

## INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	MIXER	3
RUS	МИКСЕР	4
UA	МІКСЕР	5
KZ	МИКСЕР	6



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



**EAC**

**GB DESCRIPTION**

1. Eggs and cream beaters
2. Mixer
3. Attachments release button / Speed mode switch
4. Handle
5. Dough hooks

**UA опис**

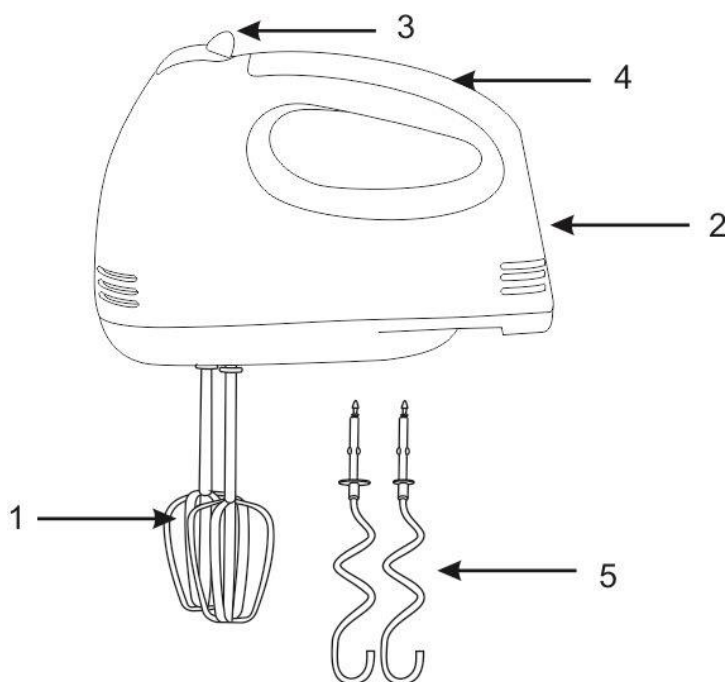
1. Вінчики для збивання яєць та кремів
2. Міксер
3. Кнопка викиду насадок / Перемикач швидкостей
4. Ручка
5. Насадки для розмішування важкого тіста

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Насадки для взбивания яиц и кремов
2. Миксер
3. Кнопка выброса насадок / Переключатель скоростей
4. Ручка
5. Насадки для размешивания тяжёлого теста

**KZ СИПАТТАМА**

1. Жұмыртқалар мен кремдерді көпсітуге арналған саптамалар
2. Миксер
3. Саптамаларды шығарып тастайтын ноқат / Жылдамдықтардың айырып-қосқышы
4. Тұтқа
5. Ауыр қамырды бұлғауға арналған саптамалар



<b>220-240 V ~50 Hz 0.4A</b> <b>Класс защиты II</b>	<b>Max. Power 200 W</b> <b>Макс. Мощность 200 Вт</b>	<b>0.7 /0.8 kg</b>	<div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">75</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">145</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">185</div> </div>
--	---	--------------------	---

## **GB** INSTRUCTION MANUAL

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read this manual before use and save it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the unit rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for any other purposes.
- Do not touch rotating beaters with hands or any objects!
- Do not use the beaters to mix hard ingredients, such as frozen butter. Mixing heavy ingredients may cause motor damage.
- Never wash the mixer in water; if the mixer accidentally was immersed or spilled, immediately unplug it, completely dry and have it checked in the service center.
- Before unplugging the appliance, ensure that the speed switch is in "0" position. Do not pull the cord, but the plug only.
- Do not operate the steam iron with damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. To avoid risk of electric shock, do not disassemble the steam iron; take it to a service center for examination, repair or mechanical adjustment.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

### USING YOUR MIXER

- Push the beaters into slots, slightly turning until it locks into proper position.
- Immerse the beaters into the products mixture.
- Plug the mixer into the wall socket.
- Slide the speed control switch to the desired speed.
- When the desired consistency is reached, slide the speed control switch to "0" position. Wait until the beaters stop and unplug the mixer.
- Set the switch to the «0» position.
- Press the beaters release button and remove the beaters.

**NOTE:** Set the speed depending on type of food. Always start to work at low speed, and then gradually

increase it. As the mixture becomes thicker, increase power by switching to a higher speed.

**CAUTION:** When inserting the dough hooks, remember that the rod with large washer should be inserted into the right-hand slot, and the one with smaller washer into the left-hand slot. This is to avoid the risk of ingredients spilling over the rim of the utensils/receptacle.

### MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1,2	This is a good starting speed for mixing dry foods.
3	Best speed to start mixing liquid ingredients, salad dressings.
4	For mixing cake, cookie and bread dough.
5	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
6,7	For beating eggs, cooking icings, whipping potatoes, whipping cream, etc.

- To prevent motor overheating do not work continuously longer than **10** minutes and obligatory stop the mixer for no less than **10 min.**, letting it cool to room temperature.

### CLEAN AND CARE

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning.
- Wash the beaters with warm soapy water and then dry.
- Clean the body with a damp cloth and never wash or spill mixer with water.
- Do not use abrasive cleaners, metal brushes and sponges, organic solvents or aggressive liquids.



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be toss in the garbage with ordinary household garbage. These units should be pass to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Во время работы не касайтесь руками или другими предметами вращающихся насадок!
- Не используйте миксер при работе с твердыми продуктами, например, замороженным сливочным маслом. При работе с вязкими продуктами двигатель может перегореть.
- Не мойте миксер проточной водой и не погружайте его и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите миксер от электросети, полностью высушите его и проверьте в ближайшем сервисном центре.
- Перед отключением от электросети убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении "0". Беритесь рукой за вилку, а не тяните за шнур питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей
- 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 находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

### **РАБОТА**

- Слегка проворачивая, вставьте сменные насадки в гнезда до фиксации.
- Погрузите насадки в смешиваемые продукты.
- Подключите миксер к электросети.

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

- Выберите необходимую скорость.
- После того, как смесь достигла требуемой консистенции, переведите переключатель скоростей в положение "0".
- Дождитесь полной остановки насадок.
- Отключите миксер от электросети.
- Извлекайте насадки только когда переключатель скоростей находится в положении «0».
- Нажмите кнопку выброса насадок и выньте их.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выбирайте скоростной режим в зависимости от продуктов. Всегда начинайте работу на низкой скорости, постепенно переходя к более высокой. Если в процессе обработки смесь густеет, увеличьте мощность, переключив миксер на более высокую скорость.

**ВНИМАНИЕ:** При установке насадок для размешивания теста, убедитесь, что насадка с ограничителем большего размера вставлена в правое гнездо, а насадка с меньшим ограничителем – в левое. Это необходимо, чтобы предотвратить выливание содержимого чаши через край.

### **РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ СМЕШИВАНИЯ**

СКОРОСТЬ	ОПЕРАЦИЯ
1,2	Смешивание сухих ингредиентов.
3	Приготовление соусов и овощного пюре.
4	Замешивание теста для бисквитов, выпечки, пудингов.
5	Используется для смешивания сахара и масла (жира) для теста.
6,7	Взбивание сливок, сухого молока с водой, белков или белков с желтками.

- Во избежание перегрева двигателя не работайте непрерывно более **10** минут и обязательно делайте перерыв не менее **10** минут, чтобы миксер остыл до комнатной температуры.

### **ОЧИСТКА И УХОД**

- Перед очисткой всегда отключайте прибор от электросети.
- Вымойте насадки горячей мыльной водой и протрите насухо.
- Моторную часть миксера протирайте влажной тканью и ни в коем случае не погружайте в воду.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щётки и мочалки, а также органические растворители и агрессивные жидкости.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема. Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти. Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное

негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

## UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

### МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте Інструкцію з експлуатації та зберігайте її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наліпці, параметрам електромережі.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого користування.
- Під час обертання насадок, не торкайтеся їх руками чи будь-якими предметами!
- Не використовуйте міксер для обробки твердих продуктів, наприклад, замороженого вершкового масла. Під час обробки в'язких продуктів двигун може перегоріти.
- Не мийте міксер під струмом води та не занурюйте його у воду чи інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть міксер з електромережі, цілком висушіть його та перевірте у найближчому сервісному центрі.
- Перед вимиканням з електромережі переконайтеся, що перемикач швидкостей знаходиться у позиції "0". Вимикаючи, тримайтеся рукою за штепсельну вилку, не тягніть за шнур.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Стежте, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати які-небудь деталі. При

виявленні неполадок звертайтеся в найближчий Сервісний центр.

- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

### ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Злегка повертаючи, вставте змінні насадки у гнізда до їх фіксації.
- Зануріть насадки у продукти, які маєте перемішати.
- Підключіть міксер до електромережі.
- Оберіть необхідну швидкість.
- Після того, як суміш досягла потрібної консистенції, переведіть перемикач швидкостей до позиції "0". Виймайте насадки тільки після їх повної зупинки та вимкнення міксера з електромережі.
- Переведіть перемикач у положення «0».
- Натисніть кнопку викиду насадок та вийміть їх.

**ПРИМІТКА:** Вибирайте швидкісний режим залежно від продуктів. Завжди починайте роботу на низькій швидкості, поступово збільшуючи її. Якщо в процесі обробки суміш густіє, збільшіть потужність, перемкнувши міксер на вищу швидкість.

**УВАГА:** Установлюючи насадки для розмішування тіста переконайтеся, що насадка з обмежувачем більшого розміру вставлена до правого гнізда, а насадка з меншим обмежувачем – до лівого. Це необхідно, щоб запобігти виливанню вмісту чаші через край.

### РЕКОМЕНДОВАНІ РЕЖИМИ ЗМІШУВАННЯ

ШВИДКІСТЬ	ОПЕРАЦІЯ
1,2	Змішування сухих інгредієнтів.
3	Приготування підлив, соусів та овочевого пюре.
4	Замішування тіста для бисквітів, випічки, пудингів.
5	Використовується для змішування цукру та масла (смальця) для тіста.
6,7	Збивання вершків, сухого молока з водою, білків чи білків з жовтками.

- Щоб запобігти перегріву двигуна, не працюйте безперервно більше за **10** хвилин та обов'язково робіть перерви не менше ніж **10** хвилин, щоб міксер остигнув до кімнатної температури.

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням завжди вимикайте прилад з електромережі.
- Вимийте насадки гарячою мильною водою та протріть насухо.

- Корпус міксеру протирайте вологою тканиною та ні в якому разі не занурюйте чи не обливайте водою.
- Не використовуйте для очищення абразивні чистячі засоби, металеві щітки та мочалки, а також органічні розчинники й агресивні рідини.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қолдану нұсқауын ықыласпен оқып шығыңыз және оны анықтамалық материал ретінде сақтаңыз.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Осы Пайдалану нұсқауына сәйкес тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Жұмыс уақытына қолмен немесе басқа нәрселермен айнаған саптамаларға тиіңіз!
- Миксерді қатты өнімдерді өңдеуге қолданбаңыз, мысалы, тоңазытылған сары майды. Жабысқақ өнімдерді өңдесе қозғалтқыш күйіп кетуі мүмкін.
- Миксерді ағыс сумен жумаңыз және оны суға немесе басқа сұйықтықтарға малымаңыз. Егер бұл болса жағдайда, миксерді дереу электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз, оны толық кептіріңіз және жақын арадағы сервис орталығында тексертіңіз.

- Электр жүйесінен сөндіру алдында жылдамдықтардың ауыстырып-қосқышы "0" күйінде тұрғанына көз жеткізіңіз. Қосқышыты қолмен алыңыз, қоректену бауынан тартпаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Қуат сымы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілеттік берген сервис орталығы немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қорапта, сондай-ақ қосымша құжаттарда көрсетілген.

### ЖҰМЫС

- Сәл бұрай, ауысымды саптамаларды бекіту ұясына салыңыз.
- Саптамаларды араластырылған өнімдерге батырыңыз.
- Миксерді электр жүйесіне қосыңыз.
- Қажетті жылдамдықты таңдаңыз.
- Қоспа қажет консистенцияға жеткеннен кейін жылдамдықтарды айырып-қосқышты "0" күйіне аударыңыз. Саптамаларды олардың тек қана толық тоқтап және миксер электр жүйесінен сөндірілгеннен соң шығарыңыз.
- Ауыстырып-қосқышты «0» қалпына ауыстырыңыз.
- Саптамаларды шығарып тастау ноқатын басыңыз да оларды суырып алыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Жылдамдық тәртібін өнімдерге тиісті таңдаңыз. Өрқашан жұмысты төмен жылдамдықтан бастап, бірте-бірте жоғарысына өтіңіз. Егер өңдеу барысында қоспа қоюланса, миксерді жоғарырақ жылдамдыққа ауыстырып қуаттылықты үлкейтіңіз.

**НАЗАР:** Қамырды бұлғауға арналған саптамалардың құру кезінде көп мөлшерді шектегіш саптаманың оң ұяға қойылғанына, ал аз шектегіш саптаманың – сол жақтағыға қойылғанына көз жеткізіңіз. Бұл тостағанның ішіндегіні ернеуінен төгілдірмеу үшін қажет.

**АРАЛАСТЫРУ ҰСЫНЫЛАТЫН ТӘРТІПТЕРІ**

ЖЫЛДАМДЫҚ	ОПЕРАЦИЯ
1,2	Құрғақ ингредиенттерді араластыру.
3	Асқатықтарды, тұздықтарды және жеміс пюресін даярлау.
4	Бисквиттерге, пісіруге, пудингілерге арналған қамырды илеу.
5	Қамырға арналған қант пән майды (іш майды) араластыру үшін қолданылады.
6,7	Кілегейлерді, құрғақ сүтті сумен, ақуыздарды не ақуыздармен сарыуыздарды көпсіту.

- Қозғалтқыш қызып кетпеуі үшін толассыз **10** минуттан көп жұмыс істеменіз және миксердің бөлмелік температураға дейін сууы үшін міндетті түрде **10** минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

- Тазалау алдында құралды электр жүйесінен әрқашан ажыратып тастаңыз.
- Саптамаларды ыстық сабын сумен жуыңыз және құрғатып сүртіңіз.
- Миксердің тұлғасын дымқыл матамен сүртіңіз және еш жағдайда суға батырмаңыз не құймаңыз.
- Тазалау үшін қайрақты тазартушы құралдарды, щёткимен металл щётке мен жөкені, сонымен қатар органикалық еріткіштер мен агрессивтік сұйықтықтарды қолданбаңыз.



■ Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареялар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет. Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз. Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.