

PREP LINE (РЕФ. 8153)

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A - Пробка крышки
- B - Крышка
- C - Градуированный рабочий сосуд миксера
 - максимально полезный объем 1,25 л
 - верхние деления приблизительные и служат для отмеривания
- D - Блокировка рабочего сосуда
- E - Двигательный блок
- F - Переключатель скоростей плюс импульсный режим и автоочистка
- H - Место для шнура

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Установите рабочий сосуд на двигательный бло ручкой вправо или влево.
- Заблокируйте сосуд, повернув его по часовой стрелке.
- Если сосуд установлен не правильно, то предохранительный механизм не даст включиться двигателю.
- Загрузите нарезанные ингредиенты в миксер, долейте жидкость. Общий объем не должен превышать 1,25 л. Накройте рабочий сосуд крышкой и заблокируйте ее.
- Включите прибор и установите переключатель скоростей в желаемое положение.

ВНИМАНИЕ!

- Максимальный полезный объем 1,25 л, верхние деления приблизительные и служат для отмеривания.
- Запрещается включать измельчитель вхолостую (без ингредиентов).
- Прежде, чем снять рабочий сосуд, дождитесь полной остановки ножа.
- Не включайте прибор в непрерывном режиме более чем на 1 минуту
- Не заливайте в прибор кипящие жидкости.
- При работе сосуд должен быть обязательно закрыт крышкой.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Смешивание жидкостей

(супы, блинное тесто, соусы, молочные и другие коктейли и т.п.)

Налейте жидкость в рабочий сосуд (не более 1,25) и проверьте, правильно ли установлена его крышка. Прокрутите 15-45 секунд.

Фруктовые подливки

Все фрукты можно прокручивать без добавления воды, кнопкой автоматического попеременного режима (импульсный режим), который способствует лучшему смешиванию ингредиентов в рабочем сосуде, не давая им оседать на стенках.

Более густые смеси

(тесто для бутербродов, вафельное тесто, муссы и др.)

Наполните рабочий сосуд до половины и включите прибор. Если ингредиенты перемешиваются недостаточно, то следует добавить немного жидкости.

Приготовление майонеза

Поместите в рабочий сосуд все ингредиенты, кроме растительного масла, снимите с крышки пробку и, включив прибор, медленно вливайте масло в рабочий сосуд через отверстие в крышке.

ЧИСТКА

- Кнопка AUTO/CLEAN позволяет легко и без риска очистить рабочий сосуд и режущую насадку.
- Соблюдайте осторожность, режущие кромки очень острые и не съемные.
- Налейте немного воды добавлением моющего средства для посуды.
- Нажмите на кнопку AUTO/CLEAN в импульсном режиме.
- Промойте под краном.
- Протрите двигательный блок влажной тканью.
- Шнур питания можно намотать под двигательным блоком.
- Запрещается мыть насадки в посудомоечной машине.

СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор соответствует действующим техническим правилам и нормам.
- Он рассчитан исключительно на работу от сети переменного тока. Перед включением его в сеть в первый раз следует убедиться, что напряжение сети соответствует указанному на заводской табличке прибора.
- Запрещается ставить или использовать прибор на нагретой поверхности или вблизи открытого огня (например газовой плиты)
- Для работы устанавливайте прибор на устойчивом рабочем столе в месте, защищенном от брызг воды.
- Отключите прибор от сети:
 - если он работает с нарушениями,
 - перед чисткой и уходом,
 - после окончания работы.
- При отключении из сети запрещается тянуть за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправными удлинителями.
- Не используйте электробытовой прибор если:
 - он падал на пол,
 - шнур питания имеет необычный вид или явные следы поломки,
 - нож поврежден или отсутствуют его элементы.

Во всех этих случаях и по всем иным видам ремонта обязательно следует обращаться в специализированную ремонтную мастерскую. Данный прибор рассчитан на использование в домашних условиях. Категорически запрещается использовать его в профессиональных целях.