

МІКСЕР РУЧНИЙ

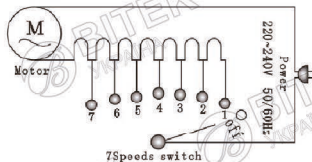
Інструкція з експлуатації



Опис

1. Перемикач швидкостей.
2. Пластиковий корпус.
3. Гачки для тіста.
4. Збивачки.
5. Кнопка включення.

Circuitry



220-240 В, 50/60 Гц, 250 Вт

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ

Будь ласка, прочитайте цей посібник перед використанням і збережіть його для використання у майбутньому. Перед першим увімкненням перевірте відповідність напруги, зазначеної на табличці з номінальними характеристиками пристрою, з напругою мережі у вашому домі.

Тільки для домашнього використання. Не використовуйте для інших цілей.

Не торкайтеся обертових вінчиків руками або іншими предметами!

Не використовуйте збивачки для змішування твердих інгредієнтів, таких як заморожене масло. Змішування важких інгредієнтів може призвести до пошкодження двигуна.

Ніколи не мийте міксер у воді; якщо змішувач був випадково занурений або пролитий, негайно вимкніть його, повністю висушіть і дайте перевірити в сервісному центрі.

Перш ніж вимкнути прилад, переконайтеся, що перемикач швидкостей знаходиться в положенні «0». Не тягніть за шнур, а лише за вилку.

ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

Протривайте збивачки в щілини, злегка повертаючи до фіксації в належному положенні.

Занурте збивачки в суміш продуктів.

Увімкніть змішувач в розетку.

Перемістіть перемикач швидкості на бажану швидкість.

Коли буде досягнута бажана консистенція, посуňte перемикач швидкості в положення «0». Зачекайте, поки збивач зупиниться, і вимкніть міксер.

Натисніть кнопку розблокування вінчиків і зніміть їх.

ПРИМІТКА: Встановіть швидкість залежно від типу їжі. Завжди починайте працювати з низької швидкості, а потім поступово збільшуйте її. Коли суміш під час обробки стає гущішою, збільшуйте потужність, перемикаючи на вищу швидкість.

УВАГА: вставляючи гачки для тіста, пам'ятайте, що стрижень із великою шайбою слід вставляти в правий отвір, а гачок із малою шайбою – у лівий. Це робиться для того, щоб уникнути ризику висипання інгредієнтів через край посуду/ємності.

ПОСІБНИК ЗМІШУВАННЯ

ШВИДКІСТЬ	ОПИС
1, 2	Це хороша початкова швидкість для змішування сухих продуктів.
3	Найкраща швидкість для початку змішування рідких інгредієнтів, заправки для салату.
4	Для приготування тістечок, печива та хліба.
5	Для розтирання масла та цукру, збивання сирих цукерок, десертів тощо.
6, 7	Для збивання яєць, приготування глазурі, збивання картоплі. Вершки для збивання тощо.

Щоб запобігти перегріву двигуна, не працюйте безперервно довше 10 хвилин і обов'язково зупиніть міксер не менш ніж на 10 хвилин, давши йому охолонути до кімнатної температури.

ЧИСТОТА ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням завжди від'єднуйте пристрій від джерела живлення.

Промийте збивачки водою з милом, а потім висушіть.

Очищайте корпус вологою ганчіркою та ніколи не мийте та не проливайте міксер водою.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, металеві щітки та губки, органічні розчинники та агресивні рідини.