

ARG

РУЧНОЙ МИКСЕР

Краткое руководство

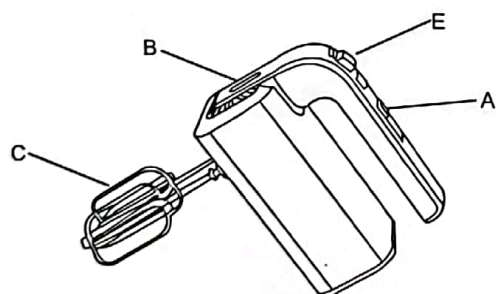


МОДЕЛЬ: W-НМ503S
220 В 50 Гц, МОЩНОСТЬ: 600 Вт

ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТИ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

А. ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочтите настоящее руководство, и сохраните его для последующего использования.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с номинальной мощностью устройства, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- Только для домашнего использования. Не используйте для каких-либо других целей.
- Не прикасайтесь к вращающимся венчикам рукой или любыми другими предметами!
- Не используйте венчики для смешивания твердых ингредиентов, таких как замороженное масло. Смешивание тяжелых ингредиентов может привести к повреждению двигателя.
- Никогда не мойте миксер в воде; если миксер был случайно погружен или на него попала вода, немедленно отключите его, полностью высушите и отдайте его на проверку в сервисный центр.



- Перед отсоединением прибора убедитесь, что переключатель скорости находится в положении "0". Не тяните за шнур, а только за вилку.

В. ОБОЗНАЧЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ



- (A) Эжектор и переключатель скорости
- (B) Светодиодная лампа синего цвета
- (C) Венчики
- (D) Крючки для теста
- (E) Эжектор

С. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- Вставьте венчики в пазы, слегка поворачивая, пока они не зафиксируются в правильном положении.
- Погрузите венчики в смесь продуктов.
- Подключите миксер к розетке.
- Сдвиньте переключатель управления скоростью на нужную скорость.
- Когда желаемая консистенция будет достигнута, сдвиньте переключатель управления скоростью в противоположное положение. Подождите, пока венчики не остановятся, и отключите миксер.
- Нажмите кнопку сброса венчиков и снимите их.
- Чтобы избежать разбрызгивания, поместите венчики или крючки для теста в тесто перед началом работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Установите скорость в зависимости от типа пищи. Всегда начинайте с низкой скорости, а затем постепенно увеличивайте ее. По мере того как смесь во время обработки становится гуще, увеличьте мощность, переключившись на более высокую скорость.

ВНИМАНИЕ: вставляя крючки для теста, помните, что стержень с большой шайбой должен быть вставлен в правый слот, а с маленькой шайбой в левый. Это необходимо для предотвращения риска просыпания ингредиентов за край посуды / емкости.

Д. РУКОВОДСТВО ПО СМЕШИВАНИЮ

СКОРОСТЬ	ОПИСАНИЕ
1	Это начальная скорость для смешивания сухих продуктов.
2	Лучшая скорость, чтобы начать смешивать жидкие ингредиенты, заправки для салатов.
3	Для смешивания тортов, печенья и хлеба.
4	Для взбивания сливочного масла и сахара; взбивания сырого печенья, десертов и т.д.
5	Для взбивания яиц, приготовления глазури, взбивания картофеля, взбитых сливок и т.д.

СХЕМА РУКОВОДСТВА ПО ПОДГОТОВКЕ

Тесто	Вместимость	Продолжительность
Дрожжевое тесто	Максимум 500 г муки	5 минут
Венчики	Вместимость	Продолжительность
Тесто для вафель, блинов и т. д	Приблизительно 750 г	3 минуты
Жидкие соусы, кремы и супы	Приблизительно 750 г	3 минуты
Майонез	Максимум 3 яичных желтка	5 минут
Картофельное пюре	Максимум 750 г	3 минуты
Взбитые сливки	Максимум 500 г муки	5 минут
Взбивание яичных белков	Максимум 5 яичных белков	3 минуты
Смесь для торта	Приблизительно 750 г	3 минуты

- Для предотвращения перегрева двигателя не работайте непрерывно дольше 10 минут и обязательно остановите миксер не менее чем на 10 минут, дав ему остыть до комнатной температуры.

Ф. ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой всегда отключайте устройство от источника питания.
- Вымойте венчики теплой мыльной водой, а затем высушите.
- Очистите корпус влажной тканью и никогда не мойте его и не проливайте на него воду.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и губки, органические растворители или агрессивные жидкости.

Большое вам спасибо за использование нашего ручного миксера.