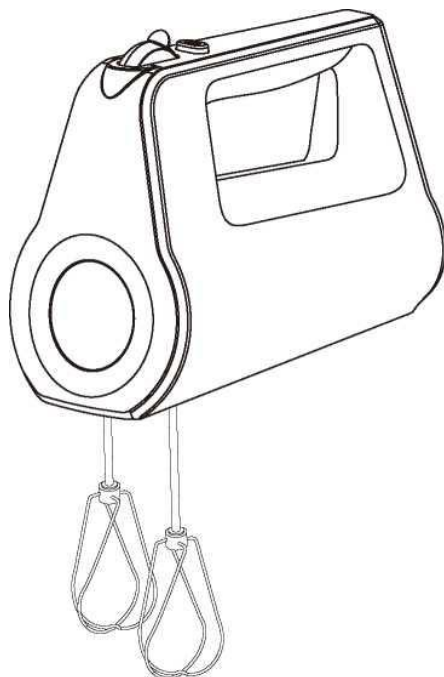




## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



### **МИКСЕР MM-2802**

Благодарим Вас за покупку миксера Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. Рисунки приведены только для справки, приобретенная Вами модель может отличаться.

## Содержание

Меры безопасности	3
Комплектация	4
Общее описание	4
Использование и техническое обслуживание	5
Советы по применению	7
Рекомендованное использование скоростей	7
Рецепты	8
Очистка и уход	9
Выявление и устранение неисправностей	10
Ограниченная гарантия	10
Технические данные	12

## Меры безопасности

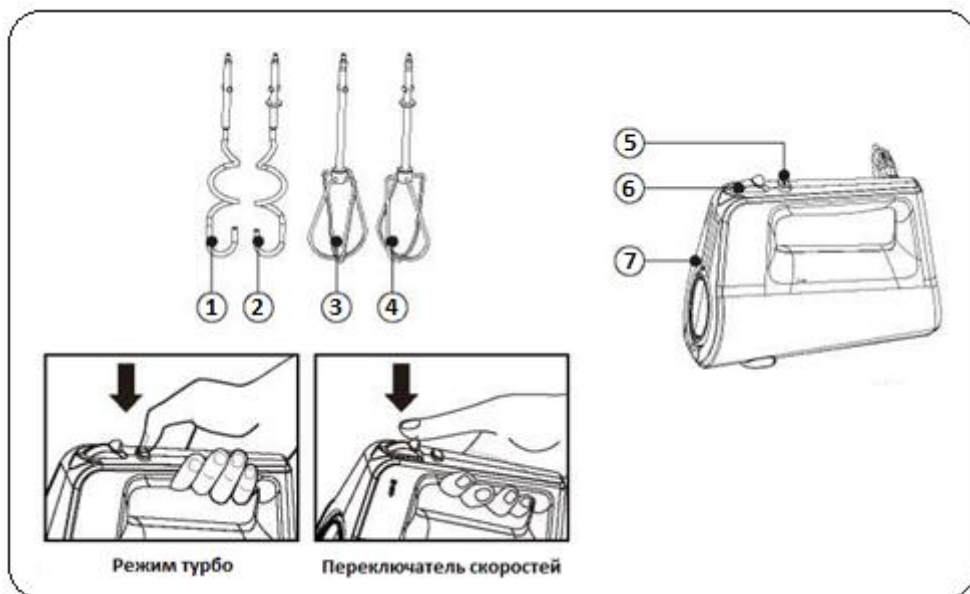
1. Существует риск травмирования от неисправного устройства. Обращайтесь с ним с осторожностью.
2. Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, очисткой.
3. Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
4. Данное устройство не может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
5. Не позволяйте детям играть с прибором.
6. При смене насадок (входят в комплект) отключите прибор от сети.
7. Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
  - Кухонные помещения для персонала магазинов, офисов и т.д.;
  - Фермерские дома;
  - Постояльцами отелей, мотелей и т.д.;
  - Мини-гостиницы, в услуги которых входит ночлег и завтрак.
8. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом.

Данный прибор соответствует постановлению Европейского Союза 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

## Комплектация

1. Инструкция по эксплуатации
2. Гарантийный талон
3. Миксер
4. Насадки

## Общее описание



1. Насадка для теста
2. Насадка для теста
3. Насадка для взбивания
4. Насадка для взбивания

5. Кнопка турбо режима
6. Переключатель скоростей
7. Миксер

## **Использование и техническое обслуживание**

Использование вращающейся чаши особенно удобно при большом количестве продуктов. Чтобы приготовить небольшое количество продуктов, рекомендуется использовать небольшую чашу и держать миксер в руке.

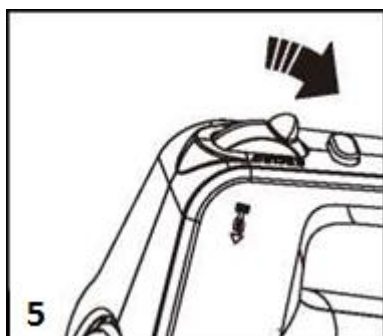
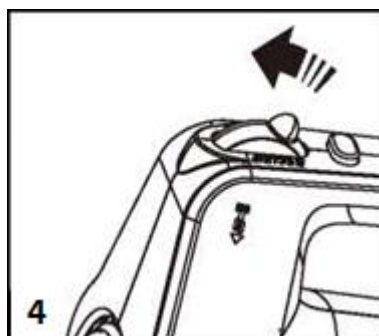
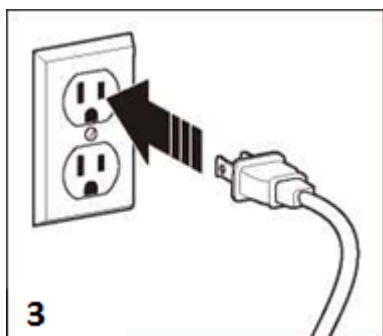
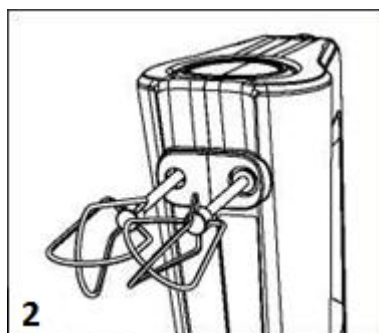
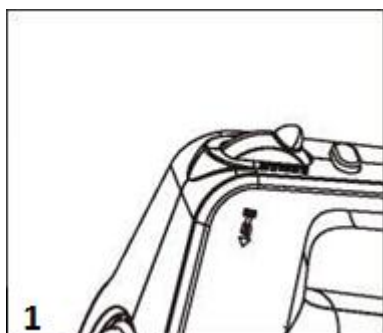
### **Перемешивание с использованием подставки:**

1. Убедитесь, что миксер выключен, то есть кнопка переключателя скоростей находится в позиции 0 (Рис. 1).
2. Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки для теста, следуя указаниям на схеме в нижней части миксера (Рис. 2).
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 3).
4. Поместите ингредиенты в емкость.
  - Для лучшего результата сначала поместите в чашу жидкие компоненты, затем добавьте сухие.
  - За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.
5. Включите миксер, установив переключатель на необходимую скорость. Начните с 1 скорости и увеличивайте по мере необходимости (Рис. 4).
  - Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку «Турбо».
  - Для получения однородного результата, с помощью лопаточки удаляйте не перемешанные ингредиенты с краев чаши.
6. По окончании работы с миксером выключите его, передвинув переключатель скоростей в позицию 0, и отсоедините миксер от электросети (Рис. 5).
7. Для того, чтобы снять насадки, выключите миксер, передвинув переключатель скоростей в позицию 0, и нажмите кнопку «Е» (кнопка отсоединения насадок) (Рис. 6).

**Примечание:**



Не используйте миксер дольше 3 минут, так как двигатель может перегреться.

Не используйте миксер в режиме «Турбо» дольше 1 минуты, так как двигатель может перегреться.



## Советы по применению

### Рекомендованное использование скоростей

Насадки	Использование	Скорость
	Сухие ингредиенты, кексы, бездрожжевой хлеб	1
	Сливочное масло и сахар	2
	Большинство смесей для кексов	3
	Картофельное пюре	4
	Яичные белки	5
	Плотная смесь	Турбо
	Большинство смесей для печенья	5

### Количество продуктов и время приготовления

Рецепты насадок для теста*	Количество	Время
Дрожжевое тесто	Макс. 500 г. муки	Макс. 5 мин.
Рецепты насадок для взбивания**	Количество	Время
Жидкое тесто для вафель, блинов и т.д.	Около 750 г.	Около 3 мин.
Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750 г.	Около 3 мин.
Майонез	Не более 3-х яичных желтков	Около 10 мин.
Картофельное пюре	Макс. 750 г.	Макс. 3 мин.
Взбитые сливки	Макс. 500 г.	Макс. 5 мин.
Взбитые яичные белки	Не более 5-и яичных белков	Около 3 мин.
Тесто для торта	Около 750 г.	Около 3 мин.

\*) Выберите скорость 3.

\*\*) Начинайте перемешивать продукты при низкой скорости, чтобы они не расплескались. Через некоторое время переключите прибор на большую скорость.

## Рецепты

### Кекс

#### Ингредиенты:

Молоко – 40 мл;

Подсолнечное масло – 50 г;

Яйца – 5 шт.;

Сахар – 60 г.

#### Приготовление:

1. Отделите яичные белки от желтка.
2. Поместите молоко, яичные желтки и растительное масло в чашу, взбейте венчиком на скорости 1 в течение примерно 30 секунд.
3. Добавьте в получившуюся смесь муку и взбейте насадками для муки на скорости 1 в течение примерно 1 минуты.
4. В другой ёмкости смешайте сахар и яичные белки до образования сливочной пенки на скорости 5 в течение примерно 2 минут.
5. Получившуюся массу добавить в тесто и взбивать венчиком на скорости 1 в течение 20 секунд.
6. Получившееся тесто поместить в форму для выпекания кексов и отправить в духовку на 30 минут при температуре 160 градусов.

### Печенье

#### Ингредиенты:

Мука – 150 г;

Сливочное масло – 80 г;

Яйца – 1 шт.

Сахар – 30 г.

#### Приготовление:

1. Подержите масло некоторое время в комнатной температуре и разделите на маленькие кусочки.
2. Добавьте в масло сахар и взбейте их венчиком на скорости 2 в течение 1 минуты.
3. Добавьте яйцо и перемешайте на скорости 2 в течение 2 минут.
4. Добавьте муку и перемешайте на скорости 3 в течение 1 минуты.
5. Из получившейся смеси сформируйте лепешки и разместите их на противне. Поместите противень в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте в среднем 18 минут до появления золотистой корочки.



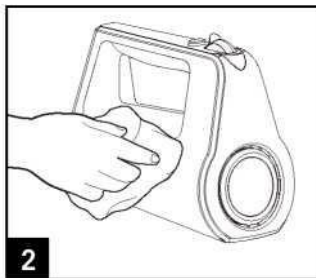
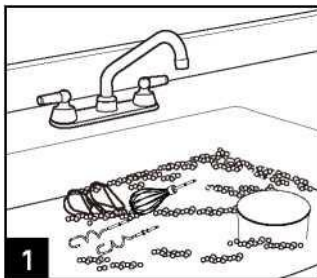
## Очистка и уход

### Очистка

- Прибор легче чистить, если вы делаете это сразу же после использования.
- Отключите прибор, отсоедините насадки для взбивания, венчик.
- Промойте элементы в теплой воде, при необходимости используйте средство для мытья посуды и как следует ополосните их под струей воды.
- Очистите основание влажной тканью или губкой, никогда не опускайте основание электродвигателя в воду и не промывайте его под струей воды.
- Не погружайте блок электродвигателя, вилку или кабель в воду или любую другую жидкость.
- Избегайте прикосновения к острым ножам, особенно, когда прибор подключен к сети.
- Если компоненты миксера не отмываются после работы с морковью, загрязнение будет легче удалить, если добавить несколько капель растительного масла.

### Уход

- Пожалуйста, храните прибор в сухой среде.
- Никогда не помещайте чашу или любые другие части миксера в микроволновую печь.



## **Выявление и устранение неисправностей**

- Если во время использования прибора наблюдается шум, запах, дым или перегрев, отключите питание и приостановите использование.
- В случае, если прибор не работает, проверьте правильно ли подключено питание и правильно ли установлены насадки.
- Если после вышеуказанной проверки прибор по-прежнему не работает, то свяжитесь с сервисным центром.

## **Ограниченная гарантия**

Настоящая гарантия предоставляется на 1 год с момента приобретения товара и подразумевает гарантийное обслуживание или замену изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. Однако ответственность за все расходы, связанные с доставкой или возвратом продукта производителю, лежит на Вас. В том случае, если продукта или его детали нет в наличии, они будут заменены на аналогичные с равной или большей стоимостью. Настоящая гарантия действительна только на первичного покупателя или получателя подарка. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.

Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.

Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:

- Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
- Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и

эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;

- Появления внешних изменений, возникших в результате нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющего на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и тёмных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла.

### **Правильная утилизация:**



Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в муниципалитете, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

## Технические данные

Название изделия	Напряжение	Частота	Мощность
Миксер	220-240 В	50 Гц	400 Вт

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте <http://midearussia.ru/>. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сертификат соответствия №TC RU C-НК.ОМ02.В.04713

Орган по сертификации Общества с ограниченной ответственностью "Авто Эксперт". Адрес: 125438, г. Москва, Пакгаузное ш., д. 1.

Срок действия: до 18.01.2022

Импортер: ООО "Ориент Хоусхолд Апплиансес". 127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1

Производитель: Main Power InnoTech (Shenzhen) Manufacturing Co. Ltd.

Main Power Industrial Zone, No.20 Lijing North Road, Shenzhen Export Processing Zone, Pingshan, Shenzhen, Guangdong, China

Сделано в Китае

**EAC**

