

SCARLETT
ENGLAND

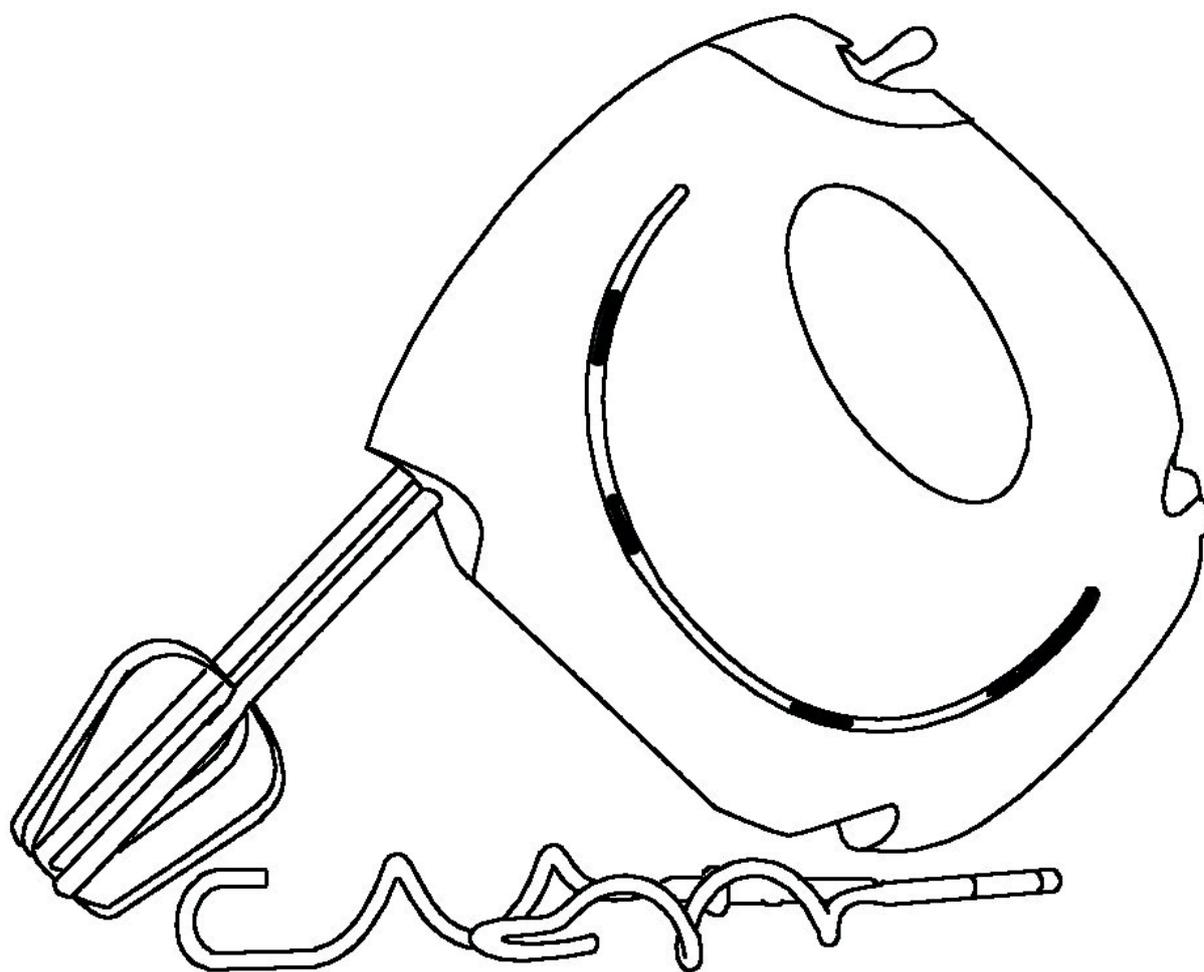
MIXER

Instruction manual

МИКСЕР

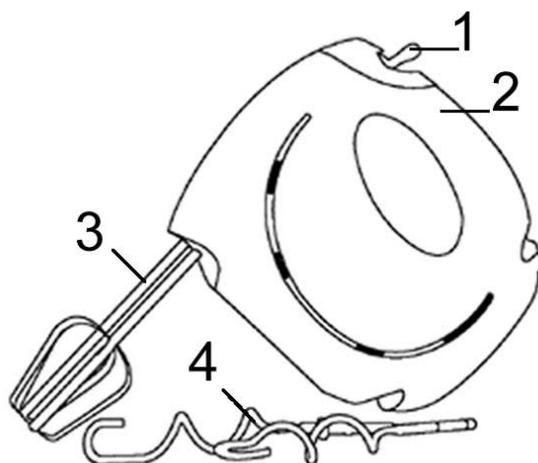
Руководство по эксплуатации

SC-047



ОПИСАНИЕ

1. Переключатель скоростей/ кнопка извлечения насадок
2. Эргономичная ручка
3. Венчики для взбивания яиц и кремов
4. Насадки для смешивания тяжелого теста



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

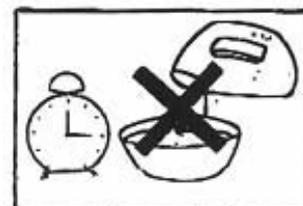
- Перед применением прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Перед первым использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание Вашего миксера, указанное в табличке с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей сети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Во время работы прибора не прикасайтесь к насадкам руками или другими предметами.
- Не используйте прибор для смешивания твердых ингредиентов, например, замороженного сливочного масла.



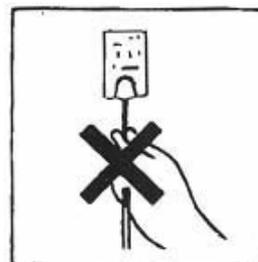
- Никогда не опускайте корпус прибора в воду. Если это произошло, отключите прибор от сети питания, высушите миксер и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра взрослых.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.



- Во избежание перегрева мотора не используйте миксер дольше 10 минут.



- Перед отключением прибора от сети питания убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении “OFF”. Держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Зафиксируйте насадки в отверстиях для насадок.
- Подключите прибор к сети питания.
- Выберите необходимую скорость.
- После того, как ингредиенты достигли нужной Вам консистенции, переведите переключатель скоростей в позицию “OFF”. Перед извлечением насадок дождитесь, когда они перестанут вращаться.
- Нажмите кнопку извлечения насадок и удалите насадки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте скорость в зависимости от вида продукта. При смешивании переходите от более низкой скорости к более высокой.

ВНИМАНИЕ: Когда Вы вставляете насадки для размешивания теста в гнезда, убедитесь, что насадка с ограничителем большего размера вставлена в правое гнездо, а насадка с меньшим ограничителем – в левое гнездо. Это необходимо, чтобы предотвратить выливание содержимого чаши через край.

СКОРОСТЬ СМЕШИВАНИЯ

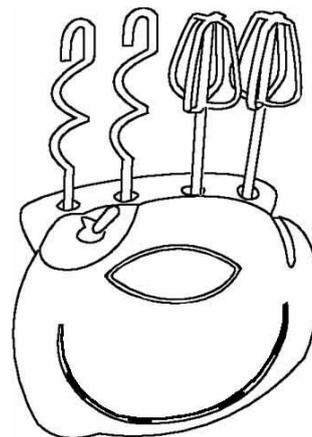
СКОРОСТЬ	ОПИСАНИЕ
1,2	Для смешивания сухих ингредиентов.
3	Для смешивания подливок и соусов, а также для приготовления овощного пюре.
4	Для приготовления теста для пирогов, пудингов.
5	Используется для смешивания сахара и масла (жира) для теста.
6,7	Для взбивания сливок, сухого молока с водой, белков или белков с желтками.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети питания.
- Промойте насадки в горячей мыльной воде, протрите насухо. Насадки не предназначены для мойки в посудомоечной машине.
- Протрите корпус слегка влажной тканью.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Используйте для хранения миксера удобную подставку.
- Не закручивайте провод вокруг корпуса миксера - это может привести к ослаблению или расщеплению изоляции провода.
- Если Вы не пользуетесь прибором, следите за тем, чтобы переключатель скоростей находился в положении "OFF".



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220 Вольт, 50-60 Герц
Мощность	200 Ватт
Вес нетто/ брутто	1,0 кг / 0,92 кг
Размеры коробки (Д x В x Ш)	190 мм x 103 мм x 187 мм