

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	MIXER	3
RUS	МИКСЕР	3
UA	МІКСЕР	4
KZ	МИКСЕР	6
EST	MIKSER	7
LV	MIKSERIS	7
LT	MAIŠYTUVAS	8
H	TURMIX GÉP	9
RO	MIXER	10



www.scarlett.ru



010



GB DESCRIPTION

1. Eggs and cream beaters
2. Mixer
3. Attachments release button
4. Speed mode switch
5. Handle
6. Dough hooks

UA ОПИС

1. Вінчики для збивання яєць та кремів
2. Міксер
3. Кнопка викиду насадок
4. Перемикач швидкостей
5. Ручка
6. Насадки для розмішування важкого тіста

EST KIRJELDUS

1. Vispliid munade ja kreemide vahustamiseks
2. Mikser
3. Otsikute eemaldamisnupp
4. Kiiruste ümberlüüti
5. Käepide
6. Otsikud tiheda taigna segamiseks

LT APRAŠYMAS

1. Antgaliai kiaušiniams ir kremams plakti
2. Mixer
3. Antgalių atlaisvinimo mygtukas
4. Greičių jungiklis
5. Rankenėlė
6. Antgaliai tirštai tešlai maišyti

RO DETALII PRODUS

1. Duze pentru agitarea și amestecarea ouălor și cremelor
2. Mixer
3. Butonul de detașare a duzelor
4. Selectorul de viteze
5. Mâner
6. Duze pentru amestecarea aluatului tare

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Насадки для взбивания яиц и кремов
2. Миксер
3. Кнопка выброса насадок
4. Переключатель скоростей
5. Ручка
6. Насадки для размешивания тяжёлого теста

KZ СИПАТТАМА

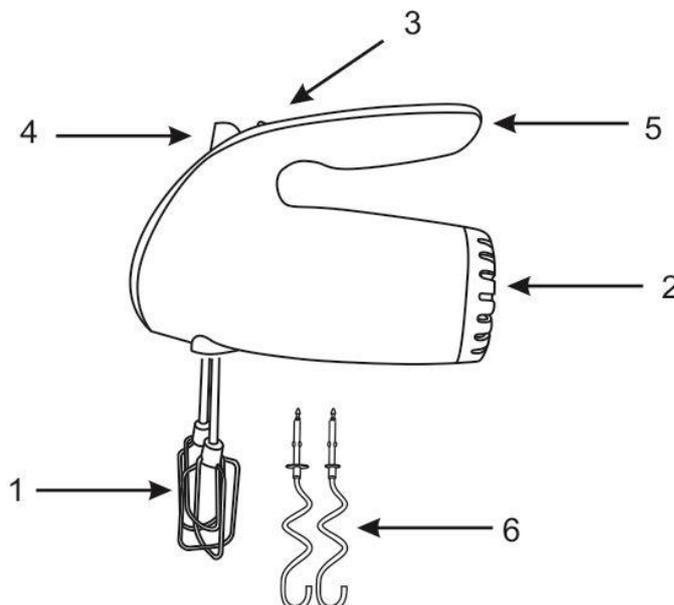
1. Жұмыртқалар мен кремдерді көпсітуге арналған саптамалар
2. Миксер
3. Саптамаларды шығарып тастайтын ноқат
4. Жылдамдықтардың айырып-қосқышы
5. Тұтқа
6. Ауыр қамырды бұлғауға арналған саптамалар

LV APRAKSTS

1. Uzgaļi olu un krēmu putošanai
2. Mikseris
3. Uzgaļu noņemšanas poga
4. Ātrumu pārslēgs
5. Rokturis
6. Uzgaļi blīvas mīklas mīcīšanai

H LEÍRÁS

1. Tojás, krém felverő
2. Turmix
3. Habverőkioldó gomb
4. Sebességkapcsoló
5. Fogantyú
6. Tésztakeverő



<p>220-240 V ~50 Hz 0.65A Класс защиты II</p>	<p>Max. Power 550 W Макс. Мощность 550 Вт</p>	<p>0.7 /0.8 kg</p>	<p>mm</p>
---	---	--------------------	-----------

GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read this manual before use and save it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the unit rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for any other purposes.
- Do not touch rotating beaters with hands or any objects!
- Do not use the beaters to mix hard ingredients, such as frozen butter. Mixing heavy ingredients may cause motor damage.
- Never wash the mixer in water; if the mixer accidentally was immersed or spilled, immediately unplug it, completely dry and have it checked in the service center.
- Before unplugging the appliance, ensure that the speed switch is in "0" position. Do not pull the cord, but the plug only.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

USING YOUR MIXER

- Push the beaters into slots, slightly turning until it locks into proper position.
- Immerse the beaters into the products mixture.
- Plug the mixer into the wall socket.
- Slide the speed control switch to the desired speed.
- When the desired consistency is reached, slide the speed control switch to "0" position. Wait until the beaters stop and unplug the mixer.
- Press the beaters release button and remove the beaters.

NOTE: Set the speed depending on type of food. Always start to work at low speed, and then gradually increase it. As the mixture becomes thicker, increase power by switching to a higher speed.

CAUTION: When inserting the dough hooks, remember that the rod with large washer should be

inserted into the right-hand slot, and the one with smaller washer into the left-hand slot. This is to avoid the risk of ingredients spilling over the rim of the utensils/receptacle.

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1,2	This is a good starting speed for mixing dry foods.
3	Best speed to start mixing liquid ingredients, salad dressings.
4	For mixing cake, cookie and bread dough.
5	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.

- To prevent motor overheating do not work continuously longer than **10** minutes and obligatory stop the mixer for no less than **10 min.**, letting it cool to room temperature.

CLEAN AND CARE

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning.
- Wash the beaters with warm soapy water and then dry.
- Clean the body with a damp cloth and never wash or spill mixer with water.
- Do not use abrasive cleaners, metal brushes and sponges, organic solvents or aggressive liquids.



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be toss in the garbage with ordinary household garbage. These units should be pass to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Во время работы не касайтесь руками или другими предметами вращающихся насадок!
- Не используйте миксер при работе с твердыми продуктами, например, замороженным сливочным маслом. При работе с вязкими продуктами двигатель может перегореть.
- Не мойте миксер проточной водой и не погружайте его и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите миксер от электросети, полностью высушите его и проверьте в ближайшем сервисном центре.

- Перед отключением от электросети убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении "0". Беритесь рукой за вилку, а не тяните за шнур питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

РАБОТА

- Слегка проворачивая, вставьте сменные насадки в гнезда до фиксации.
- Погрузите насадки в смешиваемые продукты.
- Подключите миксер к электросети.
- Выберите необходимую скорость.
- После того, как смесь достигла требуемой консистенции, переведите переключатель скоростей в положение "0".
- Отключите миксер от электросети.
- Извлекайте насадки только после их полной остановки.
- Нажмите кнопку выброса насадок и выньте их.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте скоростной режим в зависимости от продуктов. Всегда начинайте работу на низкой скорости, постепенно переходя к более высокой. Если в процессе обработки смесь густеет, увеличьте мощность, переключив миксер на более высокую скорость.

ВНИМАНИЕ: При установке насадок для размешивания теста, убедитесь, что насадка с ограничителем большего размера вставлена в правое гнездо, а насадка с меньшим ограничителем – в левое. Это необходимо, чтобы предотвратить выливание содержимого чаши через край.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ СМЕШИВАНИЯ

СКОРОСТЬ	ОПЕРАЦИЯ
1,2	Смешивание сухих ингредиентов.
3	Приготовление соусов и овощного пюре.
4	Замешивание теста для бисквитов, выпечки, пудингов.
5	Используется для смешивания сахара и масла (жира) для теста.

- Во избежание перегрева двигателя не работайте непрерывно более **10** минут и обязательно делайте перерыв не менее **10** минут, чтобы миксер остыл до комнатной температуры.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой всегда отключайте прибор от электросети.
- Вымойте насадки горячей мыльной водой и протрите насухо.
- Миксер протирайте влажной тканью и ни в коем случае не погружайте в воду.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щётки и мочалки, а также органические растворители и агрессивные жидкости.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте Інструкцію з експлуатації та зберігайте її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу,