

FOOD MIXER  
INSTRUCTION MANUAL

MIXGERÄT  
BENUTZERHANDBUCH

FRULLATORE  
MANUALE DI ISTRUZIONI

ROBOT KUCHENNY  
INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIXER PENTRU ALIMENTE  
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

ΜΙΞΕΡ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

RUČNÍ MIXÉR  
NÁVOD K POUŽITÍ

МИКСЕР С КУПА  
ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА

MIKSER  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

SET MIXEUR  
MODE D'EMPLOI

МІКСЕР  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

MEZCLADOR  
MANUAL DE INSTRUCCIONES

МИКСЕР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ  
ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

مراعط طالخ  
دليل التعليمات



ENGLISH .....	PAGE 2	ΕΛΛΗΝΙΚΑ .....	ΣΕΛΙΔΑ 12	УКРАЇНСЬКА .....	СТОР. 22
DEUTSCH .....	SEITE 4	ČESKY .....	STRANA 14	ESPAÑOL .....	PÁGINA 24
ITALIANO .....	PAGINA 6	БЪЛГАРСКИ .....	СТР. 16	РУССКИЙ .....	СТР. 26
POLSKI .....	STRONA 8	SCG/CRO/B.i.H. ....	STRANA 18	العربية .....	الصفحة 28
ROMANESTE .....	PAGINA 10	FRANÇAIS .....	PAGE 20		

Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von



Nur ECHT mit diesem 

Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of

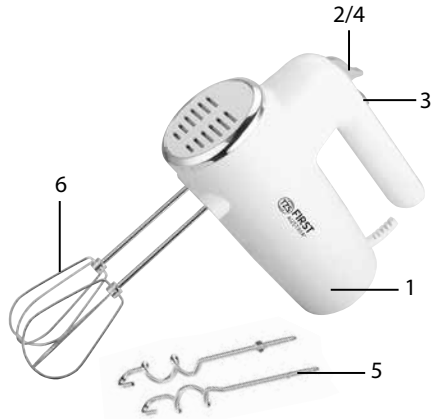


Only GENUINE with this 

Мы вам благодарны за  
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО  
изделия компании



Только ПОДЛИННИКИ с этим 

**INSTRUCTION MANUAL****PARTS NAME**

1. Housing of the unit
2. Eject button
3. Turbo button
4. Speed control knob
5. Dough hooks
6. Beaters

**IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATION:**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Do not immerse appliance, cord or plug in water or any other liquid.
3. Use it only with 220-240 V/50 Hz electrical supply.
4. Unplug from power supply, when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Always switch mixer to "0" before removing the plug. Remove by grasping the plug – do not pull the cord.
6. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the beater during operation.
7. Never use the unit with an extension cord, when standing on a damp floor, or when the unit or your hands are wet.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop, or touch hot surfaces.
9. Never operate the unit with a damaged plug or cord, or after it has been damaged or dropped.

10. Never twist, kink or wrap the cord around the appliance as this may cause the cord insulation to weaken and split, particularly where it enters the unit.
11. Do not place unnecessary strain on the motor by beating mixtures which do not allow the beaters/dough hooks to revolve freely.
12. This appliance is for household use only, do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
14. Do not probe openings of the unit.
15. No attempt should be made to repair the mixer by unauthorized personnel.
16. This unit has been permanently lubricated and requires no further oiling.
17. Do not use longer than 5 minutes.
18. 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 appliance by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**HOW TO USE THE APPLIANCE**

Before using your appliance for the first time, clean the various accessories of your appliance carefully. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the OFF position.

1. Assemble proper attachments into mixer.
  - Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid, maximum quantity of egg can not less than 5 pieces; desired consistency must be achieved within 4 minutes under highest speed at a time.
  - Dough hooks are for kneading the dough, proportion of flour and water shall be 100:72, just 924g flour and 665g water, you can also appropriately adjust proportion accordingly to personal preference.

**Note:** for dough hooks, the one with washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into small socket. The two dough hooks cannot be inserted in

reverse. Beaters can be inserted in either socket, as they are identical.

2. Plug in the appliance.
3. Depending on the quantity to be prepared. Place the ingredients in an appropriate container.
4. Plunge the beaters into the container and start the appliance by turning the control knob to the right.
5. Turn the control knob to the position "1"- "6".
6. Depending on the model, the appliance may be equipped with a turbo button, which allows your appliance.
7. When you have finished using it, reset the control knob to position "0".
8. Unplug the appliance.
9. Eject the beaters by pushing the eject handle.

**Caution:** The eject button can be pressed down only when the speed selector is on the OFF setting, and make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing the accessories. When ejecting the accessories, it must be noted never face the accessories to person, it may result in hurt.

**CAUTION:**

1. After 5 minutes continuous use, allow a 20 minutes rest before next use.
2. Do not operate more than 5 minutes at one time.

**HOW TO CLEANING**

1. Unplug the appliance.
2. Clean the body of the appliance using only a damp cloth. Then wipe with a dry cloth.
3. Clean the beaters under running water or in the dishwasher. Rinse and dry.
4. On completion of using your appliance it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any clinging food from the accessories. Preventing bath drying out of the residue food. Making cleaning easier and the possibility of bacterial growth.

**OPERATING HINTS:**

Most recipes provide the required time and speed needed.

**Low SPEED:**

For mixing dry ingredients with liquids, folding whipped egg whites and cream into mixtures, stirring gravies and sauces and mashing vegetables.

**Middle SPEED:**

For mixing cake mixes, puddings or batters. For creaming together shortening and sugar.

**High SPEED/TURBO:**

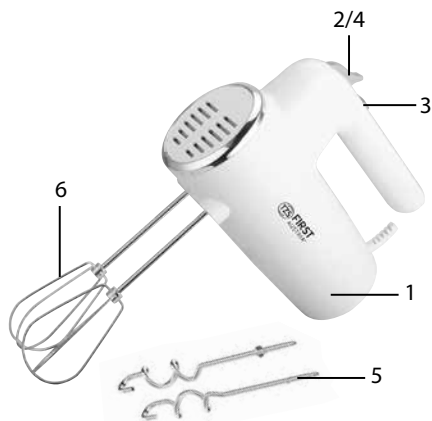
For whipping cream, evaporated or powdered milk, egg whites or whole eggs.

**TECHNICAL DATA:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

**BEDIENUNGSANLEITUNG****BEZEICHNUNG DER TEILE**

1. Gehäuse
2. Auswurfknopf
3. Turbo-Knopf
4. Geschwindigkeitsregler
5. Kneithaken
6. Rührbesen

**WICHTIGE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN:**

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, halten Sie sich bitte an folgende Sicherheitsregeln.

1. Lesen Sie die Betriebsanweisungen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
2. Den Mixer oder das Netzkabel nie in Wasser tauchen.
3. Schließen Sie den Mixer ausschließlich an 220-240 Volt Wechselstrom mit 50 Hz.
4. Nach dem Gebrauch des Mixers und bevor Sie irgend etwas damit machen (Reinigen, Einsätze tauschen ect.) ziehen Sie in jedem Fall das Netzkabel vom Strom.
5. Bevor Sie den Mixer an den elektrischen Strom schließen, vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter des Mixers nicht eingeschaltet ist d.h. er ist in der Position „0“ (OFF).
6. Vermeiden Sie im Betrieb unbedingt jede Berührung mit rotierenden Teilen. Das gleiche gilt auch für Küchenkleidung und „Haare“.
7. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel, und verwenden Sie

das Gerät nicht wenn es auf einer feuchten Fläche steht oder wenn Sie feuchte/nasse Hände haben.

8. Auch darf das Netzkabel auf keinen Fall auf heißen Flächen liegen.
9. Vermeiden Sie scharfe Kanten an denen des Netzkabels scheuert oder eine Örtlichkeit wo das Netzkabel gespannt wird und Sie dabei unabsichtlich das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
10. Das Netzkabel nicht um den Mixer wickeln – wenn Sie das oft genug tun, wird die Isolierung des Netzkabel brüchig und damit seine Lebensdauer erheblich verkürzt.
11. Die Inbetriebnahme des Mixers mit einem kaputter Netzkabel oder sonst einem Gebrechen ist fahrlässig – geben Sie ihn zum Service bzw. in die Hände eines Fachmannes.
12. Vermeiden Sie eine außergewöhnliche Belastung des Motors – zu fester Teig, bei zu langer Benutzung (5min.) ect.
13. Denken Sie daran, dass dieser Mixer nicht für gewerbliche Nutzung ausgelegt ist.
14. Dieser Mixer ist kein Spielzeug für Kinder – nicht einmal „Probeweise“. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.
15. Versuchen Sie nicht das Gerät zu öffnen.
16. Es gibt keinen Grund dafür, das ein Service daran von ungeschultem Personal durchgeführt wird.
17. Dieser Mixer hat eine wartungsfreie Schmierung und benötigt deshalb keine zusätzliche.
18. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
19. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
20. Ist das Netzkabel beschädigt, so muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

**ANWENDUNG DES GERÄTS**

Die verschiedenen Zubehörteile des Mixers vor dem ersten Gebrauch sorgfältig reinigen. Vergewissern Sie sich, dass vor dem Anstecken von Zubehör an den Mixer der Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen wurde und der Geschwindigkeitswähler auf der Position AUS steht.

1. Anstecken von passendem Zubehör an den Mixer.
  - Mit dem Rührbesen kann Eiweiß geschlagen oder andere Flüssigkeiten gemixt werden. Es können maximal 5 Eier geschlagen werden. Bei höchster konstanter Geschwindigkeit muss die gewünschte Konsistenz innerhalb von 4 Minuten erreicht werden.
  - Mit den Kneithaken kann Teig geknetet werden. Das Verhältnis von Mehl zu Wasser sollte 100:72 betragen, mit anderen Worten 924g Mehl zu 665g Wasser. Sie können dieses Verhältnis entsprechend Ihren persönlichen Anforderungen anpassen.

**Hinweis:** Der Kneithaken mit der Distanzscheibe kann nur in den größeren Sockel eingesteckt werden, der andere nur in den schmalen Sockel. Die beiden Kneithaken dürfen niemals in anderer Weise eingesteckt werden. Die Rührbesen hingegen sind identisch und können in jeden Sockel eingesteckt werden.

2. Das Gerät einstecken.
3. Je nach Umfang der zuzubereitenden Menge die Zutaten in einen passenden Behälter geben.
4. Die Rührbesen in den Behälter eintauchen und das Gerät mit dem Regelungsknopf einschalten.
5. Den Regelungsknopf auf die Position „1“-„6“ setzen.
6. Je nach Modell ist das Gerät mit einem Turbo-Knopf ausgestattet.
7. Nach Gebrauch den Regelungsknopf wieder auf die Position „0“ setzen.
8. Das Gerät ausstecken.
9. Die Rührbesen entriegeln. Drücken Sie dazu den Entriegelungsknopf.

**Vorsicht:** Der Auswurfknopf kann nur gedrückt werden, wenn der Geschwindigkeitswähler auf der Position AUS steht. Stellen Sie sicher, dass vor dem Entfernen von Zubehör der Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen wurde. Halten Sie niemals das Zubehör beim Entfernen in Richtung von Personen, da dies Verletzungen zur Folge haben kann.

**VORSICHT**

1. Nach einer durchgehenden Anwendung von 5 Minuten den Betrieb für 20 Minuten einstellen.
2. Das Gerät nicht mehr als 5 Minuten durchgehend betreiben.

**REINIGUNG**

1. Das Gerät ausstecken.
2. Zur Reinigung des Gehäuses nur ein feuchtes Tuch verwenden. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachwischen.
3. Die Rührbesen unter fließendem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Abspülen und trocknen.
4. Wir empfehlen die Zubehörteile sofort nach Gebrauch zu reinigen. Dadurch werden hartnäckige Lebensmittelreste entfernt. Das Eintrocknen von Lebensmitteln wird damit verhindert. Die Reinigung wird erleichtert und der Bildung von Bakterien wird vorgebeugt.

**GEBRAUCHSHINWEISE**

So sparen Sie Vorbereitungszeit und stellen auf die richtige Geschwindigkeit:

Niedrige STUFE:

für trockenes Mixgut mit Flüssigkeiten, zum Schlagen von Eiklar und Dotter und Kremen, zum Zerkleinern von Gemüse und Anrühren von Soßen.

Mittlere STUFE:

für Teige, Puddings oder ähnlichem wie Müsli.

Maximale STUFE /TURBO:

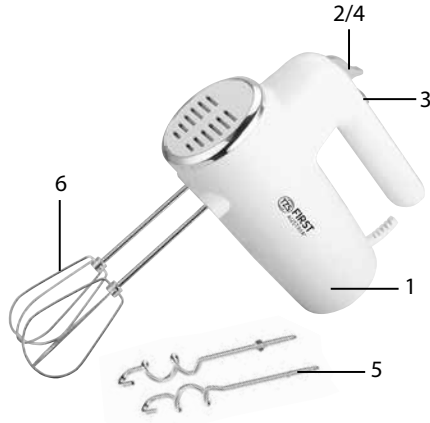
Zum Schlagen von Eiklar oder vergleichbaren Cremen wie Instantmilch/Milchshakes ect.

**TECHNISCHE DATEN:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Entsorgung**

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

**MANUALE DI ISTRUZIONI****NOME DEI COMPONENTI**

1. Alloggiamento dell'unità
2. Pulsante di espulsione
3. Pulsante turbo
4. Manopola di controllo della velocità
5. Gancio impastatore
6. Fruste

**SUGGERIMENTO IMPORTANTE PER LA SICUREZZA:**

1. Leggere con attenzione tutte le istruzioni.
2. Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altro liquido.
3. Usare soltanto con alimentazione elettrica a 220-240 V/50 Hz.
4. Scollegare dalla presa di alimentazione, se non in uso, prima di prelevare o estrarre i pezzi, e prima di pulire.
5. Spostare sempre il frullatore su "0" prima di estrarre la spina. Estrarre la spina dalla presa e non tirare il cavo.
6. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le mani, i capelli, gli abiti, le spazzole e gli altri utensili lontano dalle fruste durante il funzionamento.
7. Non usare l'unità con una prolunga, su un pavimento umido o quando l'unità o le mani sono umide.
8. Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e non deve entrare in contatto con superfici calde.
9. Non utilizzare l'unità se la spina o il cavo sono danneggiati o se l'unità è danneggiata o è caduta.

10. Non attorcigliare, piegare o avvolgere il cavo attorno all'apparecchio perché si potrebbe indebolire l'isolamento che potrebbe strapparsi quando entra nell'unità.
11. Non esporre il motore a sforzi eccessivi quando si mescolano composti che non consentono alle fruste/al gancio impastatore di muoversi liberamente.
12. L'apparecchio serve solo per uso domestico e non può essere utilizzato all'esterno.
13. Supervisionare rigorosamente l'utilizzo da parte dei bambini o in prossimità di questi.
14. Non ostacolare le aperture dell'unità.
15. L'unità non deve essere riparata da personale non autorizzato.
16. L'unità è stata lubrificata in modo permanente e non richiede lubrificazione aggiuntiva.
17. Non usare per oltre 5 minuti consecutivi.
18. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
19. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
20. Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio assistenza o altre persone analogamente qualificate per evitare pericoli.

**CONSERVARE LE ISTRUZIONI.****COME USARE L'APPARECCHIO.**

Prima di usare il proprio apparecchio per la prima volta, pulire i vari accessori con attenzione. Prima di montare il mixer, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente e che il selettore di velocità sia in posizione OFF.

1. Assemblare correttamente gli accessori nel mixer.
  - I battitori sono per miscelare bianco d'uovo o altri liquidi, la quantità massima di uova non può essere inferiore a 5 pezzi; la consistenza desiderata deve essere raggiunta entro 4 minuti alla velocità massima alla volta.
  - I ganci per impasto sono per impastare l'impasto, la percentuale di farina e acqua sarà 100:72, solo 924 g di farina e 665 g di acqua, è anche possibile regolare adeguatamente la proporzione in base alle preferenze personali.

**Nota:** Le fruste e i ganci, quelli con l'ingranaggio, possono essere inseriti solo nella presa con i segni mentre l'altro va inserito nell'altra presa. Le due fruste e di due ganci non possono essere invertiti. I battitori possono essere inseriti in qualsiasi presa, in quanto sono identici.

2. Collegare l'apparecchio.
3. A seconda della quantità da preparare. Porre gli ingredienti nel contenitore appropriato.
4. Immergere i battitori nel contenitore e avviare l'apparecchio ruotando la manopola di controllo verso destra.
5. Ruotare la manopola di controllo alla posizione "1"- "6".
6. A seconda del modello, l'apparecchio può essere dotato di pulsante turbo, che consente al proprio apparecchio.
7. Quando si è finito di usarlo, ripristinare la manopola di controllo in posizione "0".
8. Scollegare l'apparecchio.
9. Estrarre i battitori premendo la maniglia di espulsione.

**Attenzione:** Il pulsante di espulsione può essere premuto solo quando il selettore è sull'impostazione OFF e assicurarsi che il cavo di alimentazione sia rimosso dalla presa di corrente prima di rimuovere gli accessori. Quando si espelle gli accessori, non volgerli verso persone in quanto può causare ferite.

**ATTENZIONE:**

1. Dopo 5 minuti di uso costante, far riposare l'unità per qualche minuto (20 minuti) prima di proseguire con l'uso.
2. Non utilizzare per più di 5 minuti consecutivi.

**PULIZIA**

1. Scollegare l'apparecchio.
2. Pulire il corpo dell'apparecchio usando un panno umido. Quindi asciugare con un panno asciutto.
3. Pulire i battitori sotto acqua corrente o in lavastoviglie. Sciacquare e asciugare.
4. Quando si è finito di utilizzare il proprio apparecchio si raccomanda di pulire immediatamente tutti gli accessori. Ciò rimuoverà qualsiasi residuo di cibo appiccicoso dagli accessori. In questo modo si previene che i residui di cibo si seccino, rendendo la pulizia più semplice e riducendo la possibilità di formazione di batteri.

**SUGGERIMENTI OPERATIVI:**

La maggior parte delle ricette fornisce il tempo richiesto e la velocità necessari.

**Basso VELOCITÀ:**

Per mescolare ingredienti secchi con liquidi, montare i bianchi d'uovo e le creme in miscele, mescolare sughi e salse e passare verdure.

**Mezzo VELOCITÀ:**

Per mescolare composti per torta, budini o pastelle. Per scremare con riduttori e zucchero.

**Alto VELOCITÀ/TURBO:**

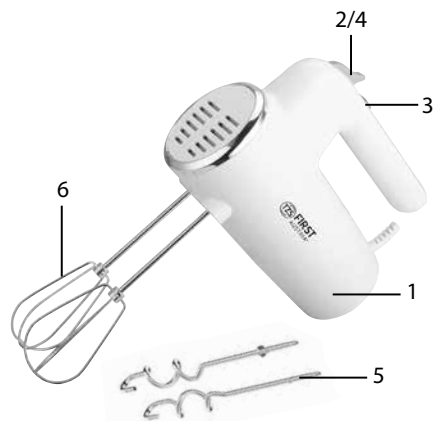
Per montare panna, latte evaporato o polverizzato, albume d'uovo o uova intere.

**DATI TECNICI:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**SMALTIMENTO ECOLOGICO**

Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI****OZNACZENIA CZĘŚCI**

1. Obudowa
2. Przycisk wyrzutu
3. Przycisk turbo
4. Regulator prędkości
5. Hak do gnienienia
6. Ubijak

**WAŻNE WSKAZÓWKI****DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:**

Podczas używania urządzeń elektrycznych prosimy o zwracanie uwagi na następujące wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

1. Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
2. Nigdy nie zanurzać miksera w wodzie.
3. Mikser podłączać do prądu zmiennego 220-240 Volt o częstotliwości 50 Hz.
4. Po zakończeniu pracy miksera oraz przed rozpoczęciem innych z nim prac (czyszczenie, zmiana części) należy zawsze odłączyć go z prądu.
5. Przed podłączeniem urządzenia do prądu upewnić się, czy przycisk główny nie jest wyłączony, tzn., że znajduje się w pozycji „0” (OFF).
6. Pod żadnym pozorem nie dotykać wirujących części podczas pracy miksera. To samo tyczy się również ubrań kuchennych i „włosów”.
7. Nigdy nie używać przedłużacza oraz nie używać urządzenia, jeśli stoi ono na mikrej powierzchni oraz wilgotnymi/mokrymi rękoma.

8. Także kabel sieciowy nie może leżeć na gorących powierzchniach.
9. Unikać ostrych kantów, o które kabel mógłby się ocierać, unikać takich miejsc, gdzie kabel będzie za bardzo naciągnięty i zostanie wyrwany z gniazdka.
10. Kabla nie wolno zwinąć wokół miksera – jeśli za często się to zdarzy, izolacja na kablu stanie się krucha i czas działania zostanie ograniczony.
11. Użytkowanie urządzenia z zepsutym kablem lub innym uszkodzeniem jest bardzo niebezpieczne – w takim przypadku urządzenie należy oddać do naprawy.
12. Unikać nadmiernego obciążenia silnika – za gęste ciasto, przy długim ucieraniu (5min) itd.
13. Mikser nie jest przewidziany do użytku przemysłowego.
14. Urządzenie nie jest zabawką dla dzieci – nawet „na próbę”. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w pobliżu dzieci.
15. Nie otwierać urządzenia.
16. Nie ma powodu, aby naprawa została przeprowadzana przez niekompetentną osobę.
17. Części tego miksera zostały odpowiednio nasmarowane i nie wymagają żadnego dodatkowego.
18. Aby uniknąć przegrzania silnika przy użyciu haka do ciasta, nigdy nie używać prędkości 1 i 2.
19. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
20. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
21. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać on wymieniony przez producenta, punkt serwisowy, lub inną, upoważnioną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ DO PONOWNEGO WYKORZYSTANIA.

**EKSPLLOATACJA URZĄDZENIA**

Przed pierwszym użyciem poszczególne części robota kuchennego należy dokładnie wyczyścić. Przed montażem miksera, proszę się upewnić, że wtyczka sieciowa jest wyciągnięta z gniazdka a przełącznik prędkości jest w pozycji wyłączenia – WYŁ.

1. Zamontować odpowiednie wyposażenie miksera.
  - Ubijaczce służą do ubijania białka jajek lub mieszania innych cieczy, maksymalna ilość jajek nie powinna przekraczać 5-ciu, pożądana konsystencja powinna być osiągnięta w ciągu 4-rech minut, przy najwyższej stałej prędkości.
  - Haki do mieszania ciasta służą do ubijania ciasta, proporcja mąki i wody powinna wynosić 100:72, wystarczy 924g mąki i 665g wody.

**Uwaga:** z haków ciasta, ten z podkładką może być włożony tylko do większego gniazda a drugi tylko do mniejszego. Dwóch haków ciasta nie da się błędnie włożyć. Ubijaczce mogą być włożone w każde gniazdo, bo są identyczne.

2. Podłączyć urządzenie do zasilania.
3. Zależnie od ilości umieścić składniki w pojemniku o odpowiedniej wielkości.
4. Zanurzyć końcówki w pojemniku i uruchomić urządzenie pokrętłem regulacji prędkości po prawej stronie.
5. Przesunąć pokrętło regulacji prędkości w prawą stronę na pozycję „1”-“6”.
6. W zależności od modelu robot kuchenny może być wyposażony w przycisk turbo.
7. Po zakończeniu pracy z robotem pokrętło regulacji prędkości należy ponownie ustawić na pozycji „0”.
8. Odłączyć urządzenie od zasilania.
9. Odblokować końcówki naciskając w tym celu wypychacz.

**Przeostroga:** Przycisk uwolnienia przed wyjęciem wyposażenia, można nacisnąć tylko, gdy przełącznik prędkości jest w pozycji wyłączenia – WYŁ., a wtyczka sieciowa jest wyciągnięta z gniazdka. Podczas uwalnianiu wyposażenia, zawsze trzymać je z dala od osoby, by uniknąć urazu.

**UWAGA:**

1. Po stałej eksploatacji przez 5 minut urządzenie należy na kilka minut (20 minut) wyłączyć.
2. Nie użytkować robota nieprzerwanie przez ponad 5 minut.

**CZYSZCZENIE**

1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Do czyszczenia obudowy należy używać wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć suchą ściereczką.
3. Końcówki do ubijania i mieszania należy myć pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń. Akcesoria należy oplukać i wysuszyć.
4. Zaleca się czyszczenie elementów bezpośrednio po ich użyciu. Pozwala to na usunięcie uporczywych zabrudzeń i uniemożliwia przyschnięcie resztek jedzenia. Dzięki temu czyszczenie jest łatwiejsze i zapobiega rozwojowi bakterii.

**INSTRUKCJA MIKSOWANIA WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA**

Tak można zaoszczędzić czas przygotowania i ustawić prawidłową prędkość:

STOPIEŃ niskie:

do suchego miksowania płynów, do ubijania białek, żółtek i kremów, do rozdrabniania warzyw i mieszania sosów.

STOPIEŃ średnie:

do ciast, budyni i temu podobnych jak musli itd.

STOPIEŃ wysokie/TURBO:

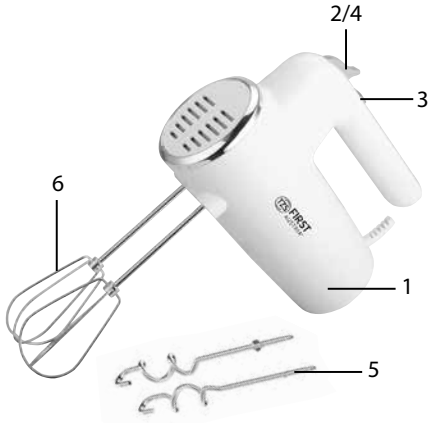
do ubijania białek lub porównywalnych kremów i gęstego ciasta.

**DANE TECHNICZNE:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Utylizacja przyjazna środowisku**

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

**MANUAL DE UTILIZARE****PĂRȚILE COMPONENTE**

1. Carcasa unității
2. Butonul de ejectare
3. Butonul turbo
4. Buton de control al vitezei
5. Palete pentru aluat
6. Bătătoare

**MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE**

Când utilizați aparatul electric este necesară aplicarea unor măsuri de precauție de bază, cum ar fi:

1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Nu introduceți aparatul, cordonul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
3. Utilizați aparatul doar la tensiunea de 220-240 V/50 Hz.
4. Scoateți aparatul de la priză când nu îl folosiți, când adunați sau desfaceți părțile componente, înainte de spălare.
5. Puneți întotdeauna mixerul pe "0" înainte de a-l scoate de la priză. Scoateți-l de la priză de la ștecher, nu trăgând de cablu.
6. Evitați să atingeți componentele în mișcare. În timpul funcționării, țineți deoparte mâinile, părul, hainele, spatule sau orice alte ustensile.
7. Se interzice folosirea aparatului cu un prelungitor, și pe o pardoseală umedă sau când aparatul sau mâinile sunt umede.
8. Nu lăsați cablul să atârne de-a lungul mesei sau să atingă suprafețe fierbinți.

9. Nu utilizați aparatul care are un cablu sau ștecher defect, sau după ce a fost stricat sau scăpat.
10. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului, deoarece izolația cablului poate slăbi sau se poate distruge, cu precădere în locul în care intră în aparat.
11. Nu suprasolicitați motorul amestecând alimente care nu permit rotirea liberă a paletelor.
12. Aparatul este strict pentru uz electrocasnic, nu îl utilizați în alte condiții.
13. Este necesară supravegherea atentă dacă aparatul se folosește de către sau în apropierea unui copil.
14. Nu încercați să demontați aparatul.
15. Repararea aparatului nu este permisă decât persoanelor autorizate.
16. Aparatul a fost suficient lubrifiat și nu mai necesită ungere.
17. Nu utilizați aparatul mai mult de 5 minute.
18. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiența și de cunoașterea produsului (inclusiv copiii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
19. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.
20. În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară înlocuirea sa de către fabricant, de către reprezentantul de asistență tehnică al fabricantului sau de către persoane de competență echivalentă pentru a se evita pericolele.

**PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE.****MOD DE ÎNTREBUINȚARE**

Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați cu grijă diferitele accesorii. Înainte de a asambla mixerul, asigurați-vă că a fost scos cablul de alimentare din priză de alimentare și că selectorul de viteză este în poziția OPRIT.

1. Asamblați accesoriile adecvate în mixer.
  - Paletele sunt destinate baterii ouălor sau amestecării altor lichide; se pot bate maximum 5 ouă odată; consistența dorită se va atinge în decurs de 4 minute după utilizarea constantă la cea mai înaltă viteză.
  - Paletele de aluat au rolul de a frământa aluatul, proporția de făină și apă este de 100:72 (mai exact, 924g făină și 665g apă); puteți regla proporțiile în funcție de preferințe.

**Notă:** în cazul paletelor de aluat, cel cu șaibă poate fi introdus doar în orificiul mare, iar celălalt, doar în orificiul mic. Nu este permisă introducerea încorectă a celor două palete de aluat. Paletele pot fi introduse în oricare dintre cele două orificii, fiind identice.

2. Puneți aparatul la priză.
3. Puneți ingredientele în recipientul corespunzător, în funcție de cantitate.
4. Introduceți paletele în recipient și porniți aparatul întorcând butonul de control spre dreapta.
5. Fixați butonul de control în pozițiile "1"- "6".
6. Unele modele dețin și buton turbo.
7. După folosire, reveniți la poziția "0".
8. Scoateți aparatul de la priză.
9. Înlăturați paletele apăsând pe butonul de ejectare.

**Atenție:** Butonul de ejectare poate fi apăsat numai când selectorul de viteză este în poziția OPRIT; asigurați-vă că este deconectat cablul de alimentare de la priză înainte de a scoate accesoriile. Când ejectați accesoriile, țineți-le departe de alte persoane, deoarece le puteți răni.

**ATENȚIE:**

1. O repriză de funcționare continuă nu trebuie să dureze peste 5 minute, după care se lasă aparatul să se răcească timp de 20 minute înainte de următoarea repriză.
2. Nu folosiți aparatul mai mult de 5 minute deodată.

**CURĂȚAREA**

1. Scoateți aparatul de la priză.
2. Curățați partea principală a aparatului cu un material fin. Apoi, ștergeți cu o cârpă uscată.
3. Curățați paletele sub un jet de apă sau în mașina de spălat vase. Clătiți și uscați.
4. După utilizare se recomandă curățarea imediată a accesoriilor. Astfel vor fi înlăturate resturile alimentare, curățarea va fi mai ușoară și se reduce riscul bacterian.

**SUGESTII DE UTILIZARE**

Majoritatea rețetelor specifică timpul și viteza necesare.

Redusă VITEZELE:

Pentru a amesteca ingredientele uscate cu lichide, pentru a bate albușul și frișca în amestec, pentru a amesteca sosuri și a pisa legume.

Medie VITEZELE:

Pentru a amesteca ingrediente de prăjituri, budinci sau aluat. Pentru utilizarea paletelor de aluat când se amesteca aluat sau ingrediente mai dense de prăjitură.

Înaltă VITEZA/TURBO:

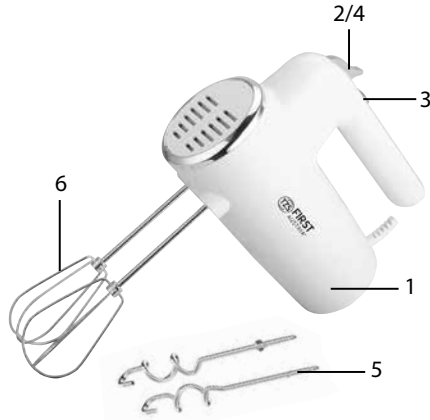
Pentru a bate frișca, laptele praf, albușul de ou sau oul întreg.

**PRECIZĂRI TEHNICE**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Eliminare ecologică**

Puteți ajuta la protejarea mediului!  
Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ**

1. Περίβλημα της μονάδας
2. Κουμπί Εξαγωγή
3. Κουμπί Turbo
4. Κουμπί ελέγχου ταχύτητας
5. Γάντζοι ζύμης
6. Αναδευτήρες

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα κάποιες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν.
2. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με τροφοδοσία 220-240 V/50 Hz.
4. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, προτού εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και προτού την καθαρίσετε.
5. Θέτετε πάντα το μίξερ στη θέση "0" πριν το αποσυνδέσετε από την πρίζα. Αφαιρέστε πιάνοντας το φικ - μην τραβάτε το καλώδιο.
6. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τον δάρτη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
7. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με καλώδιο προέκτασης, όταν στέκεστε σε υγρό δάπεδο ή όταν η συσκευή ή τα χέρια σας είναι βρεγμένα.

8. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται στην άκρη κάποιας επιφάνειας και μην το αφήνετε να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
9. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί φθορά το βύσμα ή το καλώδιο ή αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά ή πέσει κάτω.
10. Ποτέ μην περιστρέφετε, τσακίζετε ή τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει εξασθένηση και διάσπαση της μόνωσης του καλωδίου, ιδιαίτερα στο σημείο όπου εισέρχεται στη μονάδα.
11. Μην υποβάλετε το μωτό σε υπερβολική καταπόνηση χτυπώντας μείγματα που δεν επιτρέπουν στους δάρτες/γάντζους ζύμης να περιστρέφονται ελεύθερα.
12. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον. Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
13. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ή λειτουργεί κοντά σε παιδιά.
14. Μην ασκείτε υπερβολική πίεση για να ανοίξετε τη συσκευή.
15. Δεν πρέπει να γίνει προσπάθεια επισκευής του μίξερ από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
16. Η μονάδα αυτή έχει λιπανθεί μόνιμα και δεν απαιτεί περαιτέρω λίπανση.
17. Μη λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 5 λεπτά.
18. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
19. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
20. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή πιθανών κινδύνων.

**ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**

**ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, καθαρίστε τα διάφορα εξαρτήματά της προσεκτικά. Πριν συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν

είναι συνδεδεμένη με το ρεύμα και ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.

1. Τοποθετήστε τα σωστά εξαρτήματα στο μίξερ.
  - Οι δάρτες προορίζονται για την ανάμιξη ασπράδιων αυγών ή άλλων υγρών. Η μέγιστη ποσότητα αυγών δεν μπορεί να είναι υπερβαίνει τα 5 τεμάχια. Το επιθυμητό αποτέλεσμα πρέπει να επιτευχθεί μέσα σε 4 λεπτά στην υψηλότερη ταχύτητα.
  - Οι γάντζοι ζύμης προορίζονται για ζύμωμα 100g:72, δηλαδή 924 γρ. αλεύρι και 665 γρ. νερό. Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε την αναλογία σύμφωνα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο γάντζος με τη ροδέλα μπορεί να τοποθετηθεί μόνο στην μεγάλη υποδοχή και ο άλλος μόνο στη μικρή. Οι δύο γάντζοι δεν μπορούν να τοποθετηθούν διαφορετικά. Οι δάρτες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε υποδοχή επειδή είναι όμοιοι.

2. Συνδέστε τη συσκευή.
3. Ανάλογα με την ποσότητα που πρόκειται να παρασκευαστεί. Τοποθετήστε τα υλικά σε κατάλληλο δοχείο.
4. Βυθίστε τους δάρτες μέσα στο δοχείο και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το κουμπί ελέγχου προς τα δεξιά.
5. Στρέψτε το κουμπί ελέγχου στη θέση "1" - "6".
6. Ανάλογα με το μοντέλο, η συσκευή μπορεί να είναι εξοπλισμένη με κουμπί turbo.
7. Μετά τη χρήση, επαναφέρετε το κουμπί ελέγχου στη θέση "0".
8. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
9. Αφαιρέστε τους δάρτες πιέζοντας τη λαβή εξαγωγής.

**Προσοχή:** Το κουμπί εξαγωγής μπορεί να πατηθεί μόνο όταν ο επιλογέας ταχύτητας είναι στη θέση απενεργοποίησης. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα. Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων, προσέχετε να μην τα στρέψετε προς κάποιο άτομο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

1. Μετά από 5 λεπτά συνεχούς χρήσης, αφήστε 20 λεπτά ανάπαυσης πριν από την επόμενη χρήση.
2. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διάστημα μεγαλύτερο από 5 λεπτά κάθε φορά.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
2. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής χρησιμοποιώντας μόνο υγρό πανί. Κατόπιν στεγνώστε καλά με ένα στεγνό πανί.
3. Καθαρίστε τους δάρτες κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Ξεπλύνετε και αφήστε να στεγνώσουν.
4. Συνιστάται ιδιαίτερα να καθαρίσετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση της χρήσης της συσκευής σας. Με τον τρόπο αυτόν απομακρύνονται τυχόν επίμονα υπολείμματα τροφίμων από τα εξαρτήματα. Αποφύγετε την ξήρανση υπολειμμάτων τροφίμων. Ο καθαρισμός είναι ευκολότερος και προλαμβάνεται η πιθανότητα ανάπτυξης βακτηριδίων.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

Οι περισσότερες συνταγές παρέχουν τον απαιτούμενο χρόνο και ταχύτητα.

**Χαμηλή ΤΑΧΥΤΗΤΑ:**

Για ανάμιξη ξηρών συστατικών με υγρά, χτύπημα ασπράδιων αυγών και κρέμας, ανάδευση σούπας και σάλτσας και λεπτή κοπή λαχανικών.

**Μεσαία ΤΑΧΥΤΗΤΑ:**

Για ανάμιξη μείγματος για κέικ, πουτίγκα ή κρέμα. Για ανάμιξη, χτύπημα και προσθήκη ζάχαρης.

**Υψηλή ΤΑΧΥΤΗΤΑ/TURBO:**

Για χτύπημα κρέμας γάλακτος, γάλακτος εβαπορέ ή σε σκόνη, ασπράδιων ή ολόκληρων αυγών.

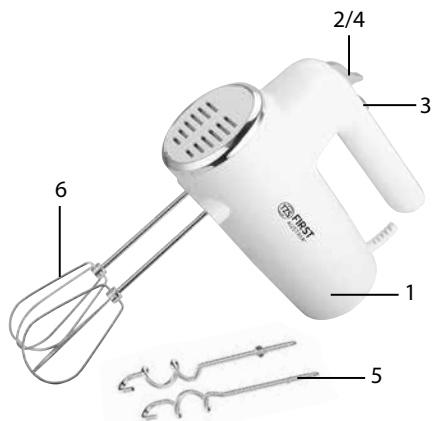
**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση**

Πάντα να προστατεύετε το περιβάλλον από την μόλυνση!

Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς και παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

**NÁVOD K POUŽITÍ****NÁZVY SOUČÁSTÍ**

1. Kryt jednotky
2. Tlačítko vysunutí
3. Tlačítko turbo
4. Regulátor rychlosti
5. Hnětací háky
6. Šlehací metly

**DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:**

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Pečlivě si přečtěte všechny zde uvedené pokyny.
2. Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani jiných kapalin.
3. Používejte pouze napájení 220–240 V, 50 Hz.
4. Pokud spotřebič právě nepoužíváte, před nasazením nebo sejmutím součástí a před čištěním odpojte napájecí kabel od napájení.
5. Před odpojováním zástrčky mixér vždy přepněte do polohy „0“. Zástrčku odpojujte tak, že ji uchopíte. Netahejte násilím za kabel.
6. Zabraňte kontaktu s pohyblivými součástmi. Během provozu udržujte ruce, vlasy, oděv, střerky a jiné pomůcky mimo šlehač.
7. Nikdy nepoužívejte spotřebič s prodlužovacím kabelem, stojí-li spotřebič na vlhké podlaze, nebo jsou-li spotřebič nebo vaše ruce mokré.
8. Nenechte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky a zabraňte jeho kontaktu s horkým povrchem.

9. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozenou zástrčkou či kabelem, poškozený spotřebič nebo spotřebič, který předtím spadl.
10. Napájecí kabel nekrutíte, nezamotávejte ani neovíjete kolem spotřebiče. V opačném případě by mohlo dojít k zeslabení a rozdělení izolace kabelu zejména v místech, kde kabel vstupuje do jednotky.
11. Nezatěžujte motor zbytečným namáháním směsí, v nichž se šlehače/hnětače na těsto nemohou volně otáčet.
12. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte spotřebič venku.
13. Je-li spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
14. Nepokoušejte se jednotku otevřít.
15. Neoprávněné osoby se nikdy nesmí pokoušet mixér opravit.
16. Tato jednotka byla trvale namazána a nevyžaduje žádné další promazávání.
17. Nepoužívejte spotřebič po dobu delší než 5 minut.
18. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
19. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
20. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis či osoba s příslušnou kvalifikací, aby se předešlo vzniku nebezpečí.

TENTO NÁVOD K OBSLUZE DOBŘE USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

**POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE**

Před prvním použitím spotřebiče pečlivě vyčistěte různé příslušenství tohoto spotřebiče. Před sestavením mixéru se ujistěte, že napájecí kabel je odpojen ze zásuvky a že regulátor rychlosti je v poloze VYPNUTO.

1. Nasadte na mixér vhodné příslušenství.
  - Šlehací metly jsou určeny ke šlehání vaječných bílků nebo jiných tekutin. Maximální možné množství vajec je 5 kusů. Požadované konzistence je nutné dosáhnout na jedno spuštění při nejvyšší rychlosti do 4 minut.
  - Hnětací háky jsou určeny ke hnětení těsta. Poměr mouky a vody by měl být 100:72,

zn. 924 g mouky a 665 g vody. Poměr můžete příslušně upravit dle svých osobních preferencí.

**Poznámka:** Chcete-li použít hnětací háky, lze hák s podložkou vložit pouze do většího otvoru a druhý hák lze vložit pouze do menšího otvoru. Polohu obou háků nelze zaměňovat. Šlehací metly jsou stejné a lze je vložit do kteréhokoli otvoru.

2. Připojte spotřebič.
3. V závislosti na připravovaném množství vložte suroviny do vhodné nádoby.
4. Ponořte do nádoby šlehací metly a otočením regulátoru doprava zapněte spotřebič.
5. Otočte regulátorem do polohy „1“ až „6“.
6. V závislosti na modelu může být spotřebič vybaven tlačítkem turbo.
7. Po použití vraťte regulátor do polohy „0“.
8. Odpojte spotřebič od sítě.
9. Stisknutím tlačítka vysunutí sejměte šlehací metly.

**Výstraha:** Tlačítko vysunutí lze stisknout pouze v případě, že je regulátor rychlosti v poloze VYPNUTO. Před snímáním jakéhokoli příslušenství se také ujistěte, že je napájecí kabel odpojen ze zásuvky. Příslušenství nesmí být nikdy snímáno směrem k nějaké osobě. V opačném případě by mohlo dojít ke zranění.

**VÝSTRAHA:**

1. Po 5 minutách souvislého používání nechte spotřebič před dalším použitím 20 minut odpočinout.
2. Spotřebič nenechávejte zapnutý na dobu delší než 5 minut.

**ČIŠTĚNÍ**

1. Odpojte spotřebič od sítě.
2. Tělo spotřebiče čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Poté jej otřete suchým hadříkem.
3. Šlehací metly omyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce na nádobí. Opláchněte a osušte je.
4. Důrazně se doporučuje očistit příslušenství ihned po skončení používání spotřebiče. Tím se odstraní všechny přilepené potraviny z příslušenství. Zabráňte tak nutnému odmaččení zaschnutých zbytků potravin. Čištění tak bude snazší a zamezíte i možnosti množení bakterií.

**DŮLEŽITÁ INFORMACE:**

Ve většině receptů jsou požadovaná doba a rychlost uvedeny.

**Nízká RYCHLOST:**

Slouží k mísení suchých surovin s tekutinami, přidávání našlehaných bílků a smetany do směsí, míchání šťáv a omáček a rozmačkávání zeleniny.

**Střední RYCHLOST:**

Slouží k mísení směsí na koláče, pudinků nebo litých těst. Dále slouží k našlehávání, rozměňování nebo k přidávání cukru.

**Vysoká RYCHLOST/TURBO:**

Slouží ke šlehání smetany, kondenzovaného nebo sušeného mléka, bílků nebo celých vajec.

**TECHNICKÉ ÚDAJE:**

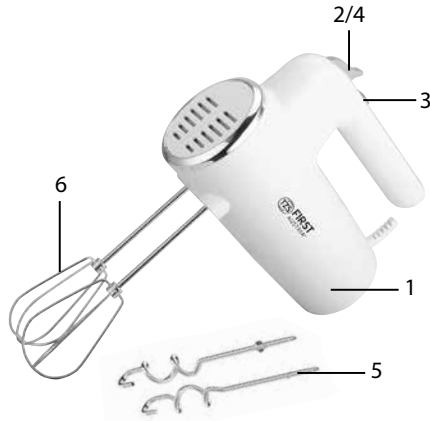
220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Likvidace šetrná k životnímu prostředí**

Vždy chraňte životní prostředí před znečištěním.

■ Při likvidaci nefunkčních elektrických zařízení dodržujte místní předpisy a zanechte je do příslušného sběrného střediska pro likvidaci odpadu.



**УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ****НАИМЕНОВАНИЕ НА ЧАСТИТЕ**

1. Корпус
2. Бутон за изхвърляне на приставките
3. Бутон турбо
4. Регулатор на скоростта
5. Приставки за месене
6. Бъркалки

**ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ  
ЗА БЕЗОПАСНОСТ:**

Когато използвате електрически уреди, спазвайте следните правила за безопасност.

1. Прочетете внимателно настоящето упътване преди първото използване на уреда.
2. Никога не потапяйте миксера или захранващия кабел във вода.
3. Включвайте миксера само към променлив ток 220-240 V 50 Hz.
4. След употреба на миксера и преди да предприемете някаква работа по него (почистване, смяна на приставките и т. н.), винаги изключвайте захранващия кабел от електрическата мрежа.
5. Преди да включите миксера към електрическия ток, трябва да се уверите, че главният ключ на миксера не е включен, т. е. че е в положение „0“ (OFF).
6. По време на работа избягвайте непременно всеки допир до въртящите се части. Пазете също облеклото и косите си.
7. Никога не употребявайте удължител и не използвайте уреда, когато се намира върху

влажна повърхност или ако ръцете Ви са влажни/мокри.

8. Захранващият кабел в никакъв случай не трябва да се допира до горещи повърхности.
9. Избягвайте остри ръбове, по които захранващият кабел може да се трие или места, където захранващият кабел може да се опъне и да се издърпа по невнимание от електрическия контакт.
10. Не увивайте захранващия кабел около миксера. Ако правите това често, изолацията на захранващия кабел ще се начупи и срокът на експлоатацията му ще бъде съкратен значително.
11. Използването на миксера с повреден захранващ кабел или при някаква друга повреда е проява на небрежност. Дайте миксера за ремонт в сервиз или на специалист.
12. Избягвайте ненормално натоварване на електродвигателя - много твърдо тесто, много продължително използване (5 мин.) и т. н.
13. Имайте предвид, че миксерът не е конструиран за професионална употреба.
14. Този миксер не е детска играчка. Не го давайте на деца, дори „за проба“. Никога не оставяйте уреда без наблюдение в близост до деца.
15. Никога не се опитвайте да отваряте уреда.
16. Ремонтът му от необучен персонал никога не може да бъде основателен.
17. Смазката на миксера не трябва да се сменя и допълнително смазване не е необходимо.
18. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
19. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.
20. Ако захранващият кабел се повреди, трябва да бъде заменен от производителя, сервизен техник или други квалифицирани лица, за да бъдат избегнати опасностите.

**ЗАПАЗЕТЕ ГРИЖЛИВО НАСТОЯЩЕТО  
УПЪТВАНЕ.**

**ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА**

Преди първото използване на уреда почистете внимателно различните принадлежности към него. Преди да сглобите миксера се уверете, че захранващият кабел е изключен от контакта и селекторът на скорост е в позиция ИЗКЛ.

1. Сглобете правилно приставките в миксера.
  - Приставките за разбъркване служат за разбъркване на белтъци или други течности. Можете да разбъркате максимум 5 яйца. Желаната консистенция трябва да се достигне в рамките на 4 минути при използване на най-високата постоянна скорост.
  - Месилките служат за месене на тесто. Пропорцията на брашното и водата трябва да бъде 100:72 или 924 грама брашно и 665 грама вода. Можете да дозирате според предпочитанията си.

- Забележка:** в големия контакт за месилки можете да поставите само месилката със шайба. Другата месилка се поставя в по-малкия контакт. Месилките не трябва да се поставят погрешно. Приставките за разбъркване могат да се поставят в произволен контакт, тъй като са еднакви.
2. Пъхнете щепсела на уреда в контакта.
  3. Поставете продуктите в подходящ съд в зависимост от приготвяното количество.
  4. Пъхнете бъркалките в съда и включете уреда, като завъртите регулиращото копче надясно.
  5. Завъртете регулиращото копче надясно в позиция „1“–„6“.
  6. В зависимост от модела уредът може да има турбо бутон.
  7. След приключване на работа върнете регулиращото копче в позиция „0“.
  8. Изключете щепсела от контакта.
  9. Освободете бъркалките. За целта натиснете бутона за изваждане на бъркалките.

**Внимание:** Бутонът за изваждане може да се натиска само надолу, когато селекторът на скорост е в позиция ИЗКЛ. Уверете се още, че захранващият кабел е изключен от захранването, преди да отстраните аксесоарите. При изваждане на аксесоарите винаги ги дръжте в противна на вас посока, за да не се нараните.

**ВНИМАНИЕ:**

1. След непрекъсната работа в продължение на 5 минути спрете миксера за няколко минути, преди да продължите работа (20 минути).
2. Уредът да не се използва повече от 5 минути непрекъснато.

**ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА**

1. Изключете щепсела от контакта.
2. За почистване на корпуса използвайте само влажна кърпа. След това изтрийте със суха кърпа.
3. Бъркалките за течни продукти се почистват под течаща вода или в съдомиялна машина. Измийте и подсушете.
4. Препоръчваме принадлежностите да се почистват веднага след приключване на работа с миксера. Така се отстраняват поленнали остатъци от хранителни продукти и се предотвратява тяхното засъхване. Почистването се улеснява и се предотвратява растежът на бактерии.

**УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА**

Спазвайте ги, спестявате време за приготвяне и настройвате правилната скорост:

**Ниска СТЕПЕН:**

За смесване на сухи продукти с течности, за разбиване на белтъци, жълтъци и кремове, за пасиране на зеленчуци и разбъркване на сосове.

**Средна СТЕПЕН:**

За тесто, пудинги и други подобни, като мюсли и др.

**Висока СТЕПЕН/TURBO:**

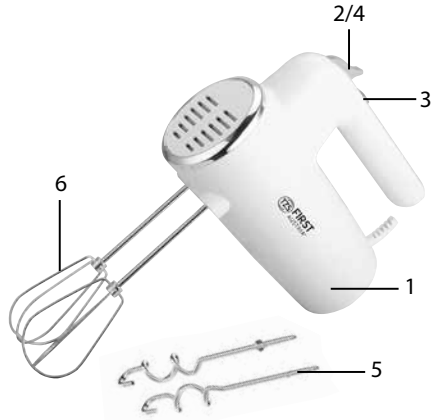
За разбиване на белтъци или кремове с подобна гъстота, като кондензирано мляко/млечни шейкове и др..

**ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Съобразено с околната среда  
изхвърляне**

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU:****OPIS DELOVA**

1. Kućište
2. Dugme za oslobađanje
3. Turbo dugme
4. Regulator brzine
5. Žice za mešenje
6. Žice za mešanje

**VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA:**

Kada koristite električne uređaje molimo Vas da se pridržavate sledećih sigurnosnih pravila:

1. Pre prve upotrebe molimo Vas da pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu.
2. Nikada nemojte da potapate mikser ili kabl za struju u vodu.
3. Mikser priključite isključivo na 220-240 volti naizmenične struje sa 50 Hz.
4. Posle upotrebe miksera i pre nego što bilo šta radite sa njim (čišćenje, zamena delova itd.) kabl za struju uvek izvucite iz struje.
5. Pre nego što mikser uključite u struju, uverite se da glavni prekidač nije uključen tj. da se nalazi na poziciji „0“ (OFF).
6. U toku rada obavezno izbegavajte svaki kontakt sa rotirajućim delovima. To isto važi i za odeću i kosu.
7. Nikada nemojte da koristite produžni kabl, i nemojte da koristite uređaj ako on stoji na vlažnoj površini ili ako su Vam ruke vlažne/mokre.
8. Kabl za struju ne sme ni u kom slučaju da leži na vreloj površini.
9. Izbegavajte oštre ivice na kojima se kabl za struju tare ili mesta gde će kabl za struju biti

nategnut i pri tom slučajno biti izvučen iz utičnice za struju.

10. Nemojte da obmotavate kabl za struju oko miksera – kada to često činite, izolacija kabla za struju se lomi i time se znatno smanjuje njegov životni vek.
11. Nema je ako koristite mikser sa oštećenim kablom za strujom ili nekom drugom smetnjom – predajte ga na servis tj. u ruke stručnjaka.
12. Izbegavajte preveliko opterećenje motora – čvršće testo, kod dužeg korišćenja (5min.) itd.
13. Imajte na umu da ovaj mikser nije predviđen za profesionalnu upotrebu.
14. Ovaj mikser nije dečija igračka – čak ni jednom „probe radi“. Uređaj nemojte nikada da ostavljate bez nadzora u blizini dece.
15. Ne pokušavajte da otvorite uređaj.
16. Nema nikakvog razloga da servisiranje uređaja vrši nestručno osoblje.
17. Ovaj mikser ima podmazivanje koje ne zahteva održavanje i zato nije potrebno dodatno podmazivanje.
18. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
19. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.
20. Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser, ili slično kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.

DOBRO ČUVAJTE OVO UPUTSTVO.

**UPOTREBA UREĐAJA**

Pažljivo očistite različite delove pribora miksera pre prve upotrebe. Pre sklapanja miksera proverite da li je strujni kabl isključen iz utičnice i da li je regulator brzine u ISKLJUČENOM položaju.

1. Stavite željeni pribor na mikser.
  - Žice su namenjene za mućenje belanaca i za mešanje drugih tečnosti. Maksimalna količina jaja je 5 kom., a ako je sve u redu željena čvrstina pene se mora dostići u roku od 4 minuta pri najvećoj brzini.

- Kuke za testo su namenjene za mešenje testa, a odnos brašna i vode treba da bude 100:72, odnosno 924g brašna i 665g vode. Taj odnos možete da korigujete po želji.

**Napomena:** Kod kuka za testo, ona sa podloškom može da se ubaci samo u veći otvor, a druga samo u manji otvor. Nijedna od dve kuke za testo ne može da se ubaci u neodgovarajući otvor. Žice za mućenje mogu da se ubace u bilo koji otvor jer su identične.

2. Uključite uređaj u struju.
3. U zavisnosti od obima količine koju spremate, stavite sastoje u posude odgovarajuće veličine.
4. Žice za mešanje uronite u posudu i uključite uređaj pomoću dugmeta za regulaciju na uređaju ka desno.
5. Dugme za regulaciju postavite na desno na poziciju „1“-“6“.
6. U zavisnosti od modela, uređaj može imati i Turbo-dugme.
7. Posle upotrebe, dugme za regulaciju ponovo postavite na poziciju „0“.
8. Isključite uređaj iz struje.
9. Oslobodite žice za mešanje. Pritisnite dugme za odbravljanje.

**Opres:** Dugme za izbacivanje može da se pritisne samo kada je regulator brzine u položaju „ISKLJUČENO“. Vodite računa da strujni kabl bude isključen iz utičnice prilikom skidanja pribora. Prilikom izbacivanja pribora ne usmeravajte ga ka drugoj osobi da ne bi došlo do povrede.

**PAŽNJA:**

1. Posle neprestane upotrebe od 5 minuta, prekinuti rad na nekoliko minuta (20 minuta).
2. Uređaj nemojte da puštate da radi bez prestanka duže od 5 minuta.

**ČIŠĆENJE**

1. Isključite uređaj iz struje.
2. Za čišćenje aparata upotrebljavate samo vlažnu krpu. Zatim prebrišite suvom krpom.
3. Žice za mešanje oprati pod tekućom vodom ili u mašini za posude. Oprati i osušiti.
4. Preporučujemo Vam da delove pribora operete odmah po upotrebi. Time se uklanjaju tvrdokorne naslage od namirnice. Time se sprečava da se namirnice sasuše. Čišćenje je olakšano a stvaranje bakterija sprečeno.

**NAPOMENE U VEZI KORIŠĆENJA**

Ovako ćete uštedeti vreme pripreme i podesiti pravilnu brzinu:

Nisko STEPEN:

za suv sadržaj mešanja sa tečnošću, da ulupate belance i žumance i kremove, za seckanje povrća i mešanje sosova.

Srednje STEPEN

za testa, pudinge ili slično kao što su musli itd.

Visoko STEPEN/TURBO

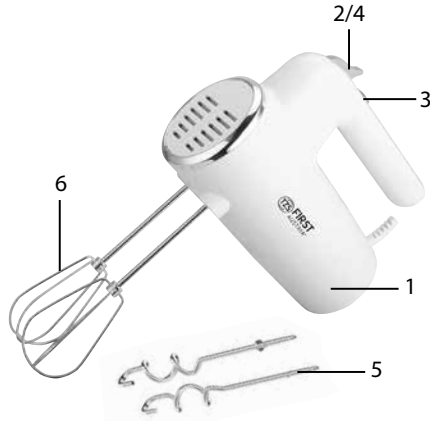
Da ulupate belance ili slične kremove kao što je instant mleko/mlečne šejkove itd..

**TEHNIČKI PODACI:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Ekološko odlaganje otpada**

Možete pomoći zaštititi okoline! Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosno pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

**MODE D'EMPLOI****DESIGNATION DES PIECES**

1. Boîtier
2. Touche d'éjection
3. Bouton Turbo
4. Régulateur de vitesse
5. Pétrisseur
6. Fouet

**RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ :**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez respecter les règles de sécurité suivantes:

1. Lisez attentivement les indications de fonctionnement avant la première utilisation.
2. Ne jamais plonger le mixeur ou le câble d'alimentation dans l'eau.
3. Branchez le mixeur uniquement sur courant alternatif 220-240V avec 50 Hz.
4. Après utilisation du mixeur et avant d'en faire usage (nettoyer, remplacer les accessoires, etc.), débranchez dans tous les cas le câble d'alimentation du courant.
5. Avant de raccorder le mixeur à l'alimentation électrique, assurez-vous que l'interrupteur principal du mixeur n'est pas activé c'est-à-dire qu'il est en position "0" (OFF).
6. Évitez impérativement tout contact avec les pièces en mouvement pendant le fonctionnement. Il en va de même pour les vêtements de cuisine et les cheveux.
7. N'utilisez jamais de rallonge et n'utilisez pas l'appareil lorsqu'il se trouve sur une surface humide ou si vous avez les mains mouillées/humides.

8. Le câble d'alimentation ne doit également en aucun cas se trouver sur des surfaces chaudes.
9. Évitez le frottement du câble d'alimentation sur des bords tranchants ou à un endroit où le câble est tendu et où vous pourriez tirer involontairement le câble de la prise.
10. Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du mixeur. Si vous le faites régulièrement, l'isolation du câble d'alimentation sera fragilisée et sa durée de vie en serait considérablement réduite.
11. La mise en marche du mixeur avec un câble défectueux ou une autre déficience est imprudente. Amenez-le à un service après-vente ou mettez-le entre les mains d'un spécialiste.
12. Évitez une sollicitation exceptionnelle du moteur : pâte trop solide, utilisation trop longue (5 minutes) etc.
13. Souvenez-vous que ce mixeur n'est pas prévu pour un usage commercial.
14. Ce mixeur n'est pas un jouet, pas même "à l'essai". Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance à proximité d'enfants.
15. N'essayez pas d'ouvrir l'appareil.
16. L'entretien ne doit pas être effectué par un personnel non formé.
17. Ce mixeur a un graissage sans entretien et ne nécessite donc aucun graissage supplémentaire.
18. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
19. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
20. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de la marque ou toute personne qualifiée.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS****UTILISATION DE L'APPAREIL**

Nettoyer soigneusement les différents accessoires du mixeur avant la première utilisation. Avant d'assembler le mélangeur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché du secteur et que le sélecteur de vitesse est positionné sur ARRÊT.

1. Il faut utiliser l'accessoire approprié.
  - Les batteurs servent à mélanger les blancs d'œufs ou d'autres liquides, il ne faut pas dépasser 5 œufs, la consistance souhaitée doit être atteinte en moins de 4 minutes avec la vitesse la plus élevée.
  - Les crochets pétrisseurs servent à pétrir la pâte, la proportion de farine et d'eau doit être de 100/72, soit 924g de farine et 665g d'eau, mais cela peut être ajusté selon vos goûts personnels.

**Remarque :** le crochet pétrisseur avec rondelle ne peut être inséré que dans le grand orifice et l'autre dans le petit orifice. Les deux crochets pétrisseurs ne risquent pas d'être mal insérés. Les batteurs étant identiques peuvent être insérés dans l'un des orifices.

2. Brancher l'appareil.
3. Selon la quantité à préparer, mettre les ingrédients dans un récipient approprié.
4. Plonger les fouets dans le récipient et allumer l'appareil avec le bouton de réglage à droite de l'appareil.
5. Placer le bouton de réglage vers la droite sur la position "1"- "6".
6. Selon le modèle, l'appareil est muni d'un bouton Turbo.
7. Après utilisation, replacer le bouton de réglage sur la position "0".
8. Débrancher l'appareil.
9. Débloquer les fouets. Appuyer pour cela sur le bouton de déverrouillage.

**Attention :** Le bouton d'éjection ne peut être actionné que lorsque le sélecteur de vitesse est positionné sur ARRÊT ; assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché du secteur avant de retirer les accessoires. Pour prévenir tout risque de blessure, éloignez les accessoires des personnes présentes lors de leur éjection.

**ATTENTION**

1. Après une utilisation continue de 5 minutes, suspendre le fonctionnement pour 20 minutes.
2. Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu plus de 5 minutes.

**NETTOYAGE**

1. Débrancher l'appareil.
2. Utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer le carter. Puis essuyez avec un chiffon sec.
3. Nettoyer les fouets sous un filet d'eau ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher.
4. Nous recommandons de nettoyer les accessoires aussitôt après utilisation. Les restes tenaces de nourriture sont ainsi éliminés. Le séchage d'aliments est ainsi évité. Le nettoyage est facilité et cela prévient la formation de bactéries.

**INDICATIONS D'UTILISATION :**

Pour économiser du temps de préparation et choisir la bonne vitesse :

**Bas NIVEAU :**

Pour les aliments à mixer secs avec liquides, pour battre les oeufs en neige et le jaune d'oeuf et les crèmes, pour hacher les légumes et mélanger les sauces.

**Moyen NIVEAU :**

Pour pâtes, puddings ou analogues comme muesli etc.

**Élevé NIVEAU / TURBO :**

Pour battre les blancs ou crèmes analogues comme lait instantané/milkshakes etc..

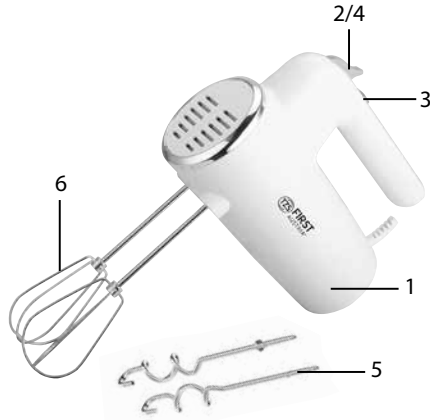
**DONNÉES TECHNIQUES :**

220-240 V • 50 Hz • 300 W

**Mise au rebut dans le respect de l'environnement**

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ****НАЗВИ ЧАСТИН**

1. Корпус
2. Ручка вивільнення
3. Кнопка прискорення
4. Кнопка керування
5. Гачок для замішування тіста
6. Збивачка

**ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

1. Уважно прочитайте всю інструкцію.
2. Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.
3. Вмикайте прилад тільки в розетку 220-240 В/50 Гц.
4. Вимкніть прилад з розетки, коли він не використовується, перед тим, як встановлювати або знімати його частини та чистити прилад.
5. Завжди вимикайте кнопку керування перед тим, як вимикати прилад з розетки. Щоб вимкнути прилад з розетки, беріться за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
6. Не торкайтесь рухомих частин приладу. На вставляйте руки, волосся, одяг, ложки або інше приладдя в збивачку, коли вона працює.
7. Ніколи не користуйтеся додатковим шнуром живлення, коли Ви стоїте на вологій підлозі, або коли прилад або Ваші руки вологі.
8. Кабель живлення не повинен звисати з краю стола чи робочої поверхні, або

- торкатися гарячих поверхонь.
9. Ніколи не користуйтеся приладом, коли пошкоджено його штепсель, шнур живлення, або після того, як прилад упав.
  10. Ніколи не намотуйте та не накручуйте шнур живлення на прилад, оскільки це може призвести до ослаблення та пошкодження ізоляції шнура живлення особливо на місці виходу з приладу.
  11. Не перевантажуйте прилад, змішуючи суміші, які не дають збивачкам/гачкам для замішування тіста повертатись вільно.
  12. Цей прилад призначений для використання виключно в приміщеннях, не користуйтеся ним на вулиці.
  13. За приладом необхідно пильно слідкувати, коли він використовується дітьми або поряд з ними.
  14. Не вставляйте в отвори приладу сторонні предмети.
  15. Не намагайтесь відремонтувати прилад самостійно.
  16. Цей прилад має постійне змащування, тому не потребує будь-якого додаткового змащування.
  17. Прилад не повинен працювати більше 5 хвилин поспіль.
  18. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
  19. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
  20. Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений тільки виробником, його сервісним представником або подібними особами.

**ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.****ЯК ПРАЦЮВАТИ З ПРИЛАДОМ**

Перед першим використанням приладу ретельно помийте всі робочі насадки. Перед збиранням міксеру упевніться, що його шнур живлення відключений від електричної розетки, а перемикач швидкостей встановлений у положення ВІМК.

1. Приєднайте потрібну насадку до міксеру.
  - Збивачки призначені для збивання яєчного білка або збивання інших рідин; не збивайте одночасно більш ніж

- 5 яєць. Потрібну консистенцію можна отримати упродовж 4 хвилин збивання на максимальній швидкості.
- Гачки для тіста призначені для замішування тіста. Пропорція борошна та води повинна бути 100:72, наприклад, 924г борошна та 665г води. Налаштуйте пропорції відповідно до власного смаку.

- Примітка:** гачок для тіста з шайбою слід вставляти у більше гніздо, тоді як інший гачок слід вставляти у менше гніздо. Гачки для тіста неможливо вставити неправильно. Збивачки можна вставляти в будь-яке гніздо, оскільки вони є ідентичними
2. Увімкніть пристрій в розетку.
  3. В залежності від об'єму суміші, що буде готуватися, виберіть відповідний за розміром контейнер та покладіть до нього всі необхідні інгредієнти.
  4. Занурте встановлені мішалки або гачки в контейнер та запустіть прилад, повернувши перемикач праворуч.
  5. Поверніть перемикач праворуч в позицію "1"- "6".
  6. Деякі моделі обладнані кнопкою додаткового режиму "турбо".
  7. Після завершення роботи з приладом, поверніть перемикач в положення "0".
  8. Вимкніть прилад з розетки.
  9. Витягніть мішалки або гачки для тіста, натиснувши на кнопку звільнення насадок.

**Застереження:** Кнопку викидання можна натискати тільки, коли перемикач швидкостей знаходиться в положенні ВІМК.; окрім цього, перед зніманням аксесуарів завжди відключайте шнур живлення від електричної розетки. При вийманні аксесуарів завжди повертайте аксесуари в сторону від себе та інших осіб, щоб уникнути травмування.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**

1. Через кожні 5 хвилини безперервної роботи давайте приладу вистигнути.
2. Не давайте приладу працювати більше, ніж 5 хвилин поспіль.

**ІДОГЛЯД**

1. Вимкніть прилад з розетки.
2. Почистіть корпус приладу за допомогою вологої тканини. Після цього протріть сухою тканиною.
3. Помийте збивачки або гачки для замішування тіста під проточною водою або в посудомийці. Сполосніть та висушіть їх.

4. Рекомендується мити насадки відразу по завершенню користування ними. В такий спосіб легше відмити продукти, прилиплі до них, запобігаючи засиханню прилиплих продуктів на насадках. Це запобігає утворенню бактерій.

**РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ:**

В більшості рецептів наведені вимоги щодо часу та швидкості оброблення.

**Низька ШВИДКІСТЬ:**

Змішування сухих інгредієнтів з рідкими, збивання яєчних білків та вершків, розмішування підлив та соусів, приготування овочевих пюре.

**Середня ШВИДКІСТЬ :**

Для приготування тіста для бісквітів, пудингів чи збивання масла.

**Висока ШВИДКІСТЬ/TURBO**

Для збивання вершків, згущеного молока, білків чи цілих яєць.

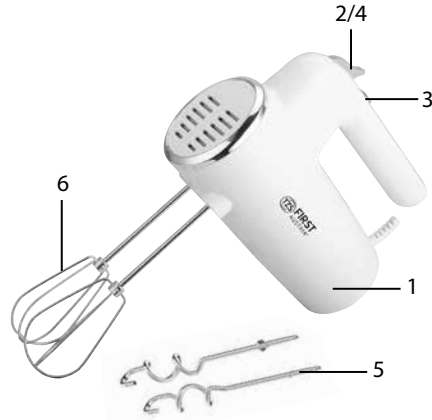
**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

220-240 В • 50 Гц • 300 Вт

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.****Безпечна утилізація**

Ви можете допомогти захистити довкілля!

Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

**MANUAL DE INSTRUCCIONES****NOMBRE DE LOS COMPONENTES:**

1. Carcasa de la unidad
2. Botón de expulsión
3. Botón turbo
4. Regulador de control de velocidad
5. Ganchos para masa
6. Batidores

**DIRECTRICES****IMPORTANTES DE SEGURIDAD:**

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea detenidamente todas las instrucciones.
2. No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en ningún otro líquido.
3. Úselo solo con una alimentación eléctrica de 220-240 V/50 Hz.
4. Desenchúfelo de la alimentación, cuando no vaya a usarlo, antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
5. Coloque siempre el interruptor del robot en la posición "0" antes de quitar el enchufe. Retírelo agarrando el enchufe – no tire del cable.
6. Evite entrar en contacto con los componentes móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante su funcionamiento.
7. Nunca use la unidad con un cable extensor, cuando se encuentre en un suelo mojado, o cuando la unidad esté mojada o usted tenga las manos mojadas.

8. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera o toque superficies calientes.
9. Nunca ponga en funcionamiento la unidad con un enchufe o un cable dañado o tras sufrir daños o caerse.
10. Nunca doble, envuelva o dé vueltas al cable de alimentación alrededor del aparato ya que esto puede provocar que el aislante del cable se debilite y se parta, en especial cuando entre en la unidad.
11. No exponga el motor a un esfuerzo excesivo batiendo mezclas que no permitan que los batidores/ganchos para masa giren libremente.
12. Este aparato es únicamente para un uso doméstico; no lo use en el exterior.
13. Es necesaria una estricta supervisión cuando se emplea el aparato con o cerca de niños.
14. No explore las aberturas de la unidad.
15. No se debe intentar reparar el robot por parte de personal no autorizado.
16. Esta unidad presenta una lubricación permanente y no requiere mayor lubricación.
17. No lo use durante más de 5 minutos.
18. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
19. Siempre debe supervisarse a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.
20. En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

**CÓMO UTILIZAR EL APARATO**

Los diversos accesorios de la mesa de mezclas antes del primer uso, limpie a fondo. Antes de montar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación está desconectado de la toma de corriente y el selector de velocidad está en la posición APAGADO.

1. Monte los accesorios adecuados en la batidora.
  - Las batidoras son para mezclar claras de huevos o para mezclar otros líquidos; la cantidad máxima de huevos no puede superar los 5; la consistencia que se desee

puede conseguirse en 4 minutos usando la velocidad constante más alta.

- Los ganchos de amasar es para amasar la masa; la proporción de harina y agua debe ser de 100:72, simplemente 924g de harina y 665g de agua; puede ajustar la proporción a sus preferencias personales.

**Nota:** para los ganchos de amasar, el gancho con la arandela solo puede insertarse en la toma más larga y el otro puede insertarse en la toma más pequeña. Los dos ganchos de amasar no pueden insertarse de forma incorrecta. Las batidoras pueden insertarse en cualquier toma, ya que son idénticas.

2. Enchufe el electrodoméstico.
3. Dependiendo de la cantidad a preparar. Coloque los ingredientes en el recipiente apropiado.
4. Sumerja las aspas dentro del recipiente y arranque el electrodoméstico girando el botón de mando hacia la derecha.
5. Gire el botón de mando hacia la derecha en la posición "1"- "6".
6. Dependiendo del modelo, el electrodoméstico podría estar equipado con un botón turbo aceptado por el mismo.
7. Cuando ha terminado de usarlo, reposicione el botón de mando en la posición "0".
8. Desenchufe el electrodoméstico.
9. Expulse las aspas pulsando el mango de expulsión.

**Precaución:** Solo se puede pulsar el botón de expulsión cuando el selector de velocidad está en la posición APAGADO, y después de asegurarse que el cable de alimentación está desconectado de la toma de corriente antes de retirar los accesorios. Cuando expulse los accesorios colóquelos alejados de la persona o se pueden producir lesiones.

**PRECAUCIÓN:**

1. Después de 5 minutos de uso continuo, permita una pausa de 20 minutos antes del siguiente uso.
2. No lo utilice más de 5 minutos a la vez.

**LIMPIEZA:**

1. Desenchufe la unidad.
2. Limpie el cuerpo del aparato utilizando sólo un paño húmedo. Luego, limpie con un paño seco.
3. Los batidores con agua corriente o limpiar en el lavavajillas. Enjuague y seque.

4. Le recomendamos los accesorios deben lavar inmediatamente después de su uso. Estos residuos de alimentos se puede quitar fácilmente. La prevención de baño desecación del alimento residuo. La limpieza se facilita y la formación de bacterias se evita.

**CONSEJOS OPERATIVOS:**

La mayoría de las recetas ofrecen el tiempo y la velocidad necesarios.

Bajo VELOCIDAD:

para mezclar ingredientes secos con líquidos, montar claras de huevo y nata con mezclas, remover salsas y hacer purés de verduras

Medio VELOCIDAD:

para mezclar mezclas de pasteles, pudín o rebozados. Para usar los ganchos para masa cuando se mezcla masa o mezclas pasteleras espesas.

Alto VELOCIDAD/TURBO:

para montar nata, leche en polvo o evaporada, claras de huevos o huevos completos.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

220-240 V • 50 Hz • 300 W



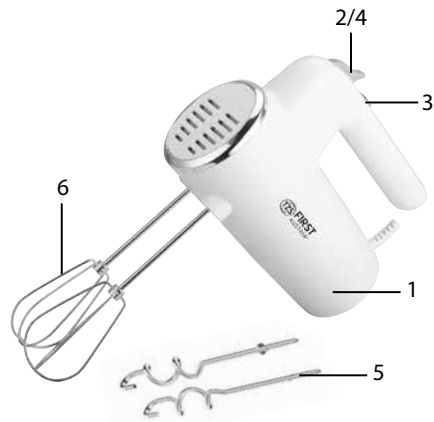
**Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ****ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

Для смешивания, взбивания продуктов. Не для коммерческого и промышленного использования.

**НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ**

1. Корпус
2. Кнопка для освобождения и замены насадок
3. Кнопка ТУРБО
4. Регулятор скорости
5. Насадка для приготовления теста
6. Насадки для взбивания и размешивания.

**ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:**

- Всегда соблюдайте основные правила безопасности при употреблении электротоваров, включая следующие:
1. Внимательно прочтите все инструкции.
  2. Никогда не погружайте прибор, шнур или штепсель в воду или другую жидкость
  3. Пользуйтесь прибором сугубо при электрическом питании 220-240 В/50 Гц.
  4. Всегда отключите прибор от центральной сети, если не в пользовании, до снятия или добавления запчастей и, также, перед чисткой.
  5. Всегда поставьте прибор на "0" перед тем, что выбираете штепсель. Выбейте, придерживая за штепсель, никогда не тяните за шнур.

6. Старайтесь никогда не касаться движимых частей. Во время работы прибора старайтесь, чтобы руки, волосы, одежда, лопатки и другие принадлежности были подальше от взбивателя.
7. Никогда не пользуйтесь прибором с шнуром - удлинителем, если Вы стоите на влажном полу, или, если прибор или ваши руки - мокрые.
8. Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или рабочей поверхности, и, чтобы он не коснулся горячих поверхностей.
9. Не пользуйтесь прибором, если его штепсель или шнур повреждены, или, если его уронили и испортили.
10. Никогда не закручивайте шнур вокруг прибора, так как это может привести к ослаблению и расслоению изоляции шнура, особенно в том месте, где он подсоединяется к прибору.
11. Не перегружайте мотор прибора взбиванием смеси, которая не позволяет взбивателям свободно вращаться.
12. Этот прибор предназначен сугубо для домашнего употребления, не пользуйтесь им вне помещения.
13. Необходим строгий надзор, если любым электроприбором пользуются вблизи детей.
14. Не испытывайте отверстия прибора.
15. В случае повреждения, не пытайтесь чинить прибор без помощи квалифицированного персонала.
16. Этот прибор смазан жиром и не нуждается в дальнейшей смазке.
17. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
18. Дети должны находится под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.
19. Если поврежден сетевой шнур, во избежание неприятностей его необходимо заменить у производителя, его сервисного агента или аналогичного квалифицированного специалиста.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА**

Перед первым использованием миксера тщательно очистите все приспособления этого устройства. Перед тем как приступить к сборке миксера, убедитесь, что прибор отключен от сети, а переключатель скоростей находится в положении ВЫКЛ..

1. Вставьте необходимые насадки в миксер.
  - Взбиватели используются для взбивания яичных белков или других жидкостей. Допускается взбивать не более 5 яиц, желаемая консистенция достигается за 4 минуты при наивысшей постоянной скорости.
  - Крюки используются для замешивания теста, мука и вода должны быть добавлены в пропорции 100:72, т. е. 924г муки на 665г воды. Вы можете изменять пропорции в зависимости от собственных предпочтений.

**Примечание:** крюк для замешивания теста с шайбой может быть вставлен только в разъем большего размера, а второй крюк — только в разъем меньшего размера. Разъемы для разных крюков перепутать невозможно. Взбиватели могут быть вставлены в любые разъемы, так как они одинаковые.

2. Включите прибор в розетку.
3. В зависимости от количества приготавливаемых продуктов, поместите ингредиенты в соответствующую емкость.
4. Погрузите венчики или насадки в емкость и включите прибор перемещением вправо переключателя управления.
5. Переведите переключатель вправо в положение "1"- "6".
6. В зависимости от модели, прибор может быть оснащен кнопкой режима Турбо.
7. После окончания работы переведите переключатель в положение "0".
8. Отключите прибор от розетки.
9. Нажав на кнопку освобождения насадок, снимите их.

**Внимание:** На кнопку выталкивания можно нажимать только при выключенном переключателе скоростей. Перед извлечением насадок убедитесь, что прибор отключен от сети. Во избежание травм не направляйте прибор на человека при извлечении насадок.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

1. После 5 минут непрерывного использования сделайте перерыв на 20 минут.
2. Не эксплуатируйте миксер более 5 минут подряд.

**ЧИСТКА ПРИБОРА**

1. Отсоедините прибор от розетки.
2. Протирайте корпус миксера только влажной тканью. Затем вытрите сухой тряпочкой.
3. Помойте венчики и насадки в проточной воде или в посудомоечной машине. Ополосните их и просушите.
4. Рекомендуется чистить миксер и насадки сразу после использования. Немедленное удаление прилипших остатков продуктов предотвращает их засыхание, которое усложняет очистку, а также распространение бактерий.

**УКАЗАНИЕ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ**

Соблюдая следующие правила можно сэкономить время подготовки рабочего процесса и выбрать правильную скорость.

**Низкая СТУПЕНИ:**

Для сухих продуктов с жидкостью, для взбивания белков и желтков, приготовления кремов, для мелкой нарезки овощей и смешивания соусов.

**Средняя СТУПЕНИ:**

Для перемешивания теста для тортов и печенья. Для взбивания масла с сахаром, сладостей, десертов и т.д.

**Импульс СТУПЕНЬ/ТУРБО:**

Для взбивания белков или подобных кремов, молочных коктейлей и пр..

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

Мощность:  
220-240 В • 50 Гц • 300 Вт макс.

**Хранение:**

Рекомендуется хранить в закрытом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

**Транспортировка:**

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке

прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

#### Срок службы прибора – 3 года

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

#### Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

#### Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

#### Импортер:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

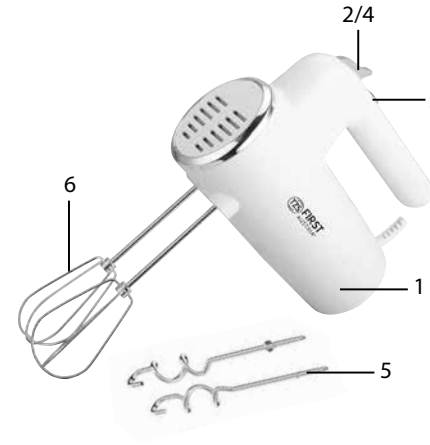


**Экологическая утилизация.** Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

#### دليل التعليمات

#### أسماء الأجزاء (راجع الشكل):

1. مبيت الوحدة
2. زر الدفع
3. الزر التوربيني
4. زر التحكم في السرعة
5. العجان
6. الخافق



#### توصيات السلامة الهامة:

1. اقرأ التعليمات للاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
  2. تجنب ترك الجهاز في متناول الأطفال دون إشراف منك. يجب الإشراف على استخدام الأطفال الصغار أو الأشخاص المعوقين لهذا الجهاز.
  3. لا يستخدم خارج المنزل. تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وداخل المنزل.
  4. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي فور الانتهاء من استخدامه وعند تنظيفه.
  5. تجنب استخدام الجهاز إذا حدث به أي ضرر. يجب الاتصال بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
  6. تجنب وضع الجهاز أو كبل الطاقة في الماء أو في أي سائل آخر.
  7. لا تترك كابل الطاقة متدلياً لأسفل في متناول الأطفال.
  8. إذا حدث تلف لكابل الطاقة أو القابس، فلا تستخدم الجهاز. لتجنب حدوث أي خطر، يجب استبدالها بواسطة أحد مراكز الخدمة المعتمدة.
  9. تجنب لمس المخافق أو خطاطيف العجن. أثناء تشغيل بل الجهاز، لا تترك الشعر الطويل أو الأوشحة الطويلة أو غير ذلك بملامسة الملحقات أثناء تشغيلها.
  10. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل التعامل معه بأي طريقة (تثبيت الملحقات وفكها).
  11. تجنب تثبيت الملحقات مع الوظائف المختلفة في نفس الوقت. (خطاطيف العجن والمخففة وغير ذلك)
  12. يجب ألا يقترب كابل الطاقة من الأجزاء الساخنة للجهاز أو يلامسها. الاقتراب من مصدر حرارة أو الوضع على حواف حادة.
  13. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة ما لم يتم الإشراف عليهم أو منحهم تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
  14. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم قيامهم بالعبث بالجهاز.
  15. إذا تلف سلك التيار الكهربائي، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل على نحو مماثل لتجنب حدوث المخاطر.
  16. أوقف تشغيل الجهاز قبل تغيير الملحقات أو التعامل مع الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
  17. لا تستخدم ابداً ملحقات غير مرخصة.
  18. يرجى الانتباه: عند استخدام الخطاطيف، يرجى تركيب الخطاف مع الجلبة في المبيت مع علامة الدائرة الكبيرة، وإلا، فسيخرج الدقيق من المبيت.
- احفظ هذه التعليمات.

#### كيفية استخدام الجهاز

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، قم بتنظيف الملحقات المتنوعة للجهاز بعناية. قبل تجميع المخففة، تأكد من فصل سلك الطاقة من منفذ الطاقة وأن محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل.

1. ركب الملحقات المناسبة في المخففة.
- تستخدم المضارب لخبث بياض البيض أو خفق السوائل الأخرى، ولا يمكن أن يزيد عدد البيض عن 5 بيضات، وستحصل على التناسق المطلوب في غضون 4 دقائق باستخدام أعلى سرعة ثابتة.

- تستخدم ذراعا العجن لعجن العجين، ويجب أن تكون نسبة الدقيق والماء 100:72، أي 924 جرامًا من الدقيق و 665 جرامًا من الماء، ويمكنك ضبط النسب حسب تفضيلك الشخصي.
  - ملاحظة: بالنسبة لذراعي العجن، يمكن إدخال الطرف الذي يتضمن الحلقة فقط في الفتحة الأكبر ويتم إدخال الطرف الآخر في الفتحة الأصغر. لا يمكن إدخال ذراعي العجن بشكل خاطئ. يمكن إدخال ذراعي الضرب في أي فتحة، حيث إنهما متطابقان.
  - 2. قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
  - 3. بناء على الكمية المراد إعدادها. ضع المكونات في وعاء مناسب.
  - 4. أدخل المخافق أو الخطاطيف في الوعاء وأبدأ في تشغيل الجهاز بإدارة مقبض التحكم إلى اليمين.
  - 5. لف مقبض التحكم إلى اليمين إلى الوضع من "1" إلى "6".
  - 6. بناء على الطراز، قد يتم تزويد الجهاز بزر تريبو، الذي يسرع الجهاز.
  - 7. عند الانتهاء من استخدامه، أعد ضبط مقبض التحكم إلى الوضع "0".
  - 8. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
  - 9. أخرج المخافق أو خطاطيف العجن بالضغط على مقبض الإخراج.
- تحذير: لا يمكن الضغط على زر الإخراج إلا عندما يكون محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل، والتأكد من فصل سلك الطاقة من منفذ الطاقة قبل إزالة الملحقات، عند إخراج الملحقات، تأكد من إعادها عن الشخص، وإلا قد يتعرض للإصابة.

#### تحذير:

1. بعد الاستخدام المستمر لمدة 5 دقائق، اترك الجهاز يستريح لمدة 20 دقائق قبل الاستخدام التالي.
2. تجنب التشغيل لأكثر من 5 دقائق في المرة الواحدة.

#### كيفية التنظيف

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. نظف بدن الجهاز باستخدام قطعة من القماش.
3. نظف المخافق أو خطاطيف العجن باستخدام المياه الجارية أو في غسالة الأطباق. اشطف الجزء وجففه.
4. عند الانتهاء من استخدام الجهاز، ينصح بشدة تنظيف الملحقات على الفور. سيؤدي ذلك إلى إزالة أي بقايا طعام عالقة من الملحقات. منع تبلل بقايا الطعام. جعل التنظيف أسهل وتقليل إمكانية نمو البكتيريا.

#### دليل الخلط

وصف السرعة

- 1 تعتبر هذه سرعة بداية جيدة للأطعمة السائبة (الصب) والجافة مثل الدقيق، والزبد والبطاطس.
- 2 أفضل سرعة للبدء مع المكونات السائلة وذلك لخلط صلصة السلاطة.
- 3 لخلط الكيك والخبز السريع.
- 4 لخبق الزبد والسكر، وخبق السكر النبات غير المطهي، والحلوى، الخ.
- 6/5 لخبق البيض، والأطعمة المجمدة المطهية، وخبق البطاطس، وخبق الكريمة، الخ.

#### البيانات الفنية:

240-220 فولت • 50 هرتز • 300 وات

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة



يمكنك المساعدة في حماية البيئة!

رجاء تذكر احترام القوانين المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية التي لاتعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.