



РУССКИЙ

МИКСЕР MW-1360

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

ОПИСАНИЕ

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
Перед началом эксплуатации миксера внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователям или его имуществу.

- Перед включением миксера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми краями мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.
- Запрещается использовать миксер для смешивания твердых ингредиентов, таких как, например, твердое сливочное масло или замороженное тесто.
- Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчик для взбивания и насадку для замешивания теста.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

- Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Прежде чем поднести миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- **Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 5 минут. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 минут.**

- После эксплуатации миксера выключите его, выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки.
- Не погружайте корпус устройства, сетевой шнур или 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.
- Не оставляйте миксер, включенный в сеть, без присмотра. Отключайте устройство от сети перед чисткой, сменой насадок, а также если вы им не пользуетесь.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, вставляйте его в вилку сетевого шнура и аккуратно извлекайте её из розетки.
- Регулярно проводите чистку миксера.
- Не касайтесь вращающихся насадок во время работы миксера. Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения насадок.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора, сетевого шнура и вилки сетевого шнура во время работы устройства.

- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Используйте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в месте, недоступном для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими 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.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!**

- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или шнура питания. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.maxwell-products.ru
- Во избежание повреждений перевозите 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.

- ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**
- После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.
- Выньте 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 с частотой 50 Гц или 60 Гц, для работы устройства при требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.
 - Насадки для замешивания теста (5) и венчики (1) вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
 - Корпус (3) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАСАДКИ И ВЕНЧИКИ

Насадки для замешивания теста (5)

Используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания фарша и т.п.

Примечание: - При установке насадок для замешивания теста (5) вставляйте их в гнезда, обозначенные на корпусе миксера.

Венчики для взбивания/смешивания (1)

Используйте венчики (1) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, пюре, соусов, а также для смешивания жидких продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- Вставьте венчики (1) или насадки (5) в соответствующие гнезда для установки насадок (2) до щелчка. Обе насадки должны плотно зафиксироваться в отверстии миксера.
- Прежде чем подсоединить устройство к электросети, убедитесь в том, что переключатель режимов работы (4) находится в положении «0» (выключено).
- Опустив насадки 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» (выключено) и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Придерживая насадки (5) или венчики (1), нажмите на переключатель режимов работы (4) и отсоедините насадки.

Примечания:

- Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчик для взбивания (1) и насадку для замешивания теста (5).
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия 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 приправ к салатам.
 - «3» – Оптимальная скорость для приготовления теста для тортов и печеня.
 - «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) или венчики (1) нажмите на переключатель режимов работы (4) и отсоедините насадки.
- Насадки мойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите.
- Протрите корпус (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в корпус миксера.
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ

- Произведите чистку устройства.
- Не намазывайте сетевой шнур на корпус устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Миксер – 1 шт.
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 сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружит такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@maxwell-products.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года

EAC Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:
ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТ ИИ РОУД, БОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ЛИГА ТЕХНИКИ»

ИНН 5027044332

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:
МОСКОВСКАЯ ОБЛ., Г. ЛОУВЕРСКИ, РАБСОНИ ПОСЕЛОК ТОМОЛИНО, МИКРОРАЙОН ПТИЦЕФАБРИКА, ЛИТ. П14

www.maxwell-products.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ENGLISH

MIKSER MW-1360

The mix er is intended for mixing liquids, making sauces and desserts (whipped cream, puddings, cocktails, mayonnaise), for kneading dough and mixing soft products.

DESCRIPTION

1. Beaters
2. Dough hooks/beaters installation sockets
3. Body
4. Operation mode/attachment release switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
5. Dough hooks

SAFETY MEASURES

Before using the mixer, read this instruction manual carefully and keep it for future reference. Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

Immerse the attachments into the processing bowl with ingredients, switch the mixer on with the switch (4) and select the desired attachment rotation speed «1, 2, 3, 4, 5». After unit operation, set the switch (4) to the position «0» (off), and unplug the unit.

- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the power cord insulation.
- Do not use the unit near heat sources or open flame.
- Use only the attachments supplied.
- Do not use the mixer for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.
- Do not install and use the beater and the dough hook at the same time.

- Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.
- Before using the mixer, make sure that the attachments are installed properly and fixed.
- Do not remove or install the attachments during the unit operation.

- Remove the attachments from the mixer before cleaning them.
- When connecting the mixer to the mains, make sure that the operation mode switch is set to the position «0» (off).
- Do not use the unit outdoors.
- **Maximal continuous operation time is no more than 5 minutes. Make at least a 10-15 minutes break before switching the mixer on again.**

RECOMMENDATIONS ON CHOOSING OPTIMAL OPERATION MODES

- The mixer has 5 speed modes «1, 2, 3, 4, 5».
- «1» – Optimal start speed for mixing dry and granular products, such as flour, butter etc.
 - «2» – Optimal start speed for mixing liquids and salad dressings.
 - «3» – Optimal speed for making cakes and cookie dough.
 - «4» – Optimal speed for beating cream, making desserts etc.
 - «5» – Optimal speed for beating eggs, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.

CLEANING AND CARE

- Disconnect unit off and unplug the power cord plug from the mains socket.
- Holding the hooks (5) or beaters (1) press on the operation mode switch (4) and remove the attachments.
- Wash the attachments with warm water and a neutral detergent and then dry them.
- Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- Do not immerse the unit body (3), the power cord and the power plug into water or other liquids. Provide that no water gets into the mixer body.
- Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

STORAGE

- Clean the unit.
- Do not wind the power cord around the unit body.
- Keep the unit in a dry cool place away from children and disabled persons.

DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.
Beaters – 2 pcs.
Dough hooks – 2 pcs.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Rated input power: 100-120 W
Maximal power: 300 W

RECYCLING

For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling. The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@maxwell-products.ru for receipt of an updated manual.

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 60Hz 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.

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

HOOKS ANS BEATERS

Dough hooks (5)

Use them for kneading yeasted dough, mixing minced meat etc. **Note:** – When installing the dough hooks (5) insert them into the sockets marked on the mixer body.

Beaters (1)

Use the beaters (1) for beating cream and egg white, making biscuit dough, puddings, cocktails, cream, mayonnaise, puree and sauces and for mixing liquid products.

USING THE MIXER

Insert the beaters (1) or the dough hooks (5) into the corresponding attachment installation sockets (2) until clicking. Both attachments should be fixed tightly in the mixer openings.

Before connecting the unit to the mains, make sure that the operation mode switch (4) is set to the position «0» (off). Immerse the attachments into the processing bowl with ingredients, switch the mixer on with the switch (4) and select the desired attachment rotation speed «1, 2, 3, 4, 5».

- After unit operation, set the switch (4) to the position «0» (off), and unplug the unit.
- Holding the hooks (5) or beaters (1) press on the operation mode switch (4) and remove the attachments.

Notes:

- Do not install and use the beater (1) and the dough hook(5) at the same time.
- Do not block the ventilation openings on the mixer body during the unit operation; this may lead to the electric motor overheating.
- Maximal continuous operation time is no more than 5 minutes. Make at least a 10-15 minute break before switching the mixer on again.

RECOMMENDATIONS ON CHOOSING OPTIMAL OPERATION MODES

- The mixer has 5 speed modes «1, 2, 3, 4, 5».
- «1» – Optimal start speed for mixing dry and granular products, such as flour, butter etc.
 - «2» – Optimal start speed for mixing liquids and salad dressings.
 - «3» – Optimal speed for making cakes and cookie dough.
 - «4» – Optimal speed for beating cream, making desserts etc.
 - «5» – Optimal speed for beating eggs, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.

CLEANING AND CARE

- Disconnect unit off and unplug the power cord plug from the mains socket.
- Holding the hooks (5) or beaters (1) press on the operation mode switch (4) and remove the attachments.
- Wash the attachments with warm water and a neutral detergent and then dry them.
- Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- Do not immerse the unit body (3), the power cord and the power plug into water or other liquids. Provide that no water gets into the mixer body.
- Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

STORAGE

- Clean the unit.
- Do not wind the power cord around the unit body.
- Keep the unit in a dry cool place away from children and disabled persons.

DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.
Beaters – 2 pcs.
Dough hooks – 2 pcs.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Rated input power: 100-120 W
Maximal power: 300 W

RECYCLING

For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling. The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@maxwell-products.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

ҚАЗАҚША

МИКСЕР MW-1360

Миксер сұйықтықтарды араластыруға, тұздықтарды және тәттілерді (бүтін қамырды илеу, пудингтер, коктейльдер, майонез) әзірлеуге, сонымен қатар қамыр илеуге арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Бұлғау/араластыруға арналған бұлғауштар
2. Бұлғау/араластыруға арналған бұлғауштарды орнатуға арналған ұялар
3. Корпусы
4. Жұмыс тәртіптерін ауыстырғыш «0, 1, 2, 3, 4, 5» / қондырмаларды ажыратқыш
5. Қамырды илеуге арналған қондырмалар

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ
Миксерді пайдалану алдында берілген басшылықпен зейін қойып танысыңыз және оны анықталмақ материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойңыз.

Құрылғыны өсі басшылыққа жазылғандай тек оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Миксерді алғашқы іске қосқан кезде, аспаптың жұмыс істеу кернеуі желінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны жұмыс кездерінің немесе ашық оттың тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Желінің қызығына жинағына кіретін қондырмаларды ғана пайдаланыңыз.
- Бұлғауштарды қондырмаларды қатты тағамдарды, мысалы қатты сары май немесе мұздатылған қамырды аарааластыру үшін пайдалануға тыйым салыңыз.
- Бұлғауға арналған бұлғаушы мен қамырды араластыруға арналған қондырманы бір уақытта пайдалануға тыйым салыңыз.
- Қондырмаларды орнату алдында желілік бауды айыртетірі элэктрлік ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.
- Миксерді пайдалану алдында қондырмалардың дұрыс орнатылғанына және желілігіне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қондырмаларды шешуге және орнатуға тыйым салыңыз.
- Қондырмаларды тазалау алдында оларды миксерден шешіңіз.
- Миксерді электржеліне қосу алдында, жұмыс режимдерінің «0» (сөндірілген) күйіне белгіленген көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны панаяллардан тыс пайдалануға тыйым салыңыз.
- Үздіксіз жұмыс істеудің максималды ұзақтығы 5 минуттан артық емес, қайталап іске қосуды 10-15 минуттан кем емес уақыттан кейін жүзеге асырыңыз.
- Миксерді пайдалану алдында қондырмалардың дұрыс орнатылғанына және желілігіне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қондырмаларды шешуге және орнатуға тыйым салыңыз.
- Қондырмаларды тазалау алдында оларды миксерден шешіңіз.
- Миксерді электржеліне қосу алдында, жұмыс режимдерінің «0» (сөндірілген) күйіне белгіленген көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны панаяллардан тыс пайдалануға тыйым салыңыз.
- Үздіксіз жұмыс істеудің максималды ұзақтығы 5 минуттан артық емес, қайталап іске қосуды 10-15 минуттан кем емес уақыттан кейін жүзеге асырыңыз.
- Миксерді пайдалану алдында қондырмалардың дұрыс орнатылғанына және желілігіне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қондырмаларды шешуге және орнатуға тыйым салыңыз.
- Қондырмаларды тазалау алдында оларды миксерден шешіңіз.
- Миксерді электржеліне қосу алдында, жұмыс режимдерінің «0» (сөндірілген) күйіне белгіленген көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны панаяллардан тыс пайдалануға тыйым салыңыз.
- Үздіксіз жұмыс істеудің максималды ұзақтығы 5 минуттан артық емес, қайталап іске қосуды 10-15 минуттан кем емес уақыттан кейін жүзеге асырыңыз.
- Миксерді пайдалану алдында қондырмалардың дұрыс орнатылғанына және желілігіне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қондырмаларды шешуге және орнатуға тыйым салыңыз.
- Қондырмаларды тазалау алдында оларды миксерден шешіңіз.
- Миксерді электржеліне қосу алдында, жұмыс режимдерінің «0» (сөндірілген) күйіне белгіленген көз жеткізіңіз.
- Қ

