

**ВНИМАНИЕ!!! ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ
КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**МИКСЕРЫ МОЛОЧНЫЕ
СЕРИИ: LMM**



ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОЧТЕНИЮ ПЕРЕД РАБОТОЙ!

Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

Предупреждение! Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

Предупреждение! Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством. Предупреждение! Миксер для напитков предназначен только для приготовления коктейлей, молочных напитков, напитков типа смузи, соусов, пюре.

Безопасность работы прибора гарантирована лишь при пользовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы.

Внимание!!! Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующему прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

Внимание!!! Чтобы уменьшить риск получения травм, при пользовании механическим или электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

Описание

Миксеры для коктейлей ТМ RAUDER разработаны в целях снижения времени и трудоемкости проводимых работ. Данное изделие гарантируют хороший уровень безопасности при приготовлении фрешей и напитков на основе фруктов. Корпус машины выполнен из легкого сплава, прочного и простого в чистке.

LMM-01– однопостовой миксер

LMM-02– двухпостовой миксер

Технические характеристики

Модель	Напряжение (В)	Мощность (кВ)	Габаритный размер, мм	Объем, л	Вес, кг
LMM-01	220	0,3	200×230×490	0,9	3
LMM-02	220	0,6	330×160×490	2х0,9	6

Транспортировка и установка

- Распакуйте и полностью удалите упаковочный материал.
- Установите прибор на ровном, стабильном месте, которое выдержит его вес и является сухим.
- Никогда не ставьте прибор на легковоспламеняющуюся основу (например, скатерть или ковёр и т. п.).
- Не устанавливайте прибор вблизи открытых очагов, электропечей, печей или других источников тепла.
- Подключайте оборудование только к заземлённой розетке.

- Пользоваться адаптерами и переходными устройствами не разрешается.
- Пользоваться электрическим удлинителем не разрешается.
- Не разрешается разбрызгивать аэрозоль на миксер, а также погружать миксер в жидкости.
- Во избежание повреждения не поднимайте миксер за вал рабочего органа. Когда требуется выполнить смешивание, обязательно используйте металлический стакан.
- При выполнении работ по смешиванию не разрешается вводить пальцы рук, ложку и другие предметы кухонной утвари в металлический стакан. Невыполнение этого требования может привести к травмам.
- Не допускайте, чтобы при выполнении работ по смешиванию рабочий орган задевал стенки стакана.
- Ежедневно проводите осмотр миксера и рабочего органа.
- Никогда не мойте миксер молочный под проточной водой и не допускайте попадания на него воды или брызг.
- Во время отключения молочного миксера не тяните за провод.
- Перед осуществлением чистки и технического обслуживания, убедитесь, что машина отсоединена от источника тока.
- Приступая к чистке или обслуживанию оборудования, а также, прежде чем установить на место или снять рабочий орган, выключите оборудование и выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии. Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.
- Не разрешается пользоваться оборудованием, если поврежден электрический кабель или вилка кабеля, а также, если оборудование неисправно или повреждено.
- В случае повреждения кабеля питания, обратитесь в сервисный центр для технического обслуживания.
- Производитель отказывается нести ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Эксплуатация

- Перед применением миксер следует помыть. Подключить прибор к одиночному заземленному гнезду электропитания.
- Убедиться, что выключатель прибора находится в положении „О“. Наполнить стакан требуемыми составными компонентами.
- Вставить стакан в прибор. Проверить, правильно ли прикреплен верхний край стакана к держателю, только таким образом будет обеспечен контакт стакана с микровыключателем.
- Если вал миксера правильно прикреплен к держателю стакана, включить с помощью переключателя.
- Смешивать напиток до момента получения требуемой консистенции (1-2 минуты). Если напиток хорошо смешан, переключатель следует переставить в положение „О“:
 - 1.(ВЫКЛ.) и снять стакан с держателя, приподнимая его вверх.
 - 2.Перелить напиток из стакана в бокалы/стаканы и сервировать.
 - 3.Если прибор не будет больше использоваться, его следует выключить из гнезда (вынуть вилку!).

Рекомендации и советы

- Большинство напитков можно приготовить в течение 1-2 минут.
- Для приготовления фруктовых коктейлей не следует использовать целых фруктов, приготовьте измельченные кусочки или фруктовое пюре.
- Стакан должен быть всегда наполнен до отметки минимального количества наполнения так, чтобы вал миксера мог тщательно размешать напиток.

- Во время приготовления напитков жидкой консистенции, следует обратить внимание, чтобы не превышать отметку максимального количества наполнения, таким образом можно избежать переливания содержимого стакана во время смешивания.
- Наилучшие результаты можно получить, используя охлажденные составляющие компоненты. Наилучшие молочные коктейли можно приготовить из хорошо охлажденного молока. Чем холоднее молоко, тем гуще и крепче пенка полученного напитка.
- Сиропы и порошки должны добавляться непосредственно перед смешиванием, чтобы не опали на дно стакана.
- Сначала наполняйте стакан жидкостью, только потом добавляйте более твердые компоненты.
- Миксер для напитков не предназначен для измельчения льда. При приготовлении напитков, в которых предусмотрено его добавление, следует использовать предварительно измельченный лед.

Обслуживание

- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ прибор необходимо выключить из сети (вытянуть сетевой кабель) и дать остыть.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, никогда не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.
- Прибор следует регулярно мыть.
- Для того чтобы очистить вал миксера, в прибор следует вставить чашку, наполненную теплой водой (ок. 250 мл) с добавлением жидкости для мытья посуды и включить переключатель на 30 секунд. Переключатель переставить в положение „О“ (ВЫКЛ.) и вылить воду. Еще раз повторить весь процесс с использованием только теплой воды, с целью ополаскивания вала миксера. С помощью сухой, мягкой салфетки протереть вал миксера.
- Стакан ополоснуть теплой водой и высушить.
- Для тщательного мытья стакан и насадки вала можно поместить в посудомоечную машину. - Для этого следует снять насадки с вала миксера (открутить против часовой стрелки).
- Корпус прибора протереть мягкой, влажной салфеткой, а в завершение тщательно высушить.
- Пользоваться исключительно мягкими салфетками, никогда не использовать острых проволочных мочалок, которые могли бы поцарапать поверхность.
- После завершения мытья для высушивания и полирования поверхности воспользоваться мягкой, сухой салфеткой.

Устранение неполадок

- Обязательно следует проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном кабеле. Если кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.

Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течение гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов, подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- Наличия механических повреждений.
- Самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства; выполнения ремонта сторонними организациями.

Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр и обратно на место работы осуществляется за счет владельца.

Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- Случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- Дефектов, вызванных стихийными бедствиями; повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств; нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции; неправильного подключения к электросети. (если устройство имеет электрическую схему).
- Гарантии также не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

Предприятие, которое производит данное изделие не принимает претензий, если в течение гарантийного срока если не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.