



3

4

Maxwell

РУССКИЙ

МИКСЕР MW-1360

Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста и смешивания мягких продуктов.

ОПИСАНИЕ

- Венчики для взбивания/смешивания
- Гнёзда для установки насадок для замешивания теста/венчиков
- Корпус
- Переключатель режимов работы «0, 1, 2, 3, 4, 5» / отсоединение насадок
- Насадки для замешивания теста

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

– Вставьте венчики (1) для насадок (5) в соответствующие гнёзда для установки насадок (2) до щелчка. Обе насадки должны плотно зафиксироваться в отверстиях миксера.
– Прежде чем подсоединить устройство к электросети, убедитесь в том, что переключатель режимов работы (4) находится в положении «0» (выключен).
– Опустив насадку в рабочую ёмкость с ингредиентами, включите миксер переключателем (4) и выберите нужную скорость вращения насадок «1, 2, 3, 4, 5».

– После окончания работы установите переключатель (4) в положение «0» (выключен) и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
• Перед включением миксера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

– Не используйте устройство в неподственной близости от источников тепла или открытого пламени.

– Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.

– Запрещается использовать миксер для смешивания твёрдых ингредиентов, таких как, например, твёрдое сливочное масло или замороженное тесто.

– Используйте установливать и одновременно использовать венчики для взбивания и насадку для замешивания теста (5).

– Запрещается использовать миксер для замешивания теста на корпусе миксера, это может привести к перегреву электромотора.

– Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 5 минут.

– Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Миксер имеет 5 скоростных режимов «1, 2, 3, 4, 5».

– «1» – Оптимальная стартовая скорость для смешивания сыпучих и сухих продуктов, таких как мука, масло и т. д.

– «2» – Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей и пропитки калаты.

– «3» – Оптимальная скорость для приготовления теста для торты и печенья.

– «4» – Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

– «5» – Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сахарной глазури, картофельного пюре и т.д.

ЧИСТКА И УХОД

– Выключите устройство и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

– Придерживая насадки (5) и венчики (1) нажмите на переключатель режимов работы (4) и отсоедините насадки.

– Насадки промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите.

– Встряхните корпус устройства, чтобы удалить излишки воды.

– Не используйте устройство для смешивания теста на корпусе миксера, сетевым шнуром и вилке сетевого шнура.

– Не вставляйте в розетку насадки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

– Если устройство упало в воду, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем достаньте устройство из воды.

– Не прикасайтесь к корпусу миксера, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.

– Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.

– Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в землю или любые другие жидкости.

– Если устройство упало в воду, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем достаньте устройство из воды.

– Не прикасайтесь к корпусу миксера, сетевому шнуром и вилке сетевого шнура.

– Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ

– Произведите чистку устройства.

– Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства.

– Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Миксер

Венчики для взбивания – 2 шт.

Насадки замешивания теста – 2 шт.

Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номинальная потребляемая мощность 100-120 Вт

Максимальная мощность: 300 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному спуску с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный мунципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

• Во избежание повреждений передавайте устройство в заводской упаковке.

• Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРВЫЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

– Выйти устройство из упаковки, удалите упаковочные материалы, мешающие его работе.

– Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь им.

– Убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электрической сети.

– Устройство предназначено для работы в сети переменного тока 220-240 В или 50/60 Гц, для работы устройства при требуемой nominalной частоте никакая настройка не требуется.

– Насадки для замешивания теста (5) и венчики (1) выпрямите с помощью горячей воды и нейтрального моющего средства, ополосните и пропустите.

– Корпус (3) протрите мягкой склерой влажной тканью, после чего вытире на сухо.

Срок службы устройства – 3 года

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES SPACES IS PROHIBITED.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature, keep it for at least three hours at room temperature.

– Unpack the unit and remove any packaging materials that can prevent the unit operation.

– Check the unit for damages; do not use it in case of damages.

– Make sure that the unit operating voltage corresponds to the voltage of your mains.

– The unit is intended for operation with AC system and 50 or 60 Hz frequency. The unit does not need any additional settings for operating with the required nominal frequency.

– Wash the dough hooks (5) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

– Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

СДЕЛАНО В КНР

EU

Данное изделие соответствует всем требованиям

европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 151 ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №536, ХЕНГ ИФ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТОР: ООО «ЛИГА ТЕХНИКИ»

ИДН 502744332

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

МОСКОВСКАЯ ОБЛ., Г. ЛИБЕРЫ, РАБОЧИЙ ПОСЕЛОК ТОМИЛИ-

НО, МИКРОРАЙОН ПТИЦЕФАБРИКА, ЛИТ. П14

www.maxwell-products.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

CE

СДЕЛАНО В КНР

УКРАЇНСЬКА

МІКСЕР MW-1360

Міксер призначений для замішування рідин, приготування соусів та десертів збітків вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для замішування тіста та замішування м'яких продуктів.

ОПИС

1. Віночки для збивання/замішування
2. Гнізда для установлення насадок для замішування тіста/віночків
3. Корпус
4. Перемикач режимів роботи «0, 1, 2, 3, 4, 5»/відсідання насадок
5. Насадки для замішування тіста

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксер уважно прочитайте це керівництво, зберігайте його для використання в будь-когоді матеріалів.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначеннем, як вказано у цьому керівництві. Неправильне використання з пристрією може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або іншому.

- Перед використанням міксер переконайтесь, що напруга електричної мережі відповідає напрузі пристрію.
- Не допускайте контакту мережевого шнура з гарячими поверхнями або стегнами меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Не використовуйте безпосередній близькості від джерела тепла або відкритого полум'я.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.

- Забороняється використовувати міксер для замішування твердих інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або сир.
- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання (1) та насадку для замішування тіста (5).

- Перед установленням насадок переконайтесь, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед використанням міксер переконайтесь, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.

- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Від'єднайте насадки від міксер перед їх чищенням.

- Перш ніж під'єднати міксер до електромеханіків переконайтесь, що перемикач режимів роботи установлений у положення «0» (вимикено).

- **Максимальна тривалість безперервної роботи – не більше 5 хвилин. Повторне викликання міксер здійснюється не раніше, ніж через 10–15 хвилин.**

- Під час експлуатації міксер вимікніть його, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки та від'єднайте насадки.

- Не занурюйте корпус пристрію, межевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій плав у воді, витягніть вилку мережевого шнура з розетки, тільки потім дістаньте пристрій з води.

- Не торкайтесь корпусу міксеру, межевого шнура та вилки мережевого шнура мокрими руками.

- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі пристрію, це може привести до перегріву електромотора.

- Не залишайте міксер, увімкнений у мережу, без нагляду. Вимикайте пристрій з мережі перед чищенням, знімкою насадок, а також якщо він не користується.

- Вимикачачи пристрій з електромеханіків, ніколи не смийте за мережевий шнур, взимкіться за вилку мережевого шнура і скруткою, що може зірвати розетки.

- Притримуючи насадки (5) або віночки (1), натисніть на перемикач режимів роботи (4) та від'єднайте насадки.

- Насадки промітіть північкою водою з нейтральним мінним засобом, потім просушіть їх.
- Протріть насадки (3) м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.

- Забороняється занурювати корпус (3), мережевий шнур та вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини. Не допускайте попадання води або корисливих речовин у мережевий шнур.

- Для усунення забруднень використовуйте нейтральні очищувачі засоби, не використовуйте металеві щітки, абразивні чистильні засоби та розчинники.

- **ЗБЕРІГАННЯ**

- Зробіть чищення пристрію.
- Не намотуйте мережевий шнур на корпус пристрію.

- Зберігайте пристрій під час роботи у первісних місцях розташування.

- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними або розумовими здібностями або при відсутності їхнього досвіду або знань, які не знаходяться під контролем або не проінструктовані їхніми використанням пристрією способом, відповідальною за це особою.

- КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

- Міксер – 1 шт.

- Віночки для збивання – 2 шт.

- Насадки замішування тіста – 2 шт.

- Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрохолодильник: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номінальна споживана потужність: 100-120 Вт

Максимальна потужність: 300 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ

Для захисту навколошного середовища після закінчення терміну служби пристрію та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізованих пунктах для подальшої утилізації.

Використовуйте пристрій, якщо він вийде з лінії виробництва, або зазначено, що вилку мережевого шнура зі шнуром живлення відсутній.

Щоб уникнути пошкодження, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.

Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛІШЕ ДЛЯ ПОВТОРУВАЮЩИХСЯ ВИКОРИСТАННЯ У ЖИЛТОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРНОЯТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ В ВІРОВІЧНИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

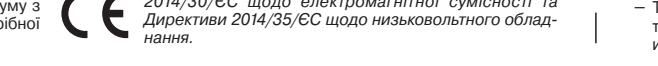
Після транспортування або зберігання пристрію при зниженні температурі не більше трьох годин.

Вимініть пристрій з упаковки, виділіть пакувальні матеріали, що заважають його роботі.

Перевірте цілісність пристрію, за наявності пошкодження не користуйтесь ним.

Переконайтесь, що робоча напруга пристрію відповідає напрузі електричної мережі.

Пристрій призначений для роботи з електромагнітною сумісністю з частотою 50 Гц або 60 Гц, для роботи пристрію при потрібній номінальній частоті ніяке настроювання не потребується.



Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/EU щодо низьковольтного обладнання.

5

КЫРГЫЗСА

МИКСЕР MW-1360

Міксер призначений для замішування рідин, приготування соусів та десертів збітків вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для замішування тіста та замішування м'яких продуктів.

– Насадки для замішування тіста (5) та віночки (1) вимініть теплою водою з нейтральним мінним засобом, обплосніть та пропаріть.

– Корпус (3) пропріт' м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.

ОПИС

1. Віночки для збивання/замішування

2. Гнізда для установлення насадок для замішування тіста/віночків

3. Корпус

4. Перемикач режимів роботи «0, 1, 2, 3, 4, 5»/відсідання насадок

5. Насадки для замішування тіста

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗАМИШУВАННЯ (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, майонезу, тощо, соусів та іншими продуктами.

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗАМИШУВАННЯ ТІСТА (5)

Використовуйте для замішування дріжджового тіста, перемішування фаршу і т.ін.

Примітка: - При установленні насадок для замішування тіста (5) вставляйте їх у гнізда, позначені на корпусі міксеру.

НАСАДКИ ТА ВІНОЧКИ

Насадки для замішування тіста (5)

Використовуйте для замішування дріжджового тіста, перемішування фаршу і т.ін.

Примітка: - При установленні насадок для замішування тіста (5) вставляйте їх у гнізда, позначені на корпусі міксеру.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксер уважно прочитайте це керівництво, зберігайте його для використання в будь-когоді матеріалів.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначеннем, як вказано у цьому керівництві. Неправильне використання з пристрією може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або іншому.

– Перед використанням міксер переконайтесь, що напруга електричної мережі відповідає напрузі пристрію.

– Не допускайте контакту мережевого шнура з гарячими поверхнями або стегнами меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.

– Не використовуйте безпосередній близькості від джерела тепла або відкритого полум'я.

– Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.

– Забороняється використовувати міксер для замішування твердих інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або сир.

– Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання (1) та насадку для замішування тіста (5).

– Перед установленням насадок, зробіть під'єднання віночків (1) до гнізд, позначених на корпусі міксеру.

– Не використовуйте віночки (1) або насадки (5) як підставки для віночків (1).

– Не використовуйте віночки (1) або насадки (5) як підставки для віночків (1).

– Не використовуйте віночки (1) або насадки (5) як підставки для віночків (1).

– Не використовуйте віночки (1) або насадки (5) як підставки для віночків (1).

– Не використовуйте віночки (1) або насадки (5) як підстав