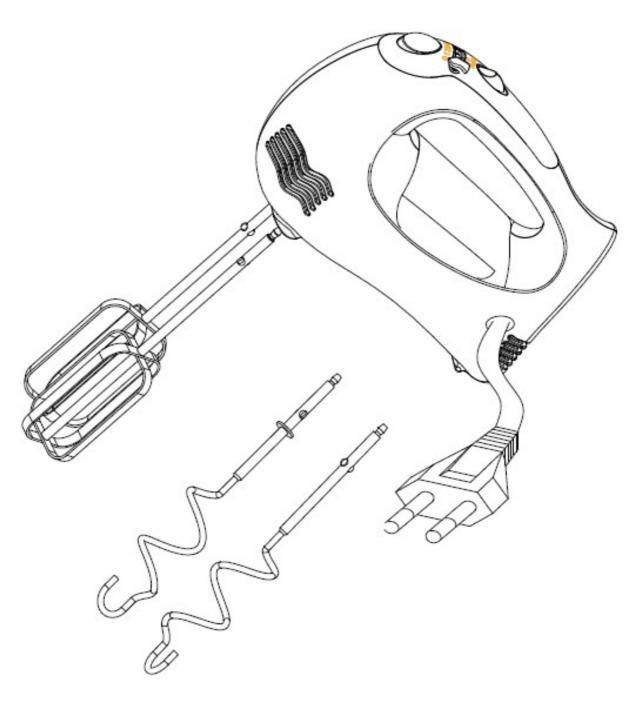
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# РУЧНОЙ МИКСЕР МОДЕЛЬ: МҮК-НМ1104



#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

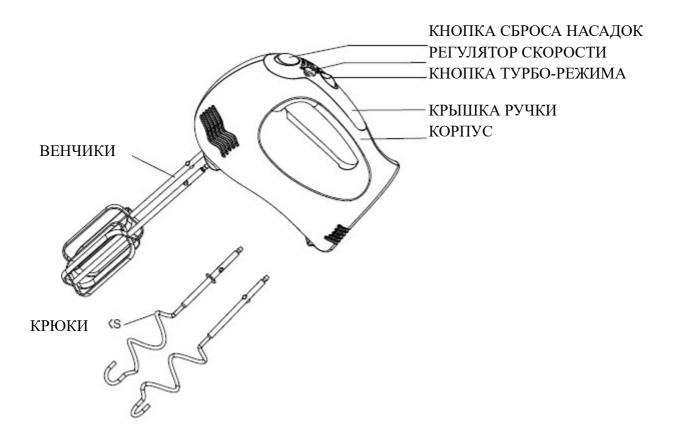
МОДЕЛЬ: GL-HM-401W

МОЩНОСТЬ: 220 В, 50  $\Gamma$ ц, 400 Вт

УРОВЕНЬ ШУМА: ≤86 дБ

ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ: 5 мин (макс.)

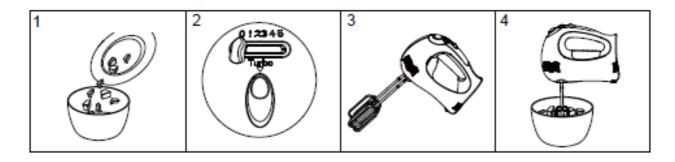
### **УСТРОЙСТВО**



#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на заводской табличке.

- 1. Поместите продукты, которые вы хотите смешать, в контейнер.
- 2. Установите переключатель скорости в положение «0», затем зафиксируйте насадку в устройстве.
- 3. Вставьте вилку в розетку, опустите насадку миксера в контейнер и включите регулятор скорости.
- 4. В течение 30 секунд смешивайте продукты на низкой скорости (1-2), затем переключитесь на высокую скорость. Устройство должно использоваться с интервалом 20 минут после 5 минут непрерывной работы.

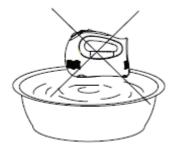


#### ВЫБОР НУЖНОЙ СКОРОСТИ

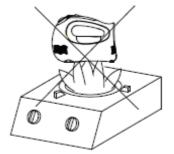
| СКОРОСТЬ    | ФУНКЦИЯ   | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ              | Насадки | Максимальный | Максимально |
|-------------|-----------|----------------------------|---------|--------------|-------------|
|             |           |                            |         | вес продукта | е время     |
|             |           |                            |         | (г)          | смешивания  |
|             |           |                            |         |              | (сек)       |
| 1 (низкая)  | Смешивани | Для смешивания             | 1111    | 1000         | 30          |
|             | e         | жидкостей, примешивания    | 66 33   |              |             |
|             |           | сухих ингредиентов,        | 00 55   |              |             |
|             |           | яичных белков и взбитых    |         |              |             |
|             |           | сливок                     |         |              |             |
| 2 (низкая)  | Смешивани | Для приготовления соусов,  | 11 11   | 1200         | 60          |
|             | e         | пудингов, маффинов и       | dd 33   |              |             |
|             |           | замешивания                | 00 55   |              |             |
|             |           | бездрожжевого теста        |         |              |             |
| 3 (средняя) | Смешивани | Для приготовления          | //      | 800          | 180         |
|             | e         | жидкого теста и смесей.    | Ø Ø     |              |             |
| 4 (средняя) | Взбивание | Для взбиваниясливочного    | //      | 800          | 180         |
|             |           | масла с сахаром,           | nh nh   |              |             |
|             |           | замешивания песочного      | ~ ~     |              |             |
|             |           | теста, смесей для кексов и |         |              |             |
|             |           | глазури                    | _       |              |             |
| Т (высокая) | Взбивание | Для взбивания легких и     | 11 11   | 1000         | 100         |
|             |           | пышных смесей,             | 66 33   |              |             |
|             |           | приготовления взбитых      | WW 58   |              |             |
|             |           | сливок, взбивания яиц      |         |              |             |
|             |           | (белков, желтков, целых    |         |              |             |
|             |           | яиц), и приготовления      |         |              |             |
|             |           | картофельного пюре         |         |              |             |

#### **БЕЗОПАСНОСТЬ**

- 1. Не используйте устройство в следующих случаях:
  - а) при повреждении поверхности или сетевого шнура;
  - б) после падения устройства с высоты и при наличии трещин на корпусе;
  - в) попадании воды на устройство или сетевой шнур.
- 2. Не помещайте устройство на нагретые поверхности (например, электроплита или др. источники тепла).
- 3. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- 4. Напряжение, указанное на заводской табличке, должно соответствовать напряжению в сети.
- 5. Держите устройство в недоступном для детей месте.
- 6. Вытащите вилку из розетки, отключите питание в следующих случаях:
  - а) перед сменой насадки;
  - б) при поломке устройства во время использования;
  - в) перед чисткой или ремонтом;
  - г) после каждого использования.
- 7. Включайте питание, только опустив миксер в контейнер. Не извлекайте миксер из контейнера, пока он полностью не остановится.
- 8. Устройство не должно соприкасаться с твердыми предметами во время работы. Никогда не касайтесь рукой работающих насадок.
- 9. Не смешивайте краску при помощи миксера.
- 10. Устройство нагревается во время работы. При разогреве поверхности свыше 60°C выключите устройство. Дайте ему остыть перед последующим использованием.
- 11. Не тяните с усилием за сетевой шнур. Не используйте устройство, не вставляйте и не вынимайте шнур из розетки мокрыми руками.
- 12. В устройстве используется схема подключения «Y». При поломке устройства отнесите его в мастерскую. Не ремонтируйте устройство самостоятельно.



Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.



Не помещайте устройство на нагретые поверхности.

#### ЧИСТКА

- 1. Вытащите шнур из розетки и установите регулятор скорости в положение «0». Перед очисткой миксер необходимо извлечь из контейнера. Перед использованием устройства убедитесь, что устройство сухое.
- 2. Чистку устройства и сетевого шнура производят влажной тканью. Трудноудаляемые пятна можно оттереть моющим средством. Чтобы избежать повреждения поверхности, не производите чистку агрессивными средствами.