

ASTOR

РУЧНОЙ МИКСЕР

HM1713



220-240V/50Hz, 200W



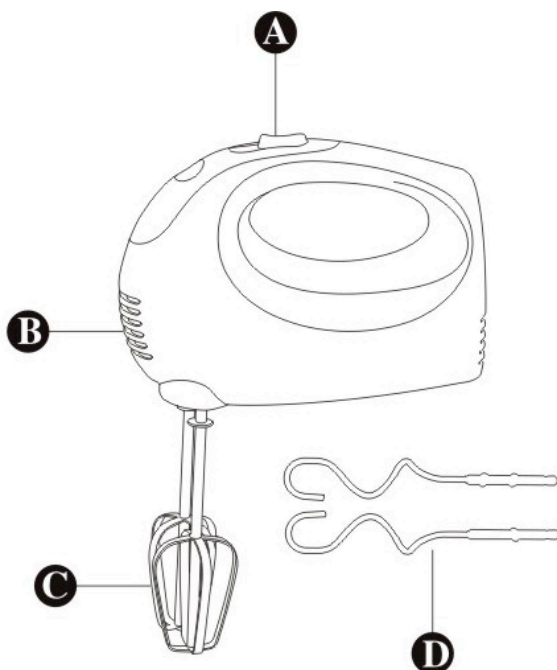
ВАЖНО:

1. Перед началом эксплуатации, внимательно прочитайте данную инструкцию. Это убережет Вас от несчастного случая.
2. Неправильная эксплуатация может навредить прибору и Вам.
3. Прибор предназначен только для бытового употребления.
4. Убедитесь, что шнур не защемлен.
5. Отключайте прибор от электросети, когда Вы им не пользуетесь или перед чисткой. Для того отключить прибор от электросети, выключите его сначала, передвинув ползунок в положение OFF. Выключайте прибор держась только за вилку, а не за шнур.
6. Не погружать вилку в воду или другие жидкости.
7. Не позволяйте, чтоб провод свисал со стола или касался горячих поверхностей.
8. Не используйте прибор в случае повреждения шнура или штепселя. В случае падения прибора, проверьте исправность у специалиста, где при необходимости проведите починку.
9. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
10. Данным прибором могут пользоваться лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными и физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями, только под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
11. Не позволяйте детям играть с прибором.
12. За прибор нельзя братья мокрыми руками и эксплуатировать на холостом ходу.
13. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
14. Перед подключением миксера к розетке установите насадки для взбивания.
15. Перед включением прибора погрузите насадки для взбивания в чашу с ингредиентами.
16. В случаях, когда прибор остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, очисткой, заменой аксессуаров, и прежде чем прикоснуться к частям, движущимся во время работы, его необходимо выключить и отключить от розетки электросети.
17. Заменять насадки можно только после полной остановки прибора, после выключения. Никогда не беритесь за вращающиеся, насадки.

Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей не имеющих специальной рекомендации ASTOR. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должны превышать значения, указанные в данном руководстве пользователя.
- Не обрабатывайте несколько порций ингредиентов без перерыва. Перед тем как перейти к обработке следующей партии необходимо охладить прибор в течение пяти минут.
- Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.
- Сначала всегда следует выключать основной прибор и затем уже извлекать насадки из смеси.

ОПИСАНИЕ



- A – включатель/регулятор режимов работы
- B – блок электродвигателя
- C – венчики для взбивания
- D – крюки для замеса

Венчики для взбивания используют для приготовления соусов, взбивания белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, взбивания сливок и теста легкой консистенции, как, например, дрожжевого теста. Венчики не пригодны для, вымешивания густого теста!

Крюки для замеса используют для перемешивания густых масс, как, например, сдобного песочного, дрожжевого и картофельного, теста, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВПЕРВЫЕ

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

1. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
2. Для очистки венчиков или крюков для теста поместите их в теплую воду с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или посудомоечную машину.
3. Установите венчики для взбивания или крюки для теста, выберите скорость (от 1 до 5) и включите миксер.
4. Чтобы избежать разбрызгивания, начинайте перемешивание ингредиентов на низкой скорости. Затем включите более высокую скорость.
5. По завершении работы установите переключатель скорости в положение 0 ("Выключено") и отключите прибор от электросети.
6. Нажмите кнопку отсоединения, чтобы извлечь насадки.

ХРАНЕНИЕ И ЧИСТКА

1. Перед очисткой прибора или извлечением любых аксессуаров отключайте его от электросети.
2. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью. Нельзя пользоваться пароочистителем!
3. Для очистки венчиков или крюков для теста поместите их в теплую воду (< 60 °C) с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или в посудомоечную машину

РЕКОМЕНДОВАННАЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ ПРИБОРОМ

КРЮКИ ДЛЯ ЗАМЕСА	Вес ингредиентов	Длительность работы
Дрожжевое тесто (на скорости от 3 и выше)	Максимально 500гр	5 минут
ВЕНЧИКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ	Вес ингредиентов	Длительность работы
Тесто для вафель, блинчиков	Около 750гр	3 минуты
Легкие соусы, крема, супы	Около 750гр	3 минуты
Майонез	Максимально на 3 желтка	5 минут
Картофельное пюре	Максимально 750гр	3 минуты
Взбивание сливок	Максимально 500гр	5 минут
Яичные белки	Максимально 5 белков	3 минуты

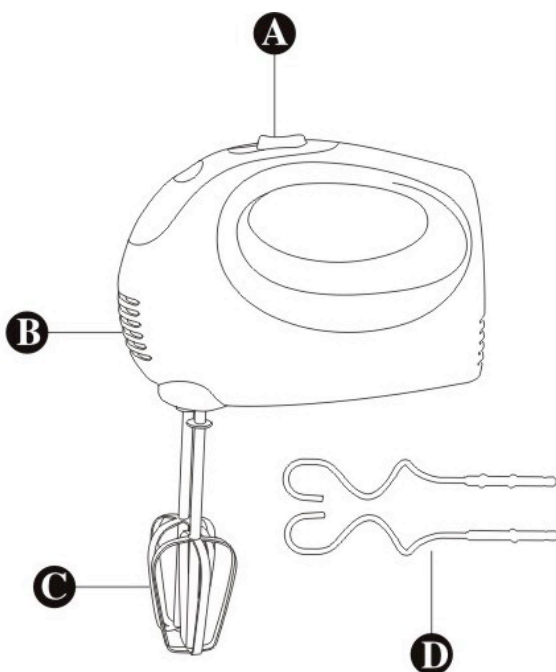
УВАГА:

1. Перед початком експлуатації, уважно прочитайте цю інструкцію. Це вбереже Вас від нещасного випадку.
2. Неправильна експлуатація може нашкодити приладу і Вам.
3. Прилад призначений тільки для побутового використання.
4. Переконайтеся, що шнур не затиснений.
5. Вимикайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтесь або перед чищенням. Для того відключити прилад від електромережі, вимкніть його спочатку, пересунувши повзунок в положення OFF. Вимикайте прилад тримаючись тільки за вилку, а не за шнур.
6. Не занурювати вилку в воду або інші рідини.
7. Не дозволяйте, щоб провід звисав зі столу або торкався гарячих поверхонь.
8. Не використовуйте прилад в разі пошкодження шнура або вилки. У разі падіння приладу, перевірте справність у фахівця, де при необхідності проведіть лагодження.
9. Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте під струменем води.
10. Даним приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними відчуттями чи розумовими і фізичними можливостями, а також особи з недостатнім досвідом і знаннями, тільки під наглядом інших осіб або після інструктування про безпечне використання приладу і потенційні небезпеки.
11. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
12. За прилад не можна братися мокрими руками і експлуатувати на холостому ході.
13. Зберігайте прилад і шнур в недоступному для дітей місці.
14. Перед підключенням міксера до розетки встановіть насадки для збивання.
15. Перед включенням приладу занурте насадки для збивання в чашу з інгредієнтами.
16. У випадках, коли прилад залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням, очищенням, заміною аксесуарів, і перш ніж доторкнутися до частин, що рухаються під час роботи, його необхідно вимкнути і відключити від розетки електромережі.
17. Замінювати насадки можна тільки після повної зупинки приладу, після виключення. Ніколи не беріться за обертові, насадки.

Увага!

- Не використовуйте прилади чи деталі інших виробників, які не рекомендовані компанією ASTOR. При використанні таких аксесуарів і деталей гарантійні зобов'язання втрачають силу.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Кількість оброблюваних продуктів і час роботи приладу не повинні перевищувати значення, зазначені в цьому посібнику користувача.
- Не використовуйте на кілька порцій інгредієнтів без перерви. Перед тим як перейти до обробки наступної партії необхідно охолодити прилад протягом п'яти хвилин.
- Будьте обережні при перемішуванні гарячих рідин, так як рідини можуть при цьому розбризкатися.
- Спочатку завжди слід вимикати основний прилад і потім вже витягувати насадки з суміші.

ОПИС



A - вмикач / регулятор режимів роботи
 D - блок двигуна
 C - вінчики для збивання
 D - гаки для замісу

Вінчики для збивання використовують для приготування соусів, збивання білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, збивання вершків і тіста легкої консистенції, як, наприклад, тіста без дріжджів. Вінчики не придатні для, вимішування густого тіста!!

Гаки для замісу використовують для перемішування густих мас, як, наприклад, здобного пісочного, дріжджового і картопляного тіста, а також для перемішування важкого м'ясного фаршу, паст або тіста для хліба.

ВИКОРИСТАННЯ ВПЕРШЕ

Перед першим використанням приладу ретельно очистіть всі частини, що контактують з продуктами харчування.

1. Для очищення блоку електродвигуна користуйтеся вологою ганчіркою.
2. Для очищення вінчиків або гаків для тіста помістіть їх в теплу воду з додаванням невеликої кількості рідкого миючого засобу або посудомийну машину.
3. Встановіть вінчики для збивання або гаки для тіста, виберіть швидкість (від 1 до 5) і увімкніть міксер.
4. Щоб уникнути розбризкування, починайте перемішування інгредієнтів на низькій швидкості. Потім увімкніть вищу швидкість.
5. Після закінчення роботи встановіть перемикач швидкості в положення 0 ("Вимкнено") і вимкніть прилад від електромережі.
6. Натисніть кнопку від'єднання, щоб витягти насадки.

ЗБЕРІГАННЯ Й ЧИЩЕННЯ

1. Перед очищенням приладу або витяганням будь-яких аксесуарів вимикайте його від електромережі.
2. Для очищення блоку електродвигуна користуйтеся вологою ганчіркою. Не можна користуватися пароочищувачем!
3. Для очищення вінчиків або гаків для тіста помістіть їх в теплу воду (<60 ° C) з додаванням невеликої кількості рідкого миючого засобу або в посудомийну машину

РЕКОМЕНДОВАНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ ПРИЛАДОМ

ГАКИ ДЛЯ ЗАМІСУ	Вага інгредієнтів	Тривалість роботи
Дріжджове тісто (на швидкості від 3 і вище)	Максимально 500гр	5 хвилини
ВІНЧИКИ ДЛЯ ВЗБИВАННЯ	Вага інгредієнтів	Тривалість роботи
Тісто для вафель, млинців	Біля 750гр	3 хвилини
Легкі соуси, креми, супи	Біля 750гр	3 хвилини
Майонез	Максимально на 3 жовтки	5 хвилини
Картопляне пюре	Максимально 750гр	3 хвилини
Збивання вершків	Максимально 500гр	5 хвилини
Яечні білки	Максимально 5 білків	3 хвилини

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

№ п/п	Города в которых есть СЦ Astor	Название СЦ	Адрес	Контактные телефоны
1	Белгород-Днестровский	Техно Мастер	ул. Московская, 27	(04849) 601 05
2	Белая Церковь	«Эликон»	бу-р 50 Победы 52	(04563) 64 233, (04563) 82 900
3	Бердичев	Евросервис	ул. Ленина, 57	(0441) 434 06 36, (067) 336 97 39
4	Винница	«Альпари»	ул. Космонавтов 49	(0432) 52 35 09
5	Днепр	ЧП Черненко	ул. Петровского,49	(0562) 52 20 66, (063) 615 15 98
6	Запорожье	Техника и Сервис	ул. Верхняя, 6	(061) 218 74 31, 212 31 88
7	Ивано-Франковск	Компания М-Стаил	ул. Независимости, 179-6	(0342) 72 27 22, (0342) 77 33 22
	Каменец-Подольский	СПД Бойко	Суворова 17	(067) 347 80 43
8	Каменское	СЦ Росток	пр. Свободы,66	(0569) 53 54 80; (067) 363 29 29; (073) 133 99 49
9	Киев	ТелКом, ЧП Лепеха И.О	ул. Ялтинская, 24/23	(044) 576 46 16
10	Крапивницкий	Техномир	ул. Васнецова, 8	(0522) 36 10 14, 27 01 77
11	Кременчуг	Эко Сан	вул. Радянська, 44, оф. 2	(053) 663 91 92
12	Кривой Рог	«110 микрон»	ул. 23-лютото, 22	(056) 443 04 03, (056) 443 04 03, (097) 212 24 44
13	Луцк	Сервісний центр Restore	ул. Кафедральная, 25	(098) 472 46 36, (066) 98 36 56, (0332) 72 72 46
14	Львов	СЦ Шанс	ул. Владимира Великого, 2	(032) 247 14 99
15	Мариуполь	Реал-Сервис	пр-т Металлургов, 227	(0629) 47 30 00, (098) 312 26 28
16	Николаев	Закон Ома	ул. Космонавтов, 81/16, оф.326	(0512) 72 52 32
17	Никополь	Мастер Сервис	ул. Кооперативная, 5	(050) 360 38 83
18	Новая Коховка	"Сервис Плюс"Чайка С.В	вул. Французкая, 2-Л	(066) 119 05 86, (095) 204 63 59
19	Новомосковск	сц "НБО Сервис"	ул Сучкова,54	(050) 481 58 71, (097) 075 85 68
20	Одесса	Аврора	ул. Дальницкая, 46	(0482) 32 63 03
21	Одесса	СПД Федченко	ул. Филатова, 11	(048) 700 07 69
22	Полтава	Промэлектроника	ул. Красноармейская, 11/13	(066) 731 98 52
23	Ровно	ЧП Микитюк	ул. Орлова,2	(0362) 45 00 42
24	Тернополь	СЭМ	ул. Чалдаева, 2	(0352) 26 30 13, (067) 357 63 78
25	Сумы	Эльф	вул. Петропавлівська, 86/1	(0542) 65 03 40
26	Ужгород	Миллениум	ул. Гагарина, 101	(0312) 661-297
27	Умань	Электрон-Сервис	ул. Успенская,1/24	(04744) 466 14, (04744) 461 34, (067) 470 39 57
28	Харков	ООО Техническая Компания «НЕО»	ул. Коцарская, 43	(057) 763 09 12
29	Херсон	СЦ Радио	ул. Рабочая, 66	(096) 540 09 24, (0552) 48 57 77
30	Херсон	СЦ Интер-Сервис	пр-т 200-летия Херсона,9	(050) 49 46 043, (095) 220 23 03
31	Хмельницкий	Тритон Побут Сервіс ТОВ	вул. Курчатова, 18	(0382) 78 37 73
32	Черкассы	ЧП «РТСЦ»	ул. Добровольского 1	(0472) 38 37 90, (0472) 38 36 90
33	Чернигов	Сервисный Центр Укрсервис	ул. Инструментальная , дом 6	(0462) 970600, (063)3379863
34	Черновцы	Сервис	ул. Главная, 265 А	(050) 197 82 13
35	Шепетовка	Рубикон СЦ	ул. Некрасова,3	(038) 424 00 17