



## РУССКИЙ

### МИКСЕР MW-1359

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

### ОПИСАНИЕ

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

### МЕРИЯ БЕЗОПАСТИ

Перед началом эксплуатации миксера внимательно прочитайте настоящую руководство и сохраните его для использования в качестве справочного материала. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в настоящем руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением миксера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед включением миксера внимательно осмотрите сетевой шнур и выявите, что он не поврежден. Если вы обнаружите повреждение, не пользуйтесь устройством.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать миксер для смешивания твердых ингредиентов, таких как, например, твердое сливочное масло или замороженное тесто.
- 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 старовая скорость для смешивания сыпучих и сухих продуктов, таких как мука, масло и т. д.
  - «2» – Оптимальная старовая скорость для смешивания жидкостей и остройных кромок мебели.
  - «3» – Оптимальная скорость для приготовления теста для торты и печенья.
  - «4» – Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сахарной глазури, картофельного пюре и т.д.
  - «5» – Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сахара и насыпь для замешивания теста.

### ЧИСТАКА И УХОД

- Выключите устройство и выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки во время работы устройства.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
  - Перед тем как подсоединить миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключен).
  - Запрещается использовать устройство в неисправном состоянии.
  - Перед включением миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
  - Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы устройства.
  - Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
  - Перед тем как подсоединить миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключен).
  - Запрещается использовать устройство в неисправном состоянии.
  - Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 5 минут. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10–15 минут.
  - После эксплуатации миксера выньте 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.
  - Не ставьте миксер на влажную поверхность, сетевой шнур из розетки, помытый водой, не дотрагивайтесь к устройству 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. Он может выключиться из-за попадания влаги в корпус устройства.
  - При работе устройства из-за попадания влаги в корпус устройства, немедленно выключите его.
  - Отключите устройство от электросети, никогда не держите за сетевой шнур, так как это может привести к поражению электрическим током.
  - Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства и растворители.

### ХРАНЕНИЕ

- Не производите 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 – 1 шт.  
Венчики для взбивания – 2 шт.  
Насадки замешивания теста – 2 шт.  
Инструкция – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц  
Максимальная мощность: 500 Вт  
Номинальная сила тока: 1,36 А

### УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшего утилизации. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- При получении дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.
- Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройства без предварительного уведомления.

### Срок службы устройства – 3 года

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

### ПЕРВЫЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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.

• Насадки для замешивания теста (6) и венчики (1) выньте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

СДЕЛАНО В КНР

## ENGLISH

### MIXER MW-1359

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

**HOOKS AND BEATERS**  
**Dough hooks (6)**

Use them for kneading yeasted dough, mixing minced meat etc.

**Note:** When installing the dough hooks (6) make sure that the attachment with limiter is inserted into the right opening (2) and the attachment without limiter - into the left opening.

### DESCRIPTION

1. Beaters
2. Dough hooks/beaters installation sockets
3. Body
4. Operation mode switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
5. Attachment release button «EJECT»
6. 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.

- Before switching the mixer on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Before using the mixer, examine the power cord closely and make sure that it is not damaged. Do not use the unit if you find any damage.
- After unit operation, set the switch (4) to the position «0» (off).
- Holding the hooks (6) or the beaters (1), press the button (4) and unplug the unit.

**Notes:**

- Do not install and use the beater (1) and the dough hook (6) at the same time.
- Use only the attachments supplied.

• Do not use the mixer for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.

• 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, cream, making sugar frosting, making potato mash etc.

### CLEANING AND CARE

Switch unit off and unplug the power cord from the mains socket.

• Remove the attachments from the mixer before cleaning them.

• Before 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.

• 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.

• Before 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.

• Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

• Make at least a 10-15 minutes break before switching the mixer on again.

• After mixer operation, switch it off, pull the power plug out of the mains socket and remove the attachments.

• Do not immerse the unit body, the power plug or the power cord into water or any other liquids.

• If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.

• Do not touch the mixer body, the power cord and the power plug with wet hands.

• Do not block the ventilation openings on the unit body during the unit operation; this may lead to the electric motor overheating.

• 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.

• Do not use harsh detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

### STORAGE

• Clean the mixer regularly.

• Do not touch the rotating attachments during the mixer operation. Do not allow hair or clothes edges get into the attachments' rotating zone.

• Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.

• Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.

• This unit is not intended for usage by children.

• During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.

• The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

• For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

• Periodically check the power cord and the plug isolation for damages.

• Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.

• Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact address given in the warranty certificate and on the website [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru).

• To avoid damage, transport the unit in original package only.

• Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

### DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.

Beaters – 2 pcs.

Dough hooks – 2 pcs.

Instruction manual – 1 pc.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal power supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximal power: 500 W

Rated current: 1.36 A

### RECYCLING

For environment protection do not throw out the unit and the batteries with usual household waste after its service life expiration; apply to the specialized center 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 reserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

### Unit operating life is 3 years

### BEFORE THE FIRST USE

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

### 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.

### KAZAKH

**МИКСЕР MW-1359**

Миксер съектілігінде а

