

## Инструкция по эксплуатации

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за выбор. Вы стали обладателем продукции торговой марки Vigor, которая отличается прогрессивным дизайном и высоким качеством исполнения. Мы надеемся, что наша продукция станет Вашим спутником на долгие годы.

**Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием прибора и сохраните для обращения к ней впоследствии!**

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Перед тем как включить миксер, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на приборе.
2. Прежде чем включить миксер, удостоверьтесь, что переключатель скоростей находится в положении "0".
3. Проверьте правильность установки насадок перед включением прибора.
4. Не используйте прибор для любых иных целей, кроме размешивания и взбивания пищевых продуктов в домашних условиях.
5. При обнаружении неисправности прибора или какой-либо его части, не пользуйтесь им и не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно, необходимо обратиться в специализированный сервисный центр.
6. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
7. При отключении прибора от сети питания не тяните за шнур, держаться нужно только за штекер.
8. Избегайте контакта прибора или его частей с горячими поверхностями.
9. Не погружайте прибор и его отдельные части в воду или другие жидкости.
10. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны

## Инструкция по эксплуатации

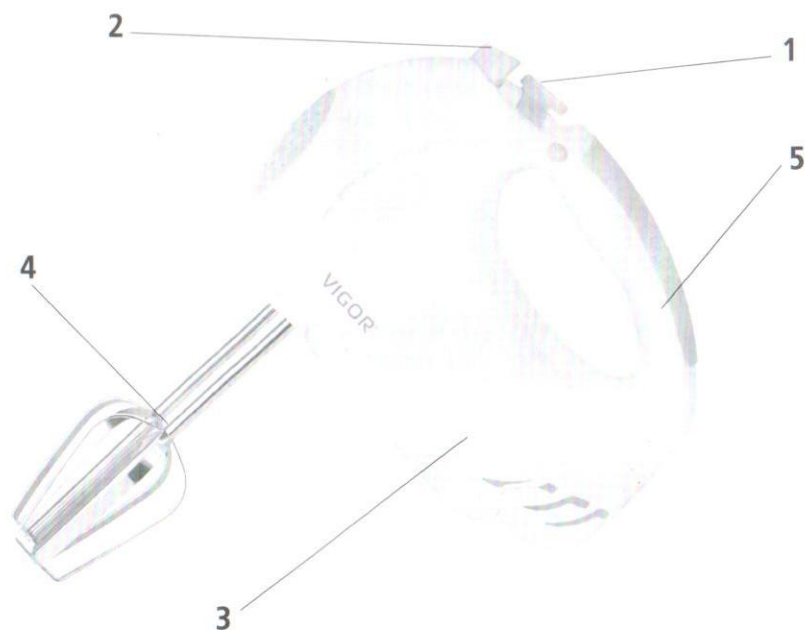
- находиться под контролем для недопущения игры с прибором
11. Следите, чтобы насадки включенного прибора не контактировали ни с чем, кроме пищевых продуктов, для перемешивания или взбивания которых они предназначены.
  12. Выключайте прибор перед сменой насадок.
  13. Используйте прибор исключительно для бытовых целей.
  14. Не подвергайте изделие воздействию дождя или влаги.

## ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ АППАРАТ ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ОБРАЩАЙТЕСЬ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕМ ТОЛЬКО В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

### СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

1. Переключатель скоростей
2. Кнопка освобождения насадок
3. Корпус с мотором
4. Насадки
5. Ручка



### УСТАНОВКА НАСАДОК

1. Выберите нужные насадки, в зависимости от того, что Вы хотите делать: венчики для взбивания, смешивания или насадка для замешивания.
2. Вставьте насадки в соответствующие отверстия. ВНИМАНИЕ: насадка с фартуком вставляется в более широкое отверстие.
3. Только один вид насадок может использоваться при выполнении одной операции.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите переключатель скоростей в позицию "0", вставьте насадки и подключите сетевой шнур в розетку.
2. Установите переключатель скоростей на желаемую отметку и начинайте работать. Всегда начинайте работать при низкой скорости, а потом постепенно повышайте ее.
3. Прибор не должен непрерывно работать более 5 минут. Рекомендуемая скорость для взбивания дрожжевого теста 1 или 2 для достижения наилучших результатов. Когда процесс взбивания закончен, установите переключатель скоростей в позицию "0" и вытащите сетевой шнур из розетки.
4. Для того чтобы снять насадки или венчики, нажмите кнопку освобождения насадок (2).

### РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА СКОРОСТНЫХ РЕЖИМОВ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПРОДУКТОВ

- |     |   |
|-----|---|
| 1,2 | Для смешивания сухих ингредиентов, масла                                  |
| 2,3 | Для смешивания подливок и соусов, а также для приготовления овощного пюре |
| 3,4 | Для приготовления теста для пирогов, пудингов                             |
| 4,5 | Для взбивания сливок, белков, приготовления глазури                       |

### ПРИМЕЧАНИЯ

1. Замороженные продукты, например масло и яйца должны быть разморожены до комнатной температуры перед смешиванием. Приготовьте продукты заблаговременно.
2. Подготовьте все ингредиенты (порежьте, нашинкуйте, измельчите), необходимые для смешивания, перед тем как включить прибор.
3. Во избежание попадания яичной скорлупы в тесто, разбейте яйца в отдельный контейнер и затем добавьте в тесто.
4. Не используйте миксер в течение долгого времени. После 5 минут непрерывной работы необходимо сделать перерыв на несколько минут.
5. Будьте осторожны с взбиваемыми массами, которые описаны в вашем рецепте. На любой стадии смешивания, переизбыток смешиваемых продуктов может вызвать жесткость, вязкую смесь, потерю воздушного



**Инструкция по эксплуатации**

теста, чрезмерную усадку и может привести к поломке изделия.

**УХОД И ЧИСТКА**

1. Прежде чем чистить прибор, убедитесь, что он отключен от сети.
2. Все насадки мойте только в теплой воде с мягким моющим средством.
3. Для чистки корпуса используйте только мягкую, влажную тряпочку.
4. Очищайте сетевой шнур от любых остатков пищи.
5. Никогда не помещайте прибор в воду. Для чистки насадок может быть использована посудомоечная машина.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Питание	220-240В, 50Гц
Номинальная мощность	140 Вт
Срок службы	2 года
Дата изготовления	20.05.2014

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и соблюдений правил пользования, приведенных в данной инструкции по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества товара.

**Для заметок**