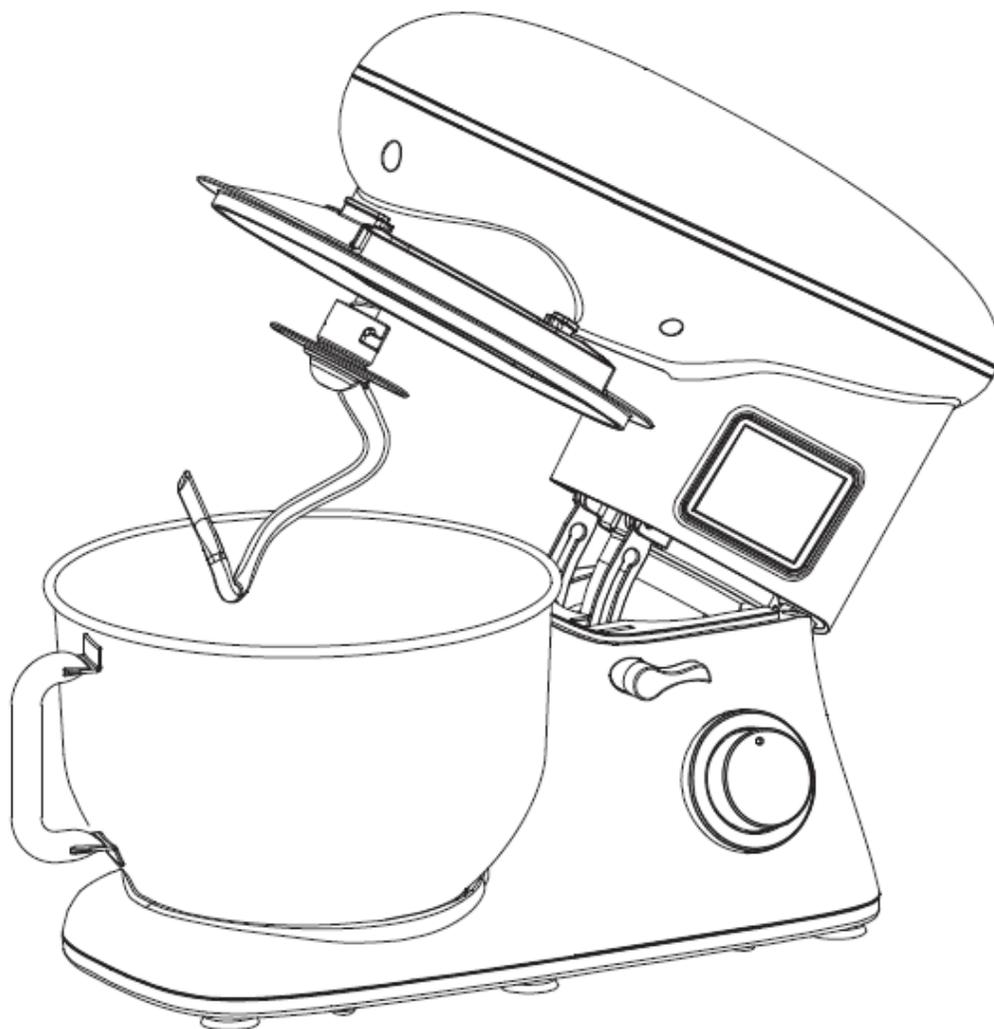




**(Кухонная техника) Многофункциональное  
тестомесильное устройство**  
*Инструкция по эксплуатации*

# (Кухонная техника) Многофункциональное тестомесильное устройство

## *Инструкция по эксплуатации*



Модель:	<b>VT-10A/VT-10B</b>	Частота напряжения:	50Hz
Входное напряжение:	220-240V~	Классификация по уровням:	Электроприбор класса II
Выходная мощность:	2000W		

**Пожалуйста, сохраните это руководство для дальнейшего использования другими людьми и передавайте его вместе с устройством последующим пользователям.**

## **Меры безопасности**

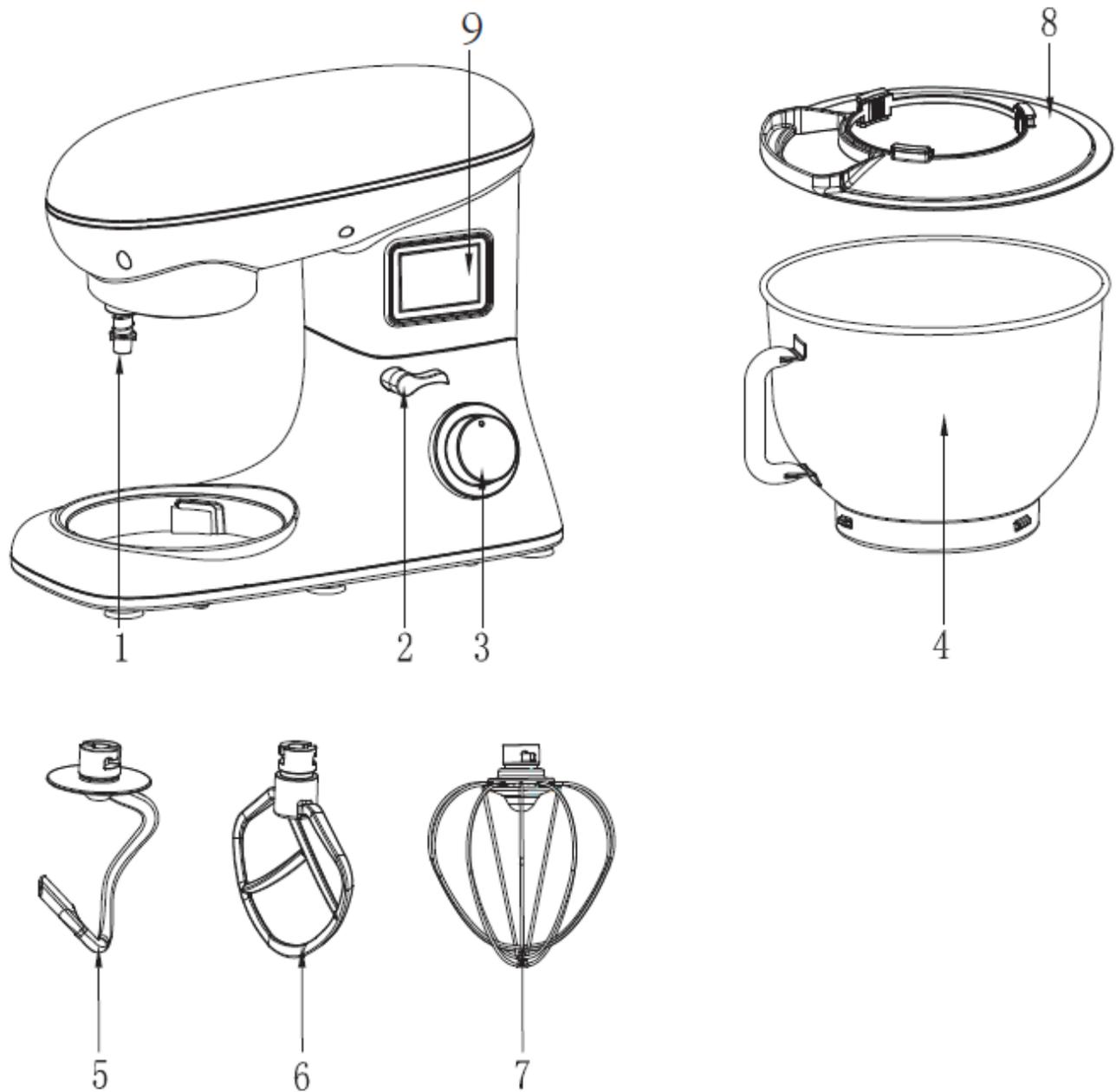
- Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя, которое содержит важную информацию о безопасности, перед использованием устройства. Храните руководство для последующего использования. Это устройство соответствует только странам и регионам с тем же напряжением/частотой. При передаче устройства другому человеку, передайте также инструкции по эксплуатации. В комплекте также должны быть гарантийный талон, чек и коробка с внутренней упаковкой.
- Для вашей безопасности, пожалуйста, строго следуйте следующим мерам безопасности. Неправильное использование и несоблюдение предупреждений о безопасности могут привести к несчастным случаям.
- Это устройство предназначено для домашнего использования. Не используйте его не по назначению.
- При использовании этого устройства необходимо иметь базовые знания о безопасности, чтобы избежать поражения электрическим током, пожара и других видов ущерба. Пожалуйста, следуйте инструкциям и внимательно прочтите инструкции по безопасности.
- Устройство оснащено системой управления и регулировки скорости. Не подключайте к нему другие системы, такие как таймеры или системы дистанционного управления. Использование вне предполагаемого назначения может повредить устройство.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования и не подходит для коммерческого использования. Не используйте его на улице и держите подальше от источников тепла, прямых солнечных лучей и влажности. В случае неисправности устройства отключите его от электросети.
- Не используйте устройство без присмотра. При длительном невыполнении работы с устройством отключите его от сети.
- Регулярно проверяйте электроприбор и кабель на предмет повреждений. В случае повреждения не используйте устройство и не пытайтесь его починить самостоятельно. Обращайтесь к авторизованному технику. Изменять кабель могут только производитель, наша служба поддержки или квалифицированный электрик.
- Используйте только оригинальные запчасти. Размещайте устройство на гладкой, ровной и устойчивой рабочей поверхности, которая не должна быть влажной.
- При работе с устройством обратите внимание на "особые указания по безопасности" на корпусе устройства.
- Для обеспечения безопасности детей храните все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, коробки, пенопласт, картон и т.д.) в недоступном для них месте.
- Осторожно! Не позволяйте детям играть с пластиковыми пакетами, так как существует риск удушья!
- Дети не должны пользоваться этим прибором, и должны быть в безопасности от прибора и его управляющих элементов.
- Устройство могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта, если они осознают связанные с этим риски и используют устройство в безопасной манере под наблюдением или по инструкции.
- Не используйте устройство на влажных поверхностях, так как это может привести к короткому замыканию и опасности поражения электрическим током.
- Не используйте устройство в местах с высоким содержанием пыли, так как пыль может попасть внутрь устройства и вызвать его неисправность.
- Не используйте устройство рядом с источниками тепла, так как высокая температура может вызвать деформацию корпуса и неисправность устройства.
- Не используйте устройство на поверхностях, покрытых маслом, мягких, вибрирующих или неровных, так как это может привести к падению и травмам.
- Не удлиняйте, не связывайте и не закручивайте электрический кабель, не вешайте его на край стола или шкафа, чтобы избежать случайного повреждения.
- Перед использованием убедитесь, что вентиляционные отверстия устройства свободны для обеспечения его нормальной работы.

- Перед использованием и заменой аксессуаров отключите устройство от сети.
- Перед использованием проверьте, работает ли безопасный выключатель, и не пытайтесь его сломать или повредить.
- Во время использования не вставляйте посторонние предметы в движущиеся части машины, чтобы избежать выброса и травм.
- После использования сначала отключите устройство от сети, а затем уберите его.
- Для очистки устройства смотрите раздел "Уход и очистка" в инструкции.
- Внимание: перед тем как снять мешалку с верхней подставки, убедитесь, что устройство отключено от сети.
- За ущерб, вызванный неправильным использованием или несоблюдением инструкций по безопасности, компания не несет ответственности.
- Чтобы избежать опасности случайного повторного включения, устройство не должно подключаться к внешним выключателям или управляющим цепям.
- Многофункциональные аксессуары, поставляемые с устройством, не должны использоваться в других целях. За ущерб, вызванный этим, компания не несет ответственности.
- Будьте осторожны при обращении с острыми лезвиями, стеклянными чашами и краями.

※ Если поврежден питающий кабель, его должен заменить производитель, сервисный центр или другой квалифицированный ремонтный персонал, чтобы избежать опасности.

Номер телефона для безопасной эксплуатации, технического обслуживания и послепродажного обслуживания:  
0755-\*\*\*\*\* (здесь необходимо указать соответствующий номер послепродажной службы).

## **Введение в устройство**



Основные и стандартные компоненты:

1	выходной вал	6	венчик
2	ручка подъема	7	мешалка
3	регулятор скорости	8	крышка кастрюли
4	миска для замешивания	9	светодиодный дисплей (LED)
5	крюк для теста		

# Инструкции по использованию устройства:

1. Перед первым использованием тщательно промойте все части аксессуаров водой, промойте и высушите.
2. Разместите устройство на ровной, чистой и сухой поверхности, удерживайте верхнюю часть машины рукой, затем поверните ручку подъема (2) на Step1, и верхняя часть устройства автоматически поднимется (PG1&2).
3. Установите крышку кастрюли в соответствии с инструкциями на PG2 в место для смешивания устройства Step2.
4. Взвесьте продукты и воду, которые нужно обработать, и поместите их в миску для смешивания, затем установите миску для смешивания (4) на устройство Step3, поверните по часовой стрелке до защелкивания и заблокируйте Step4 (PG3).
5. Не превышайте максимальное количество теста - максимальный общий вес составляет 1.5 кг.
6. Установите необходимые аксессуары (5), (6), (7) (можно использовать только один за раз) на выходной вал для смешивания устройства (1) Step5, продвиньте аксессуары до конца, затем поверните на четверть оборота против часовой стрелки до блокировки Step6 (PG4&5).
7. Удерживайте верхнюю часть машины рукой, и устройство автоматически заблокирует ручку подъема (2) на Step7, которая теперь будет в горизонтальном положении (PG6).
8. Подключите вилку к розетке и включите питание.
9. Отрегулируйте скорость с помощью ручки управления скоростью (3) до желаемой скорости - начните смешивание.
10. Когда тесто достигнет желаемой консистенции, верните ручку управления скоростью (3) в положение 0, чтобы завершить процесс.
11. Удерживайте верхнюю часть машины рукой, поверните ручку подъема (2), поднимите верхнюю часть устройства, поверните миску для смешивания против часовой стрелки, снимите миску для смешивания и извлеките тесто.



PG1



PG2



PG3



PG4



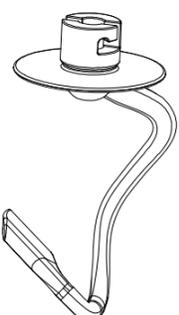
PG5

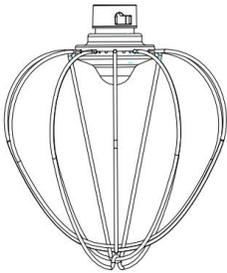


PG6

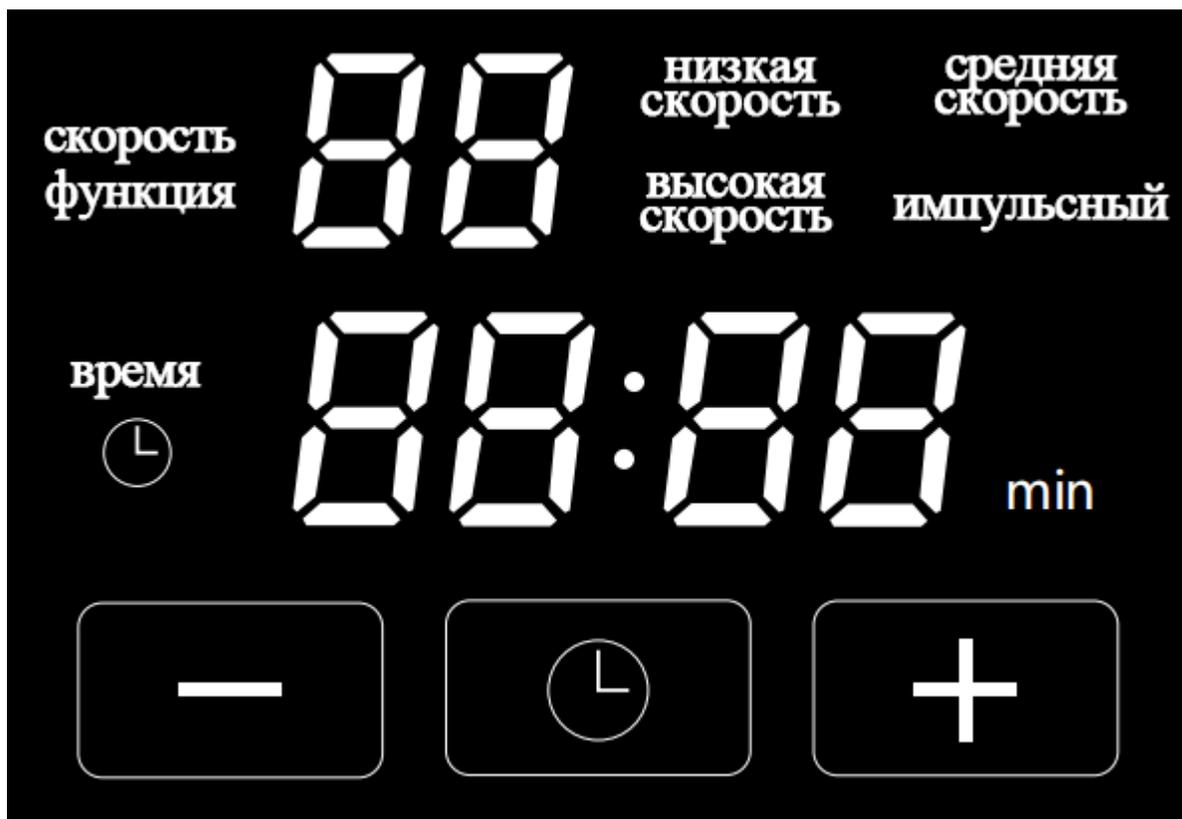
## Рекомендации по использованию

максимальное количество теста для замеса не должно превышать 1,5 кг

Аксессуары	Изображение	Режимы	Время(мин)	Максимальная емкость для продуктов	Методы операций
крюк для теста		1-3	3-5	1000 г муки + 538 г воды	Запустите на 1 скорости на 30 секунд, затем на 2 скорости на 30 секунд, и на 3 скорости на 2-3 минуты до образования кома, после чего

					остановите устройство.
венчик		2-4	3-10	660 г муки + 840 г воды.	Запустите на 2 скорости на 20 секунд, затем переключите на 4 скорость и продолжайте работу более 2 минут 40 секунд.
мешалка		5-6	3-10	3 белка (минимальное количество)	Запустите на 5 или 6 скорости и работайте более 3 минут.

### Описание функций дисплея:



### 1. Включение и выключение:

- а. После подключения к электросети экран загорается, устройство переходит в режим ожидания с возможностью регулировки.
- б. В режиме ожидания, если в течение 3 минут не происходит никаких действий, экран гаснет, устройство переходит в спящий режим.
- в. В спящем режиме, при повороте регулятора скорости (3), экран снова загорается, и устройство возвращается в режим с возможностью регулировки.

### 2. Отображение скоростных режимов:

- На 01-02 скоростях на дисплее загорается индикатор "Низкая скорость смешивания".
- На 03-04 скоростях на дисплее загорается индикатор "Средняя скорость смешивания".
- На 05-06 скоростях на дисплее загорается индикатор "Высокая скорость взбивания".
- На режиме P на дисплее загорается индикатор "Пульсирующее перемешивание".

### 3. Функция обратного отсчёта на дисплее:

Нажатием на кнопку  на сенсорной панели, используя знаки  и , можно регулировать время на индикаторе. После этого, поверните регулятор скорости (3), чтобы выбрать подходящий режим (от 1 до 6). Дисплей  изменится синхронно, устройство начнёт работу и на дисплее  начнётся обратный отсчёт. Когда время достигнет "0" и прозвучит 10 сигналов, устройство остановится.

## Рецепты

**крендель с семенами льна** Ингредиенты: семена льна 30 г, вода 40 г, мука для хлеба 250 г, сухие дрожжи 3 г, белый сахар 30 г, соль 3 г, молочный порошок 10 г, вода 150 г, масло 20 г, жидкое яйцо 15 г, форма для выпечки кексов 1 шт. Рецепт:

1. Замочите 30 г семян льна в 40 г воды на 12 часов, чтобы они впитали влагу.
2. Поместите в миску для смешивания 250 г муки для хлеба, 3 г сухих дрожжей, 30 г белого сахара, 3 г соли, 10 г молочного порошка, 150 г воды, замесите тесто крюком для теста на 1-3 скорости, затем добавьте 20 г масла и замесите до гладкости, после чего вмешайте замоченные семена льна и оставьте тесто под пленкой до удвоения в размере.
3. Разделите подошедшее тесто на 6 частей, сформируйте шарики и оставьте их в теплом месте при 38°C для окончательной ферментации на 1 час.
4. После ферментации нанесите жидкое яйцо на поверхность хлеба, выпекайте в предварительно разогретой духовке на втором с самого низа уровне при 180°C в течение 20 минут, затем достаньте и остудите на решетке.

**Гостовый хлеб** Ингредиенты: высококачественная мука 270 г, мука низкой клейковины 30 г, 1 яйцо, поваренная соль 3 г, белый сахар 55 г, дрожжи 4 г, сливки 80 г, молочный порошок 10 г, вода 90 г. Рецепт:

1. Поместите все ингредиенты в миску, замесите тесто крюком для теста на 1-3 скорости, затем оставьте его для ферментации до удвоения в размере.
2. Разделите подошедшее тесто на 3 части, накройте пленкой и оставьте на 15 минут.
3. Раскатайте каждую часть в длинную ленту, сложите края к центру и сверните снизу вверх, оставьте под пленкой еще на 15 минут.
4. Поместите полученные буханки в форму для вторичной ферментации до 80% от высоты формы. Выпекайте в духовке при 170°C в течение 40 минут, затем остудите на решетке.

**Сливочный хлеб** Ингредиенты: высококачественная мука 375 г, молоко 180 г, масло 35 г, белый сахар 30 г, молочный порошок 11 г, дрожжи 4 г, поваренная соль 3 г, 1 яйцо. Рецепт:

1. Поместите все ингредиенты, кроме масла, в миску для смешивания, оставьте 10 г яйца для последующей обработки.
2. Замесите тесто крюком для теста на 1-3 скорости, затем добавьте смягченное масло и продолжайте замес до формирования пленки.
3. Закройте пленкой и оставьте тесто для ферментации до удвоения в размере.
4. Выложите тесто, раскатайте и разделите на 10 частей, сформируйте шарики. Раскатайте каждую часть в овал и сверните сверху вниз. Поместите полученные буханки на противень, покрытый бумагой для выпечки, и оставьте в теплом месте для ферментации до удвоения в размере.
5. Нанесите яичную смесь на поверхность, выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160°C в течение 20 минут до золотистого цвета.

**Шоколадный торт с мороженым** Ингредиенты: сливочный сыр 140 г, черный шоколад 140 г, молоко 220 г, сахарная пудра 100 г, сливки 240 г, поваренная соль 2 г. Рецепт:

1. Оберните внешнюю часть квадратной формы фольгой и обложите внутреннюю часть выпечным бумагой.
2. В сливочный сыр добавьте сахарную пудру и щепотку соли, затем перемешайте миксером.

3. Измельчите черный шоколад, растопите его, затем добавьте в сырную массу и снова перемешайте. Оставьте в тарелке в стороне.
4. Взбейте сливки до 80% воздушности.
5. Добавьте сливки в два приема в шоколадно-сырную массу, перемешайте до однородности. Затем добавьте молоко в два приема, снова перемешайте.
6. Вылейте массу в форму и заморозьте на несколько часов. После замораживания извлеките и снимите форму.

**Домашняя пицца** Ингредиенты: высококачественная мука 170 г, вода 100 г, поваренная соль 1,5 г, белый сахар 15 г, дрожжи 2 г, масло 15 г, начинка по вкусу. Рецепт:

1. Поместите в миску для смешивания 170 г высококачественной муки, 100 г воды, 1,5 г поваренной соли, 15 г белого сахара, 2 г дрожжей, замесите тесто крюком для теста на 1-3 скорости, затем добавьте масло и продолжайте замес до получения эластичной пленки.
2. Оставьте тесто для ферментации до удвоения в размере.
3. Во время ферментации подготовьте начинку для пиццы.
4. После ферментации выгоните газ из теста. Разделите тесто пополам, отдельно раскатайте каждую часть, поместите в форму для пиццы, сделайте вокруг края отметины пальцами и проколите вилкой.
5. Предварительно разогрейте духовку до 200°C. Нанесите на тесто слой оливкового масла, затем добавьте соус для пиццы и равномерно распределите. Посыпьте немного моцареллы и добавьте лук. Выпекайте в духовке на втором уровне в течение 8 минут.
6. Затем добавьте на пиццу бекон и другие ингредиенты по вкусу.
7. Выпекайте в духовке при 200°C в течение 15 минут до тех пор, пока сыр не расплавится, а края теста не станут золотистыми.

**Классический бисквитный торт** Ингредиенты: мука для бисквитов 100 г, 5 яиц, растительное масло 50 г, сахар 80 г, немного лимонного сока, молоко 55 г. Рецепт:

1. Отделите белки от желтков, в желтки добавьте 20 г сахара, взбейте до полного растворения сахара. Добавьте молоко и снова взбейте.
2. Влейте растительное масло, продолжайте взбивать до полной эмульсации.
3. Через сито добавьте муку для бисквитов, перемешайте до получения однородной массы.
4. Добавьте в белки несколько капель лимонного сока и в три приема добавьте сахар, взбивая до образования воздушных пузырьков.
5. Вмешайте 1/3 взбитых белков в желтковую массу, затем добавьте оставшиеся белки и аккуратно перемешайте.
6. Смажьте форму для торта маслом и вылейте тесто.
7. Выпекайте в духовке при 150°C в течение 50 минут до золотистого цвета.

**Шоколадный торт** Ингредиенты: яичная смесь 150 г, молоко 50 г, какао-порошок 40 г, белый сахар 80 г. Рецепт:

1. Взбейте яичную смесь до образования воздушных пузырьков.
2. Смешайте сахар, молоко и какао-порошок до образования тонкой пудры.
3. Добавьте взбитую яичную смесь и перемешайте.
4. Вылейте смесь в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке при 180°C.
5. После выпечки дайте торту остыть и подавайте.

**Французский хлеб** Ингредиенты: мука высокого качества 250 г, мука низкой клейковины 50 г, вода 150 г, сахар 10 г, дрожжи 3 г, поваренная соль 1 г. Рецепт:

1. Поместите все ингредиенты в миску для смешивания, замесите тесто крюком для теста на 1-3 скорости до образования теста.
2. Затем накройте тесто пленкой и оставьте для ферментации до удвоения в размере.
3. Выньте тесто, раскатайте для выхода газа, затем разделите на 4 части и сформируйте шарики. Раскатайте каждый шарик в овальную форму, затем сверните с края. После сворачивания закройте стык внизу.
4. Снова накройте тесто пленкой и оставьте для ферментации до удвоения в размере.
5. Нанесите на поверхность кунжутное масло, затем выпекайте в предварительно разогретой до 180°C духовке на среднем уровне в течение 20 минут, до золотистого цвета.

### Распространенные неисправности и их устранение:

Симптомы:	Возможные причины	Способы устранения
Во время работы устройство внезапно перестает работать и не реагирует.	Возможно, устройство работало слишком долго или температура окружающей среды слишком высока, что привело к перегреву мотора. Устройство активировало программу защиты от перегрева и автоматически выключилось.	Если устройство перестало работать из-за длительного использования или высокой температуры окружающей среды, что вызвало перегрев двигателя и автоматическое отключение, переведите регулятор скорости в положение "0", отключите питание и дайте устройству остыть до комнатной температуры (обычно это занимает 15-30 минут, в зависимости от температуры помещения).
При повороте регулятора скорости устройство не запускается.	Проверьте, нет ли отключения электроэнергии.	Дождитесь восстановления электропитания, прежде чем снова использовать устройство.
	Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку. Возможно, головка устройства не зафиксирована на месте.	Убедитесь, что электрическая вилка вставлена в розетку. Убедитесь, что головка устройства зафиксирована на месте.
Во время работы устройство издает громкие звуки.	<p>① Устройство на высоких скоростях работает громче, чем на низких.</p> <p>② Объем смешиваемых продуктов слишком велик, что приводит к перегрузке устройства.</p> <p>③ Нестабильное напряжение. ④ Слишком долгая работа.</p>	<p>① Выберите подходящую скорость смешивания согласно руководству пользователя.</p> <p>② Уменьшите количество смешиваемых продуктов.</p> <p>③ В случае нестабильного напряжения подождите, пока оно стабилизируется, прежде чем использовать устройство.</p> <p>④ Если устройство работало слишком долго, дайте ему остыть перед повторным использованием.</p>

<p>Скорость устройства падает или становится нестабильной</p>	<p>① Возможно, низкая комнатная температура привела к затвердеванию смазки в устройстве.</p> <p>② Слишком твердые или многочисленные ингредиенты для смешивания, что приводит к чрезмерной нагрузке на устройство.</p> <p>③ Возможно, напряжение внезапно снизилось.</p>	<p>① Уберите смесительную миску и пустите устройство на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы смазка внутри устройства размягчилась и скорость стабилизировалась.</p> <p>② Уменьшите количество смешиваемых продуктов, чтобы устройство работало в нормальном режиме.</p> <p>③ Подождите, пока напряжение стабилизируется, прежде чем использовать устройство.</p>
<p>Устройство вибрирует и качается во время работы</p>	<p>① Проверьте, не отвалились ли ножки на дне устройства.</p> <p>② Убедитесь, что устройство установлено на гладкой и ровной поверхности.</p>	<p>① Проверьте, не отсоединились ли ножки на основании устройства.</p> <p>② Размещайте устройство на гладкой и ровной поверхности.</p>
<p>После установки защитного крышки и миски для смешивания головка устройства не возвращается в исходное положение.</p>	<p>Проверьте, правильно ли установлен защитный кожух и правильно ли собрана миска для смешивания.</p>	<p>Убедитесь, что защитный кожух и смесительная миска правильно установлены на место.</p>
<p>После использования тесто становится черным.</p>	<p>Черный порошок с места крепления смесителя попадает в тесто.</p>	<p>Перед использованием проверьте, чтобы смесительная головка и крюк для теста были сухими и на их поверхности не было воды или пыли.</p>

## Очистка:

<p>Очистка корпуса</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не погружайте устройство в воду и не обливайте его водой напрямую, чтобы избежать попадания воды внутрь и возникновения короткого замыкания, поражения электрическим током, утечки или ржавчины.</li> <li>2. Не используйте мокрую тряпку для протирки устройства.</li> <li>3. Не используйте моющие средства/уксус/соль и другие коррозионные, кислотные или щелочные средства для очистки корпуса, так как это может повредить поверхность устройства.</li> <li>4. Не используйте острые или грубые инструменты, такие как металлические губки, для чистки аксессуаров, чтобы не повредить их поверхность.</li> </ol>
<p>Очистка аксессуаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не помещайте чугунные аксессуары в посудомоечную машину и не используйте коррозионные, кислотные или щелочные средства для их очистки. Не стоит мыть их в посудомоечной машине (за исключением нержавеющей стали) или аксессуаров с тефлоновым покрытием и</li> </ol>

	<p>электрофоретической обработкой).</p> <p>2. Не замачивайте аксессуары в моющем средстве, соленой воде или уксусе на длительное время; очищайте их своевременно.</p> <p>3. После очистки высушите аксессуары, особенно уделяйте внимание сушке отверстий для крепления.</p>
Специальная очистка	<p>1. Во время работы устройства из-за высокой скорости и трения на выходном валу могут появляться небольшие черные следы. Пожалуйста, своевременно очищайте эту область после каждого использования и поддерживайте ее сухостью.</p> <p>2. Будьте осторожны с острыми лезвиями и другими острыми частями или аксессуарами.</p>
Хранение и уход	<p>1. Вы можете использовать кунжутное масло для покрытия лезвий, дисков и миски для смешивания, чтобы предотвратить их окисление во влажной среде.</p> <p>2. Когда устройство не используется, его можно накрыть пакетом и хранить в сухом месте.</p>

## Утилизация отходов (при выбросе)



**Не выбрасывайте это устройство с обычным бытовым мусором.**

**Утилизируйте устройство через зарегистрированную компанию по обращению с отходами или через муниципальные учреждения по утилизации отходов.**

**Соблюдайте действующее законодательство. В случае возникновения вопросов обратитесь за консультацией к системе утилизации отходов.**



**VOTAK**