



почувствуй себя дома



## МИКСЕР 6000 СЕРИИ

Напряжение питания: 220-240 В-  
Частота: 50/60 Гц  
Вес нетто: 1,902 кг  
Размер: 280x200x320 мм

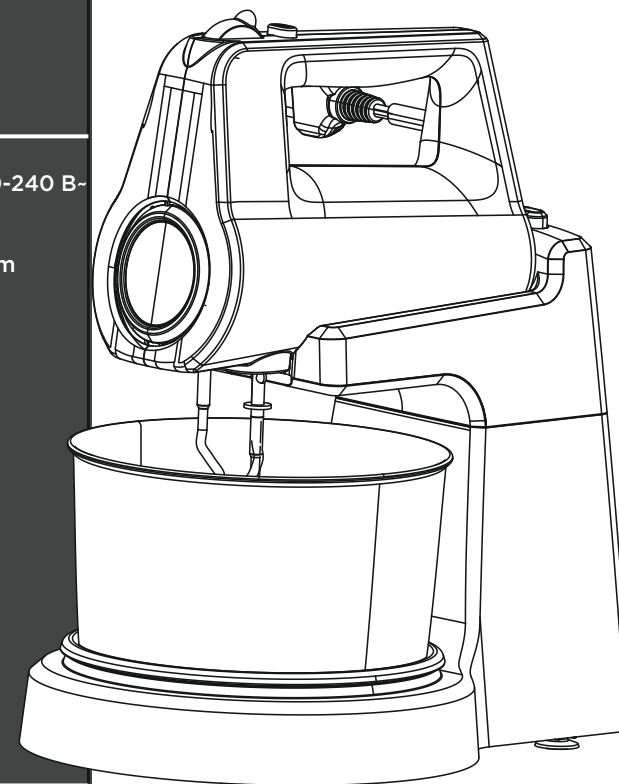
Только для домашнего  
использования

Пожалуйста, внимательно  
прочитайте это руководство  
перед использованием прибора  
и сохраните его. Рисунки  
приведены только для справки,  
приобретенная Вами модель  
может отличаться.

UM\_MM-2803\_ver1\_18.10.17

RU

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



MM-2803

[www.midearussia.ru](http://www.midearussia.ru)

## 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

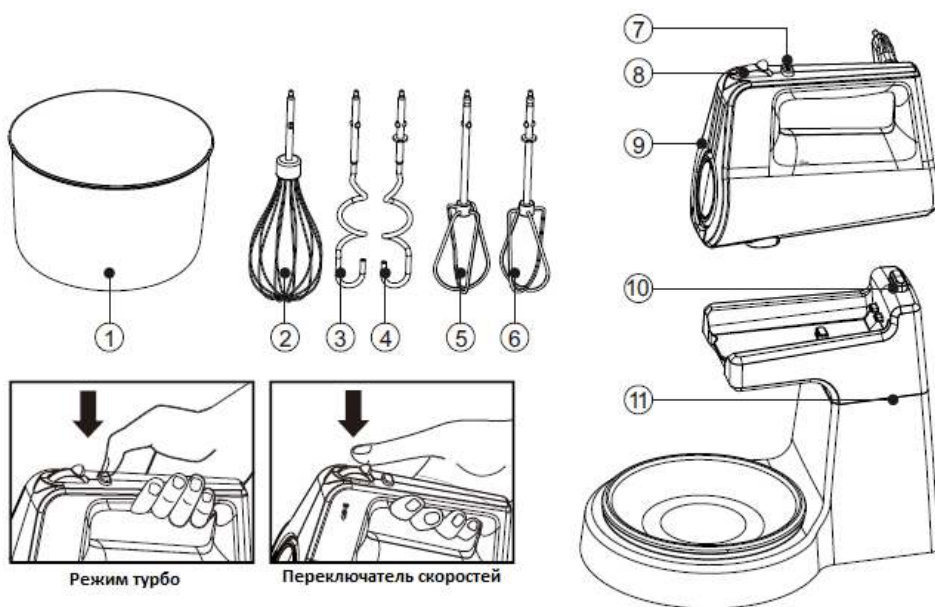
1. Существует риск травмирования от неисправного устройства. Обращайтесь с ним с осторожностью.
2. Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, очисткой.
3. Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей 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                  | 7. Кнопка турбо режима     |
| 2. Венчик                | 8. Переключатель скоростей |
| 3. Насадка для теста     | 9. Миксер                  |
| 4. Насадка для теста     | 10. Кнопка разблокировки   |
| 5. Насадка для взбивания | 11. База                   |
| 6. Насадка для взбивания |                            |

## 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.

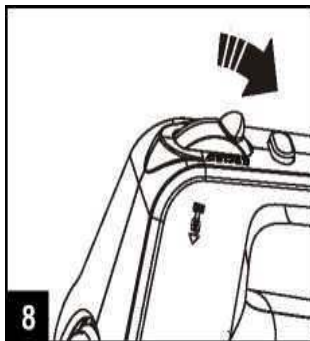
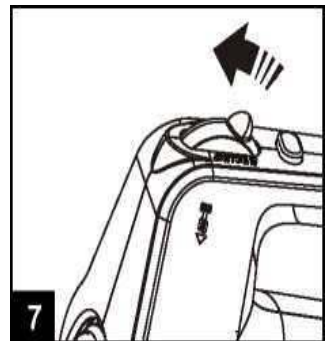
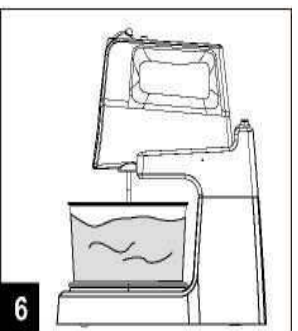
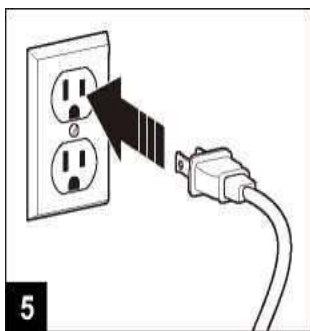
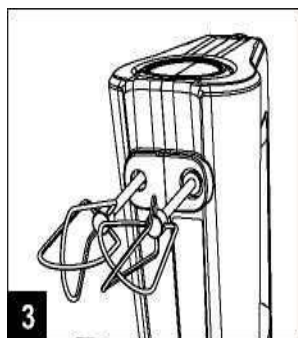
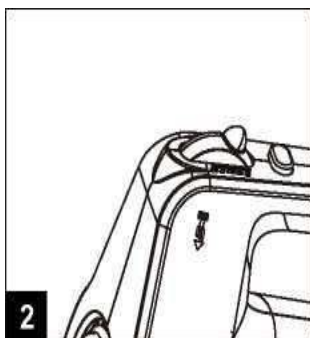
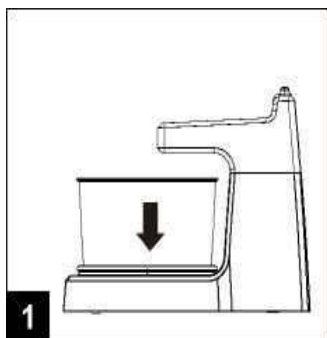
### Перемешивание с использованием подставки:

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.

\*\*) 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.



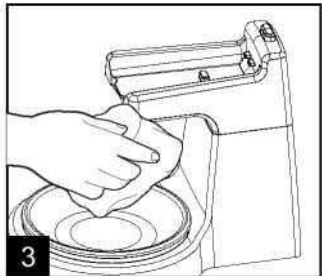
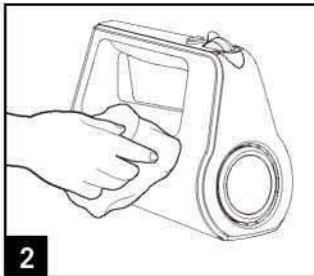
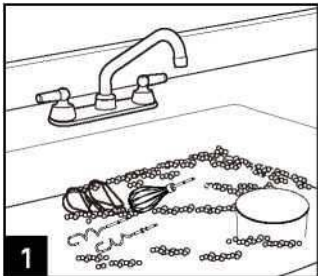
## Очистка и уход

### 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 | Ёмкость |
|------------------|------------|---------|----------|---------|
| Миксер           | 220-240 В  | 50 Гц   | 400 Вт   | 2 л     |

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте <http://ru.midea.com/> . 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

