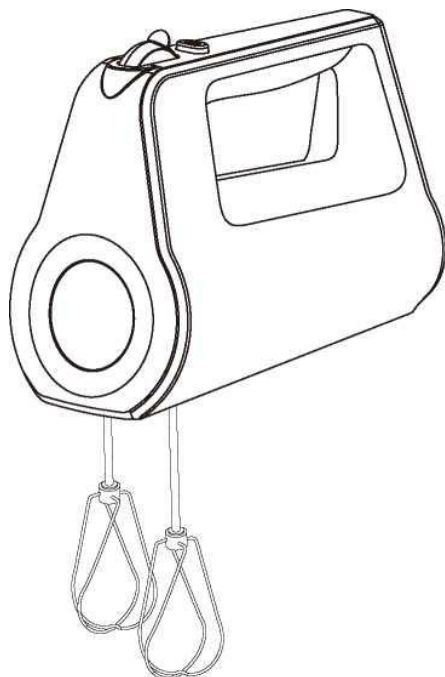




РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



МИКСЕР MM-2803

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

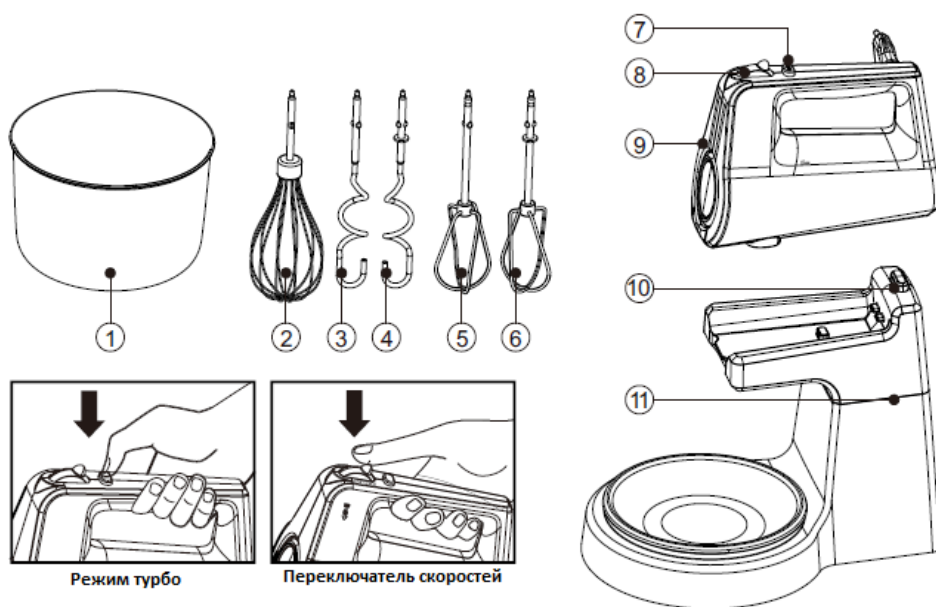
1. Существует риск травмирования от неисправного устройства. Обращайтесь с ним с осторожностью.
2. Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, очисткой.
3. Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей 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. Чаша
5. Насадки

Общее описание



1. Чаша
2. Венчик
3. Насадка для теста
4. Насадка для теста
5. Насадка для взбивания
6. Насадка для взбивания
7. Кнопка турбо режима
8. Переключатель скоростей
9. Миксер
10. Кнопка разблокировки
11. База

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.

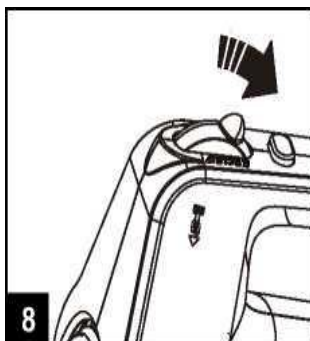
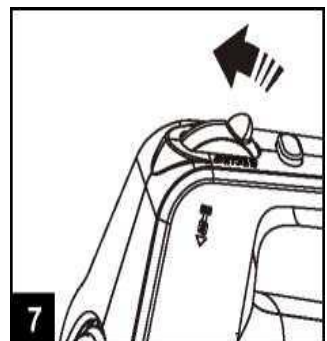
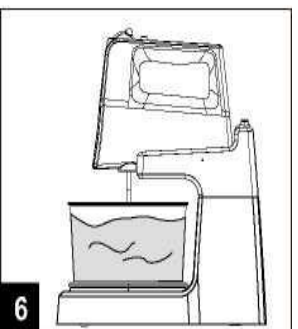
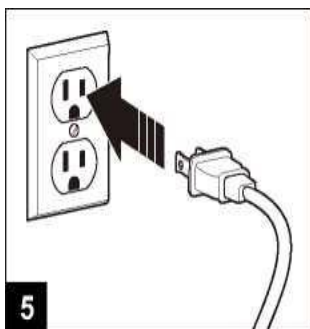
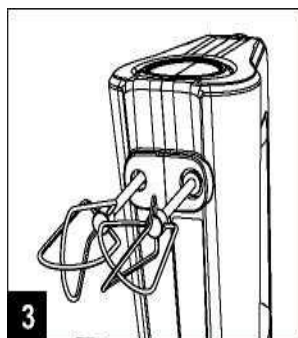
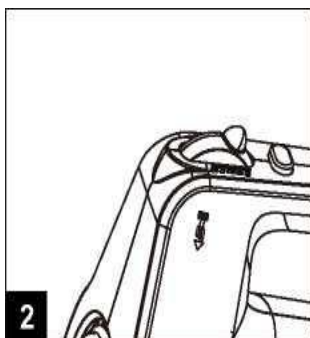
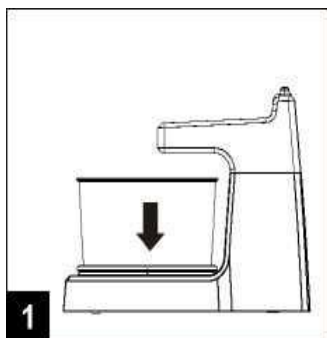
Перемешивание с использованием подставки:

1. Установите чашу на подставку (Рис. 1).
2. Убедитесь, что миксер выключен, то есть кнопка переключателя скоростей находится в позиции 0 (Рис. 2).
3. Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки для теста, следуя указаниям на схеме в нижней части миксера (Рис. 3).
4. Установите миксер на подставку (Рис. 4).
5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 5).
6. Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 6).
 - 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.
7. Включите миксер, установив переключатель на необходимую скорость. Начните с 1 скорости и увеличивайте по мере необходимости (Рис. 7).
 - 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.
8. По окончании работы с миксером выключите его, передвинув переключатель скоростей в позицию 0, и отсоедините миксер от электросети (Рис. 8).
9. Для того, чтобы снять насадки, выключите миксер, передвинув переключатель скоростей в позицию 0, и нажмите кнопку «Е» (кнопка отсоединения насадок) (Рис. 9).

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
	Яичные белки	Турбо

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.

**) Начинать 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.

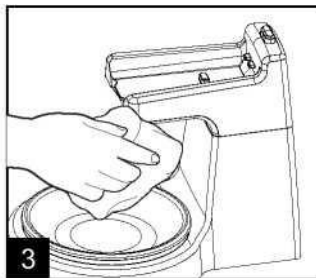
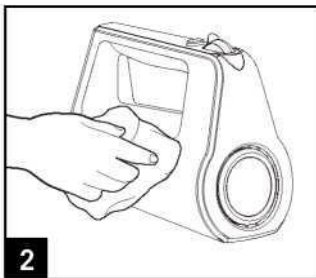
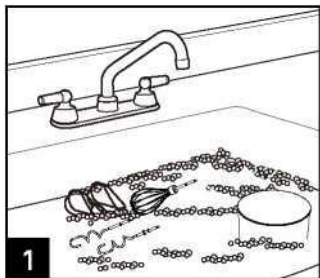
Очистка и уход

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	Ёмкость
Миксер	220-240 В	50 Гц	400 Вт	3,5 л

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

