

ARG

HAND MIXER

220V 50Hz MAX LOCKED POWER: 200W



Model No.:HM218

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Просьба внимательно ознакомиться с этим руководством перед эксплуатацией прибора и сохранить его для дальнейшего использования.
- Перед первым использованием убедитесь в том, что напряжение прибора соответствует напряжению в вашей сети.
- Только для домашнего использования. Не используйте прибор в каких-либо других целях.
- Не касайтесь вращающихся насадок руками или любыми другими предметами.
- Не используйте насадки для смешивания твердых ингредиентов, таких как замороженное масло. Смешивание твердых ингредиентов может привести к поломке мотора.
- Никогда не мойте миксер в воде; если миксер случайно был погружен в воду или обрызган ею, то немедленно отсоедините его от сети, тщательно высушите и обратитесь за проверкой в сервисный центр.
- Перед отсоединением прибора от сети, убедитесь в том, что переключатель скорости находится в положении "0". Не тяните за шнур, используйте только штепсель.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Поместите насадки в гнезда, немного повернув их до фиксации в нужном положении.
- Погрузите насадки в смесь продуктов.
- Подсоедините миксер к настенной розетке.
- Переключите контроль скорости в нужное положение.
- После того, как будет достигнута желаемая консистенция, переключите контроль скорости в положение "0". Подождите полной остановки насадок и отсоедините миксер от сети.
- Нажмите кнопку разблокировки насадок и снимите их.
- Для предотвращения перегрева мотора следите за тем, чтобы прибор не работал непрерывно дольше 10 минут – в этом случае обязательно остановите миксер не менее чем на 10 минут и дайте ему остыть до комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Устанавливайте скорость в зависимости от вида продуктов. Всегда начинайте работу с более низкой скорости, и только потом постепенно увеличивайте ее. Т.к. смесь в процессе взбивания становится гуще, увеличьте мощность путем переключения на более высокую скорость.

ВНИМАНИЕ:

При установке насадок для теста, помните о том, что большая насадка устанавливается в правое гнездо, а малая – в левое гнездо. Это необходимо соблюдать для предотвращения риска расплескивания ингредиентов за пределы чаши/емкости.

РУКОВОДСТВО ПО СМЕШИВАНИЮ

СКОРОСТЬ	ОПИСАНИЕ
1.2	Это хорошая стартовая скорость для смешивания сухих продуктов.
3	Лучшая скорость для смешивания жидких ингредиентов и заправок для салатов.
4	Для смешивания теста для тортов, печенья и хлеба.
5	Для взбивания масла и сахара, а также полуфабрикатов сладостей, десертов и т.д.
6.7	Для взбивания яиц, пищевого льда, приготовления пюре, взбитых сливок и т.д.

ЧИСТКА И УХОД

- Всегда отсоединяйте прибор от источника питания перед его очисткой.
- Мойте насадки в теплой мыльной воде, затем дайте им обсохнуть.
- Очищайте корпус влажной тканью и никогда не допускайте попадания в него воды.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и губки, а также органические растворители и едкие жидкости.