

INSTRUCTION MANUAL
PROFESSIONAL STAND MIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG
PROFESSIONELLE KÜCHENMASCHINE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
PROFESJONALNY MIKSER STOJĄCY
UPUTSTVO ZA UPOTREBU
PROFESIONALNI MIKSER SA
POSTOLJEM
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
PROFESIONĀLS MIKSERIS AR
STATĪVU
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
PROFESIONALUS PASTATOMAS
MAIŠYTUVAS
MANUAL DE INSTRUCTIUNI
MIXER FIX PROFESIONAL
УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
ПРОФЕСИОНАЛЕН СТОЯЩ МИКСЕР
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПРОФЕСІОНАЛЬНИЙ НАСТІЛЬНИЙ
ЗМІШУВАЧ

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE PIE PROFESIONAL
MODE D'EMPLOI
ROBOT MIXEUR PROFESSIONNEL
MANUALE DI ISTRUZIONI
FRULLATORE PROFESSIONALE
ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦИИ
ПРОФЕСІОНАЛЬНИЙ
НАСТОЛЬНИЙ МИКСЕР
GEBRUIKERSHANDLEIDING
PROFESIONELE STANDMIXER
BRUKSANVISNING
PROFESIONELL DEGSMASKIN
ТҰҒЫРЛЫ КӘСІБИ МИКСЕР
ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ



ENGLISH PAGE 2	ROMANESTE PAGINA 14	РУССКИЙ СТР. 27
DEUTSCH SEITE 4	БЪЛГАРСКИ СТР. 16	NEDERLANDS PAGINA 30
POLSKI STRONA 6	УКРАЇНСЬКА СТОР. 18	SVENSKA PAGINA 32
SCG/CRO/B.i.H. STRANA 8	ESPAÑOL PÁGINA 21	ҚАЗАҚ БЕТ 34
LATVIAN LPP. 10	FRANÇAIS PAGE 23	
LIETUVIU K. P. 12	ITALIANO PAGINA 25	

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von
TZS FIRST
AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of
TZS FIRST
AUSTRIA®
Only GENUINE with this **TZS**

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании
TZS FIRST
AUSTRIA®
Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

INSTRUCTION MANUAL**TECHNICAL SPEC:**

Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
Power: 1500 W

STRUCTURE: (fig. A)

- 1) Dough hook
- 2) Power unit
- 3) Switch Connector
- 4) Release knob
- 5) Stainless steel bowl
- 6) H-beater
- 7) Whisk

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions carefully before using your appliance and retain for future reference.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.
- Switch off and unplug the appliance when not in use, before changing accessories or cleaning.
- Don't leave the appliance on if it is unattended.
- Keep your hand away from moving parts.
- Don't use a damaged appliance, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never use unauthorized attachment, it may cause fire, electrical shock or injury.
- Don't let the power unit, cord or plug get wet.
- Household use only and do not use outdoor
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Noise level: Lc < 75 dB
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.

- To ensure a long lifespan of your food mixer, do not use it continuously longer than 10 minutes. Let it cool down at least 30 minutes before next use.

HOW TO USE**THE MIXER**

H-beater: For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.

Whisk: For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, souffles. Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) you could damage it.

Dough hook: For yeast mixtures.

1. Before using your appliance for the first time, clean the various accessories of your appliance carefully.
2. Turn the release knob clockwise and raise the mixer head till it locks.
3. Fit the bowl onto the base, press down and turn clockwise.
4. Insert a tool, push up till it stops then turn.
5. Turn the release knob clockwise and lower the mixer head till it locks.
6. Switch on by turning the switch to the desired setting. Switch to pulse for short bursts.
7. When you have finished using it, reset the control knob to position "0". Unplug the appliance.

IMPORTANT:

1. Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
2. Eggs at room temperature are best for whisking.
3. Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
4. Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

POINT FOR BREAD MAKING:

1. Never exceed the maximum capacities, otherwise you will overload the appliance.
2. If you hear the appliance laboring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
3. The ingredients mix best if you put the liquid in first.

CLEANING

1. Unplug and switch off, allow the appliance to cool down before cleaning.
2. Don't immerse the motor unit in water and make sure no water enters the appliance.
3. Wipe the motor unit with a damp cloth.

4. Don't use wire brush, steel wool or any strong solvents to clean the appliance, they would damage the appearance.
5. The bowl and its components are dishwasher-safe. They may also be washed in warm sudsy water.
6. Let all parts dry thoroughly before using again.
7. Place accessories into the protective sleeve after washing and drying thoroughly

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.

INGREDIENTS LIST:

Material	Max quantities	Remark	Tool
Stiff yeast dough	1500 g	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1 for 30 second; Operation period: Speed 2-3 for 180 second	Dough hook
Soft yeast dough	1800 g	Flour and water at a ratio of 1:1 Pre-treatment of dough: From speed 1 for 30 second; Operation period: Speed 3-4 for 180 second	Dough hook
egg	12 eggs	Switch on speed 5 to speed 6, whip the egg whites without stopping for 3-4min	Whisk
Whipped cream	200-300 ml fresh cream	From speed 5 to 6 for about 4 minutes	Whisk
Shakes, cocktails or other liquids	1L	Beating eggs into creamed mixtures From speed 1-4 for about 4 minutes	H-beater

Remarks: After processing one batch, let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

**Environment friendly disposal**

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

Netzspannung: 220-240 V, 50/60 Hz
Leistung: 1500 W

BEDIENELEMENTE UND

FUNKTIONEN: (Abb. A)

- 1) Knethaken
- 2) Antriebseinheit
- 3) Schalter
- 4) Entriegelungsknopf
- 5) Edelstahl-Rührschüssel
- 6) H-Rührbesen
- 7) Schneebesens

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anleitungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) und entsorgen Sie diese, damit Kinder nicht damit spielen; Erstickungsgefahr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benötigt wird, bevor Sie Zubehörteile auswechseln und vor dem Reinigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile des Geräts.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht weiter, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst und lassen Sie es reparieren.
- Benutzen Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, das kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht nass werden.
- Das Gerät ist nur zur Benutzung im Haushalt bestimmt, nicht im Freien benutzen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, es ist schwer. Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Kopf verriegelt ist und dass Rührschüssel, Knetwerk und Netzkabel gesichert sind.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräuschartwicklung: Lc < 75 dB
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Zur Gewährleistung einer langen Lebenserwartung Ihres Rührgeräts verwenden Sie es ununterbrochen nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen.

BEDIENUNGSHINWEISE

RÜHRWERK DER KÜCHENMASCHINE

H-Rührbesen: Zur Zubereitung von Kuchen, Keksen, Pasteten, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

Schneebesens: Für Eier, Sahne, Backteig, Biskuit, Baisers, Käsekuchen, Mousse, Soufflé. Benutzen Sie den Schneebesens nicht für schweren Teig, um ihn nicht zu beschädigen.

Knethaken: Für Teigmischungen mit Hefe.

1. Die verschiedenen Zubehörteile des Mixers vor dem ersten Gebrauch sorgfältig reinigen.
2. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und heben Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe an, bis er einrastet.
3. Setzen Sie die Rührschüssel in das Gerät ein, drücken Sie sie an und drehen Sie sie nach rechts.
4. Setzen Sie das gewünschte Rührwerk ein, dann drehen Sie es nach rechts an.
5. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und senken Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe ab, bis er einrastet.
6. Schalten Sie das Gerät in der gewünschten Einstellung ein. Für kurze Impulse stellen Sie den Schalter auf „Pulse“.
7. Nach Gebrauch den Regelungsknopf wieder auf die Position „0“ setzen. Das Gerät ausstecken.

WICHTIG:

1. Schalten Sie das Gerät aus und schaben Sie die Rührschüssel regelmäßig mit einem Spatel aus.
2. Eier lassen sich am besten bei Zimmertemperatur schaumig schlagen.
3. Vor dem Schlagen von Eiweiß vergewissern Sie sich, dass sich kein Fett oder Eigelb am

Schneebesens oder in der Rührschüssel befindet.

4. Benutzen Sie stets kalte Zutaten, es sei denn, Ihr Rezept gibt ausdrücklich abweichende Anleitungen.

HINWEISE FÜR BROTEIG:

1. Überschreiten Sie keinesfalls die Höchstgrenzen, anderenfalls wird das Gerät überlastet.
2. Bemerken Sie eine Überlastung des Geräts, so nehmen Sie die Hälfte des Teigs heraus und kneten Sie ihn separat.
3. Die Zutaten lassen sich am besten kneten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeiten einfüllen.

REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.

4. Benutzen Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle oder Lösungsmittel zum Reinigen, damit beschädigen Sie das Gerätegehäuse.
5. Die Rührschüssel und ihre Zubehörteile sind spülmaschinenfest. Sie können auch in warmer Seifenlauge von Hand abgewaschen werden.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut benutzen.
7. Bewahren Sie die Zubehörteile sicher auf.

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.

LISTE DER MISCHUNGEN:

Mischung	Höchstmenge	Anmerkungen	Rührwerk
Schwerer Hefeteig	1500 g	Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3, Vorbehandlung Teig: Schaltstufe 1 für 30 Sekunden; Schaltstufe 2-3 für 180 Sekunden.	Knethaken
Leichter Hefeteig	1800 g	Mehl und Wasser im Verhältnis 1:1. Vorbehandlung Teig: Schaltstufe 1 für 30 Sekunden; Schaltstufe 3-4 für 180 Sekunden.	Knethaken
Eier	12 Eier	Schaltstufe 5 bis 6, für 3-4 Minuten ohne Pause schlagen.	Schneebesens
Schlagsahne	200-300 ml frische Sahne	Schaltstufe 5 bis 6 für ca. 4 Minuten	Schneebesens
Shakes, Cocktails oder sonstige Flüssigkeit	1L	Eierschnee unterheben Schaltstufe 1-4 für ca. 4 Minuten	H-Rührbesens

Hinweis: Lassen Sie das Gerät zwischen Arbeitsgängen abkühlen.



Entsorgung

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI**SPECYFIKACJA:**

Zasilanie: 220-240 V, 50/60 Hz
Moc: 1500 W

BUDOWA: (obraz A)

- 1) Hak do ciasta
- 2) Jednostka zasilająca
- 3) Włącznik
- 4) Pokrętko blokady
- 5) Misa ze stali nierdzewnej
- 6) Ubijak typu H
- 7) Trzepaczka

ISTOTNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem sprzętu dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je, by móc odwołać się do nich w przyszłości.
- Nie pozostawiaj elementów opakowania (worków plastikowych, pianki, styropianu, itp.) w miejscu dostępnym dla dzieci lub osób niesamodzielnych. Takie elementy mogą stanowić potencjalne źródło zagrożenia.
- Wyłącz i odłącz urządzenie – gdy nie jest używane, przed zmianą akcesoriów lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie zbliżaj rąk do części ruchomych.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia. W takiej sytuacji urządzenie powinno zostać wymienione lub naprawione przez producenta, serwis techniczny lub wykwalifikowany punkt usługowy.
- Nie stosuj nieoryginalnych przystawek, gdyż mogą one wywołać pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Chroni jednostkę zasilającą, przewód i wtyczkę przed wilgocią.
- Produkt przeznaczony do użytku domowego, wyłącznie w pomieszczeniach.
- Podnosząc urządzenie zachowaj ostrożność – ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia, upewnij się, że głowica została zablokowana, oraz zwróć uwagę, aby nie upuścić lub uszkodzić misy, narzędzi, pokrywy i przewodu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej lub psychicznej, bądź nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli osoby takie nie znajdują się pod

nadzorem lub nie uzyskały wskazówek dotyczących użytkowania urządzenia, od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się niniejszym produktem.
- Poziom hałas: LC < 75 dB.
- Ze względów bezpieczeństwa w przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego wymiany dokonuje producent, autoryzowany punkt serwisowy lub wykwalifikowany technik elektryk.
- Mikser będzie służył Ci przez długie lata pod warunkiem, że nie będziesz używać go w trybie ciągłej pracy przez dłużej niż 10 minut. Przed kolejnym włączeniem urządzenia odczekaj przynajmniej 30 minut.

INSTRUKCJA OBSŁUGI**MIKSER**

Ubijak H: Do wyrabiania ciast, biszkoptów, polewy, nadzienia, bitej śmietany i purée ziemniaczanego.

Trzepaczka: Do ubijania jajek, kremów, ciasta naleśnikowego, bezów, serników, musów, sufletów.

Aby nie uszkodzić trzepaczki, nie używaj jej do gęstych mas (np. ucierania tłuszczu z cukrem).

Hak do ciasta: Do wyrabiania ciasta drożdżowego.

1. Przed pierwszym użyciem poszczególne części robota kuchennego należy dokładnie wyczyścić.
2. Obróć pokrętko zwalniające, zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś głowicę miksera, aby ją zablokować.
3. Umieść misę na bazie, dociśnij misę i obróć do ruchu wskazówek zegara.
4. Umieść narzędzie, dociśnij je do oporu, a następnie obróć.
5. Obróć pokrętko zwalniające, zgodnie z ruchem wskazówek zegara i opuść głowicę miksera, do pozycji blokady.
6. Włącz urządzenie, obracając włącznik na żądane ustawienie. Wybierz opcję Puls, aby korzystać z krótkotrwałego włączenia silnika.
7. Po zakończeniu pracy z robotem pokrętko regulacji prędkości należy ponownie ustawić na pozycji "0". Odłączyć urządzenie od zasilania.

WAŻNE:

1. Często wyłączaj urządzenie – aby za pomocą łopatkki zebrać składniki, osadzające się na ściankach misy.
2. Do ubijania najlepsze są jajka o temperaturze pokojowej.
3. Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na misie lub trzepaczce nie ma tłuszczu, lub żółtka jaja.
4. Do ciasta kruchego używaj zimnych składników, chyba że przepis zawiera inne wskazówki.

UWAGI NA TEMAT WYRABIANIA CIASTA CHLEBOWEGO:

1. Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności – możesz przeciążyć urządzenie.
2. Jeżeli masz wrażenie, że urządzenie pracuje mozolnie, wyłącz je, wyjmij połowę masy, by wyrobić ciasto w dwóch porcjach.
3. Składniki mieszają się najlepiej, gdy w pierwszej kolejności wlejesz płyny.

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem wyłącz i odłącz urządzenie, oraz pozostaw je, aby ostygło.
2. Nie zanurzaj jednostki silnika w wodzie i zadbaj o to, by woda nie przedostała się do urządzenia.
3. Jednostkę silnika przetrzyj wilgotną ściereczką.
4. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj metalowych lub drewnianych szczotek ani silnych rozpuszczalników, gdyż mogą one uszkodzić produkt.
5. Misa i jej części mogą być myte w zmywarce. Można je również myć w ciepłej wodzie z mydłem.
6. Przed ponownym użyciem osusz wszystkie części.
7. Po umyciu i osuszeniu umieść akcesoria w rękawie ochronnym.

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.

LISTA SKŁADNIKÓW:

Produkt	Maks. ilość	Uwagi	Narzędzie
Sztywne ciasto drożdżowe	1500 g	Woda i mąka, w stosunku 5:3, Wstępne wyrabianie: Od prędkości 1, przez 30 sekund; Czas wyrabiania: Prędkość 2-3, przez 180 sekund.	Hak do ciasta
Miękkie ciasto drożdżowe	1800 g	Mąka i woda, w stosunku 1:1 Wstępne wyrabianie: Od prędkości 1, przez 30 sekund; Czas wyrabiania: Prędkość 3-4, przez 180 sekund.	Hak do ciasta
Jajka	12 jaj	Wybierz prędkość od 5 do 6 i ubijaj jajka przez 3-4min, bez przerwy.	Trzepaczka
Bitą śmietaną	200-300 ml słodkiej śmietanki	Od prędkości 5 do 6, przez około 4 minuty.	Trzepaczka
Koktajle lub inne płyny	1L	Ubijanie jajek na kremową masę. Od prędkości 1-4, przez około 4 minuty.	Ubijak typu H

Uwagi: Po wyrobieniu jednej porcji, pozostaw urządzenie do wystygnięcia w temperaturze pokojowej, zanim zaczniesz wyrabiać następną porcję.

**Utylizacja przyjazna środowisku**

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

UPUTSTVO ZA UPOTREBU**TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

Voltaža: 220-240 V, 50/60 Hz
Snaga: 1500 W

SASTAVNI DELOVI: (slika A)

- 1) Žica za testo
- 2) Motor
- 3) Prekidač
- 4) Taster za otpuštanje
- 5) Posuda od nerđajućeg čelika
- 6) H-žica
- 7) Standardna žica

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA

- Pažljivo pročitajte uputstvo pre upotrebe i uređaja i sačuvajte ga za kasnije korišćenje.
- Ne ostavljajte delove pakovanja (plastične kese, stripor, eksere i sl.) blizu dece ili osoba sa posebnim potrebama, jer su oni mogući izvori opasnosti.
- Isključite uređaj na prekidaču i izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj, pre postavljanja dodatka i/ili pre čišćenja.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je uključen.
- Ne približavajte ruke pokretnim delovima.
- Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
- Nikad ne koristite neodobrene dodatke. To može izazvati požar, strujni udar ili povredu.
- Nikada ne dozvolite da uređaj, kabl ili utikač postanu mokri.
- Uređaj je samo za kućnu upotrebu. Ne koristite ga na otvorenom.
- Vodite računa kada podižete uređaj. Težak je. Pre podizanja uređaja, vodite računa da glava uređaja bude zaključana, kao i da činija, alat, spoljni poklopac i strujni kabl budu pričvršćeni.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu lica sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa osobama koje nemaju iskustva i znanja u radu sa njim (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili upućeni u upotrebu uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
- Decu bi trebalo držati pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju ovim uređajem.
- Nivo buke: Lc < 75 dB

- Ako je oštećen kabl uređaja, proizvođač, ovlašćeni serviser ili kvalifikovani tehničar mora da ga zameni kako bi se izbegle moguće opasnosti.
- Da bi vas mikser za namirnice dugo služio, nemojte ga koristiti duže od 10 minuta neprekidno. Sačekajte bar 30 minuta da se ohladi pre narednog korišćenja.

KAKO SE KORISTI**MIKSER**

H-žica: Za pravljenje kolača, keksa, peciva, glazure, kremova, eklera i pirea.

Standardna žica: Za mućenje jaja, kremova, tečnog testa, puslica, kolača sa sirom, musa, suflea.

Ne koristite standardnu žicu za guste smese (npr. pravljenje krema od masnoće i šećera) – to bi moglo da je ošteti.

Žica za testo: Za kvasna testa.

1. Pažljivo očistite različite delove pribora miksera pre prve upotrebe.
2. Okrenite taster za otpuštanje u smeru kretanja kazaljki sata i podignite glavu miksera dok se ne zaključa.
3. Postavite činiju na osnovu, pritisnite i okrenite u smeru od kretanja kazaljki sata.
4. Stavite željeni dodatak i gurnite do kraja, a zatim okrenite.
5. Okrenite taster za otpuštanje u smeru kretanja kazaljki sata i spustite glavu miksera dok se ne zaključa.
6. Uključite mikser okretanjem prekidača na željenu postavku. Prebacite na opciju „pulsiranje“ za kratko i naglo mešanje.
7. Posle upotrebe, dugme za regulaciju ponovo postaviti na poziciju "0". Isključite uređaj iz struje.

VAŽNO:

1. Često isključujte i spatulom skidajte smesu sa činije.
2. Jaja se najbolje mute kada su na sobnoj temperaturi.
3. Pre mešanja belanca, proverite da li na žici ili činiji ima masnoće ili žumanca.
4. Za pecivo koristite isključivo hladne sastojke, osim ako u receptu nije drugačije navedeno.

NAPOMENA ZA PRAVLJENJE HLEBA:

1. Nikad ne premašujte maksimalni kapacitet. U suprotnom ćete preopteretiti uređaj.
2. Ako čujete da se uređaj muči prilikom rada, isključite ga, uklonite polovinu testa i mešajte svaku pojedinačno.
3. Sastojci se najbolje mešaju ako prvo sipate tečnost.

ČIŠĆENJE

1. Isključite uređaj i izvucite utikač iz naponske mreže i sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja.
2. Ne potapajte motor uređaja u vodu i vodite računa da voda ne uđe u uređaj.
3. Motor prebrišite blago vlažnom krpom.
4. Ne koristite četku, žicu za sudove ili jake rastvarače za čišćenje uređaja jer će to uništiti njegov izgled.

5. Posuda i njene komponente se mogu prati u mašini za pranje posuđa. Mogu da se peru i u mlakoj vodi sa deterdžentom.
6. Pustite da se svi delovi dobro osuše pre nego što ih ponovo budete koristili.
7. Dodatke stavite u zaštitnu torbicu nakon što ih operete i detaljno osušite.

Preporučujemo Vam da delove pribora operete odmah po upotrebi. Time se uklanjaju tvrdokorne naslage od namirnice. Time se sprečava da se namirnice sasušu. Čišćenje je olakšano a stvaranje bakterija sprečeno.

PISAK SASTOJAKA:

Materijal	Maksimalna količina	Napomena	Dodatak
Gusto testo s kvascem	1500 g	Brašno i voda u razmeri 5:3 Priprema testa: Pri brzini 1, 30 sekundi. Operacioni period: Pri brzini 2-3, 180 sekundi	Žica za testo
Retko testo s kvascem	1800 g	Brašno i voda u razmeri 1:1 Priprema testa: Pri brzini 1, 30 sekundi Operacioni period: Brzina 3-4, 180 sekundi	Žica za testo
jaje	12 jaja	Prebacujte od brzine 5 do brzine 6 i mutite belanac jaja bez prekidanja tokom 3 do 4 minuta.	Standardna žica
Šlag	200-300 ml svežeg šlaga	Prebacujte brzine od 5 do 6 tokom 4 minuta	Standardna žica
Šejkovi, kokteli i druge tečnosti	1L	Mućenje jaja u kremaste smese Pri brzini 1-4 tokom 4 minuta okviro	H-žica

Napomena: Nakon što obradite jednu količinu, sačekajte da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite sa radom.

**Ekološko odlaganje otpada**

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

INSTRUKCIJU ROKSGRĀMATA**TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS:**

Spriegums: 220-240 V, 50/60 Hz
Jauda: 1500 W

UZBŪVE: (att. A)

- 1) Miklas āķis
- 2) Barošanas bloks
- 3) Slēdzis
- 4) Atlaišanas poga
- 5) Nerūsējoša tērauda trauks
- 6) H veida lāpstiņa
- 7) Lāpstiņa putošanai

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Pirms izmantojat ierīci, uzmanīgi izlasiet visus norādījumus un saglabājiet tos turpmākai uzziņai.
- Neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, putu polistirolu, skavas utt.) bērniem vai nespējīgām personām aizsniedzamā vietā – tie ir potenciāli apdraudējuma avoti.
- Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, kad ierīce netiek izmantota, kā arī pirms piederumu maiņas un tīrīšanas.
- Neatstājiet ierīci ieslēgtu bez uzraudzības.
- Turiet rokas nost no kustīgām daļām.
- Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta. Lai izvairītos no briesmām, nomaina jāveic ražotājam, tā pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Nekad nelietojiet ierīci nepiederošus priekšmetus – tas var radīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai savainojumu.
- Nepieļaujiet barošanas bloka, vada un kontaktdakšas saslāpināšanu.
- Ierīce paredzēta vienīgi lietošanai mājās. Neizmantojiet to ārpus telpām.
- Esiet uzmanīgs, ceļot ierīci, jo tā ir smaga. Pirms ceļšanas pārliecinieties, ka miksera galviņa ir nofiksēta, trauks, rīki, vāks un vads ir nostiprināti.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (to skaitā bērni) ar pazeminātām fiziskām, maņu vai psihiskām spējām, kā arī personas, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien par to drošību atbildīgā persona tās neuzrauga vai nav devusi norādījumus attiecībā uz ierīces lietošanu.
- Uzaugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Trokšņu līmenis: Lc < 75 dB

- Ja bojāts ir ierīces vads, tas ir jānomaina ražotājfīrmā, oficiālā klientu apkalpošanas centrā vai pie kvalificēta meistara, tādējādi izvairoties no riska situācijām.
- Lai nodrošinātu miksera ilgū darbību, nelietojiet to nepārtraukti ilgāk par 10 minūtēm. Ļaujiet tam atdzist vismaz 30 minūtes pirms nākamās lietošanas.

LIETOŠANA**MIKSERIS**

H veida lāpstiņa: kūku, cepumu, smalkmaizīšu, glazūras, pildījumu, eklēru un kartupeļu biezeņa pagatavošanai.

Lāpstiņa putošanai: olām, krēmiem, mīklai, beztauku biskvītiem, meringai, siera kūkām, uzpūteniem, suflē. Nelietojiet putošanai paredzēto lāpstiņu smagiem maisījumiem (piem., putojot taukus un cukuru) – jūs to varat sabojāt.

Miklas āķis: rauga mīklai.

1. Pirms pirmās miksera lietošanas reizes rūpīgi notīriet tā speciālos piederumus.
2. Pagrieziet atlaišanas pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā un paceliet miksera galviņu, līdz tā nofiksējas.
3. Uzstādiet trauku uz pamatnes, nospiediet lejup un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā.
4. Ievietojot rīku, spiediet to augšup, līdz tas apstājas, pēc tam pagrieziet.
5. Pagrieziet atlaišanas pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā un nolaidiet miksera galviņu, līdz tā nofiksējas.
6. Ieslēdziet ierīci, pagriežot slēdzi uz vēlamo iestatījumu. Ieslēdziet pulsācijas režīmu, ja vēlaties īslaicīgus, spēcīgus apgriezienus.
7. Pēc lietošanas ātrumu regulēšanas pogu iestatiet atkal „0” pozīcijā. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

SVARĪGI!

1. Izslēdziet ierīci un ik pa laikam notīriet trauka malas ar lāpstiņu.
2. Putošanai vislabāk der olas istabas temperatūrā.
3. Pirms olu baltumu putošanas pārliecinieties, ka uz putošanai paredzētās lāpstiņas un traukā nav tauku un olu dzeltenumu.
4. Konditorejas izstrādājumiem izmantojiet aukstas sastāvdaļas, ja vien receptē nav norādīts citādi.

NORĀDES MAIZES GATAVOŠANAI

1. Nekad nepārsniedziet maksimālo ietilpību! Pretējā gadījumā jūs pārslagosiet ierīci.
2. Ja dzirdat, ka ierīce darbojas ar piepūli, izslēdziet to, izņemiet pusi miklas un gatavojiet to pa daļām.
3. Sastāvdaļas būs vieglāk samaisīt, ja vispirms ievietosiet šķidrumu.

TĪRĪŠANA

1. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Neiegremdējiet motora bloku ūdenī un pārliecinieties, ka ierīcē neiekļūst ūdens.
3. Noslaukiet motora bloku ar mitru drānu.
4. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet asu birsti vai jebkādus spēcīgus šķīdinātājus – tie kaitētu ierīces izskatam.

5. Bļodu un tās komponentus drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Tos var mazgāt arī siltā ziepju ūdenī.
6. Rūpīgi nožāvējiet visas daļas, pirms tās tiek atkal lietotas.
7. Pēc nomazgāšanas un rūpīgas nožāvēšanas ievietojiet piederumus aizsargapvākā.

Mēs rekomendējam piederumus notīrīt uzreiz pēc to lietošanas. Tādējādi tiek notīrītas pie tiem pielipušās stingras konsistences pārtikas produktu atliekas. Tādējādi tiek arī novērsta pārtikas produktu piekalšana pie piederumiem. Tiek atvieglots to tīrīšanas process un novērsta baktēriju vairošanās iespēja.

SASTĀVDAĻU SARAKSTS:

Materiāls	Maksimālie daudzumi	Apraksts	Rīks
Bieza rauga mīkla	1500 g	Milti un ūdens attiecībā 5:3 Miklas iepriekšēja apstrāde: 1. ātrumā 30 sekundes Darbības laiks: 2-3. ātrumā 180 sekundes	Miklas āķis
Miksta rauga mīkla	1800 g	Milti un ūdens attiecībā 1:1 Miklas iepriekšēja apstrāde: 1. ātrumā 30 sekundes Darbības laiks: 3-4. ātrumā 180 sekundes	Miklas āķis
Ola	12 olas	Ieslēdziet ierīci 8. līdz 10. ātrumā, putojiet olu baltumus bez apstājas 3-4 minūtes	Lāpstiņa putošanai
Putukrējums	200-300 ml svaiga saldā krējuma	8. līdz 10. ātrumā aptuveni 4 minūtes	Lāpstiņa putošanai
Kokteiļi vai citi šķidrumi	1L	Olu kuļšana krēmveida maisījumos 1-4 ātrumā aptuveni 4 minūtes	H veida lāpstiņa

Piezīme. Pēc vienas porcijas apstrādes ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms turpināt darbu.

**Vīdei draudzīga atbrīvošanās no ierīces**

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi! Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA**TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS:**

Įtampa: 220-240 V, 50/60 Hz
Galija: 1500 W

SANDARA (pav. A)

- 1) Tešlos minkymo kablys
- 2) Maitinimo blokas
- 3) Įjungimo jungiklis
- 4) Atleidimo rankenėlė
- 5) Nerūdijančio plieno indas
- 6) „H“ formos plaktuvas
- 7) Plaktuvas

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

- Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas prieš naudodamiesi šiuo prietaisu ir jas išsaugokite ateičiai.
- Nepalikite pakuotės medžiagų (plastikinių maišų, polistireno, vinių ir pan.) vaikams ar žmonėms su protine negalia pasiekiamoje vietoje, nes galite jiems sukelti pavojų.
- Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš lizdo, jei juo nesinaudojate, ketinate keisti priedus ar valyti.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Visada saugokite rankas nuo judančių dalių.
- Nesinaudokite apgadintu prietaisu; jį turi suremontuoti arba pakeisti nauju gamintojas, jo įgaliojimas atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Niekada nenaudokite neleistinų priedų, nes tai gali sukelti gaisrą, galite nusikirsti elektra ir kitaip susižaloti.
- Saugokite maitinimo bloką, maitinimo laidą ir kištuką nuo drėgmės.
- Prietaisas skirtas tik buitiniams reikmėms, nenaudokite jo lauke.
- Kelkite prietaisą atsargiai, nes jis sunkus. Patikrinkite, ar užfiksuota galvutė ir ar indas, priedai, išėjimo gaubtas ir laidas pritvirtinti prieš kėlimą.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, sensorine ar protine negalia, arba asmenims, kuriems nepakanka patirties ir žinių naudoti tokiais prietaisais, išskyrus atvejus, kada šiems asmenims naudojamis šiuo prietaisu juos prižiūri ir jiems nurodymus duoda už jų saugą ir tinkamą prietaiso naudojimą atsakingas asmuo.
- Būtina prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.

- Triukšmo lygis: Lc < 75 dB
- Jei prietaiso elektros laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliojimas klientų aptarnavimo skyrius ar kvalifikuotas darbuotojas.
- Norėdami užtikrinti ilgą savo maisto maišytuvo naudojimo trukmę nenaudokite jo nuolat ilgiau nei 10 minučių. Leiskite atvėsti bent 30 minučių prieš naudodami kitą kartą.

KAIP NAUDOTIS**MAIŠYTVUVAS**

„H“ formos plaktuvas: Skirtas gaminti pyragams, sausainiams, tešlai, šaldymui, įdarui, eklerams ir bulvių košei.

Plaktuvas: Skirtas kiaušiniams, grietinėlei, neriebiems biskvitams, morengams, sūrio pyragėliams, putėsiams, suflė. Nenaudokite šio plaktuvo tirštoms medžiagoms (pvz. Grietinėlei su cukrumi) plakti, nes galite jį apgadinti.

Tešlos minkymo kablys: Mišiniams su mielėmis.

1. Prieš pirmą kartą naudodami įvairius plaktuvo priedus, juos kruopščiai nuvalykite.
2. Pasukite atleidimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir pakelkite maišytuvo galvutę, kol ji užsifiksuos.
3. Uždėkite indą ant pagrindo, paspauskite žemyn ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
4. Įdėkite priedą, stumkite jį aukštyn, kol jis sustos, tada pasukite.
5. Pasukite atleidimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nuleiskite maišytuvo galvutę, kol ji užsifiksuos.
6. Įjunkite pasukdami jungiklį į norimą padėtį. Galite jungti trumpais etapais.
7. Panaudoję prietaisą, reguliavimo mygtuką grąžinkite į „0“ padėtį. Ištraukite prietaiso kištuką iš kištukinio lizdo.

SVARBU:

1. Išjunkite ir mentele dažnai išgrandykite indą.
2. Kiaušiniai kambario temperatūroje geriausiai plakasi.
3. Prieš plakant kiaušinio baltymus, patikrinkite, ar inde arba ant plaktuvo nėra riebalų arba kiaušinio trynio.
4. Tešlai naudokite šaltus ingredientus, nebent pagal receptą reikėtų kitaip.

PATARIMAS GAMINANT DUONĄ:

1. Niekada neviršykite maksimalių pajėgumų, nes perkrausite prietaisą.
2. Jei išgirstumėte, kad prietaisas sukasi sunkiai, išjunkite jį, išimkite pusę tešlos ir ją minkykite atskirai.
3. Ingredientai geriausiai susimaišys, jei pirmiausia supilsite skystį.

VALYMAS

1. Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo, leiskite prietaisui atvėsti prieš valant.
2. Nemerkite variklio bloko į vandenį ir užtikrinkite, kad į prietaisą nepatektų vandens.
3. Variklio bloką valykite drėgnu skudurėliu.
4. Nevalykite vieliniu šepetėliu, šveitimo kempine, nenaudokite stiprių valymo priemonių, nes jos gali apgadinti prietaisą.

5. Dubenį ir jo komponentus galima plauti indaplovėje. Juos taip pat galima plauti šiltu muiliniu vandeniu.
6. Prieš vėl naudodami, palaukite, kol visos dalys išdžius.
7. Sudėkite priedus į apsauginę rankovę po nuplovimo ir nudžiovinimo

Rekomenduojame priedus valyti iškart po panaudojimo. Taip neleisite pridžiūti maisto likučiams ir pašalinsite jau pridžiūvusius. Valyti bus lengviau ir nebus sudarytos sąlygos veisti bakterijoms.

INGRIDIENTŲ SĄRAŠAS:

Medžiaga	Maks. kiekiai	Pastaba	Priedas
Kieta mielinė tešla	1500 g	Miltų ir vandens santykis 5:3, Pirminis tešlos apdorojimas: Nuo 1-o greičio 30 sekundžių; Veikimo periodas: 2-3-as greitis 180 sekundžių	Tešlos minkymo kablys
8Minkšta mielinė tešla	1800 g	Miltų ir vandens santykis 1:1, Pirminis tešlos apdorojimas: Nuo 1-jo greičio 30 sekundžių; Veikimo periodas: 3-4-as greitis 180 sekundžių	Tešlos minkymo kablys
kiaušinis	12 kiaušinių	Įjunkite greitį 5 iki greičio 6, plakite kiaušinių baltymus nesustabdydami 3-4min	Plaktuvas
Plakta grietinėlė	200-300 ml šviežios grietinėlės	Nuo greičio 5 iki 6 apie 4 minutes	Plaktuvas
Mišiniai, kokteiliai arba kiti skysčiai	1L	Kiaušinių plakimas į kreminį mišinį Nuo 1-4-jo greičio maždaug 4 minutes	„H“ formos plaktuvas

Pastabos: Kai apdorosite vieną partiją, leiskite prietaisui atvėsti palikdami kambario temperatūroje prieš apdorojant toliau.

**Aplinkai saugus išmetimas**

Jūs galite padėti saugoti aplinką! Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI**SPECIFICAȚII TEHNICE:**

Tensiune: 220-240 V, 50/60 Hz
Putere: 1500 W

STRUCTURĂ: (fig. A)

- 1) Paletă pentru aluat
- 2) Unitate alimentare
- 3) Întrerupător
- 4) Mâner eliberare
- 5) Bol din oțel inoxidabil
- 6) Paletă H
- 7) Tel

ATENȚIONĂRI IMPORTANTE

- Citiți toate instrucțiunile cu atenție anterior utilizării dispozitivului dvs. și păstrați-le pentru a le consulta în viitor.
- Nu lăsați elemente ale ambalajului (pungi de plastic, spumă de polistiren, cuie, etc.) la îndemâna copiilor sau persoanelor cu dizabilități mentale deoarece acestea reprezintă surse potențiale de pericol.
- Opriti și deconectați dispozitivul atunci când nu îl utilizați, anterior schimbării accesoriilor sau curățării acestuia.
- Nu lăsați dispozitivul pornit dacă acesta este nesupravegheat.
- Țineți-vă mâinile la distanță de elementele mobile.
- Nu utilizați un produs deteriorat. Dacă este deteriorat, aparatul trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita un pericol.
- Nu utilizați niciodată o anexă neautorizată a mixerului deoarece aceasta poate produce incendii, șocuri electrice sau rănire.
- Nu permiteți unității de alimentare, cablului sau ștecherului să se ude.
- Utilizați aparatul doar în gospodărie și doar în interior.
- Aveți grijă atunci când ridicați acest dispozitiv deoarece el este greu. Asigurați-vă că capul este blocat și că bolul, paletele, capacul ieșirii de alimentare și cablul sunt fixate anterior ridicării mixerului.
- Acest dispozitiv nu este intenționat spre a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe, cu excepția cazului când acestea sunt supravegheate sau primesc instrucțiuni

cu privire la utilizarea produsului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor.

- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru asigurarea faptului că aceștia nu se joacă cu dispozitivul.
- Nivel de zgomot: Lc < 75 dB
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător, de un agent de service autorizat sau de un tehnician calificat pentru a evita pericolul.
- Pentru a asigura o durată lungă de folosință a acestui mixer pentru alimente, nu trebuie să îl lăsați să funcționeze continuu mai mult de 10 minute. Lasă-l să se răcească cel puțin 30 de minute înainte de utilizarea următoare.

MOD DE UTILIZARE**MIXERUL**

Paletă H: Pentru realizarea prăjiturilor, fursecurilor, foietajelor, glazurilor, umpluturilor, eclerelor și piureului de cartofi.

Tel: Pentru baterea ouălor, pentru creme, aluaturi moi, aluaturi fără grăsime, bezelelor, variatelor feluri de cheesecake, diferitelor tipuri de mousse, sufleurilor.

Nu utilizați telul pentru amestecuri grele (de exemplu, grăsime spumată și zahăr) deoarece l-ați putea deteriora.

Paleta pentru aluat: Pentru alaturile cu drojdie.

1. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, curățați cu atenție toate accesoriile aparatului dumneavoastră.
2. Întoarceți mânerul de eliberare în sensul acelor de ceasornic și ridicați capul mixerului până când acesta se blochează.
3. Fixați bolul pe baza mixerului, apăsați-l în jos și întoarceți-l în sensul acelor de ceasornic.
4. Introduceți o paletă, împingeți-o în sus până când dați de un obstacol și apoi întoarceți-o.
5. Întoarceți mânerul de eliberare în sensul invers acelor de ceasornic și coborâți capul mixerului până când acesta se blochează.
6. Porniți dispozitivul prin întoarcerea întrerupătorului până la ajungerea la setarea dorită. Treceți la puls pentru perioade foarte scurte de funcționare repetată.
7. Când ați încheiat utilizarea acestuia, resetați butonul de comandă la poziția "0". Scoateți aparatul din priză.

IMPORTANT:

1. Opriti dispozitivul și curățați bolul cu o spatulă frecvent.
2. Ouăle la temperatura camerei sunt cele mai bune pentru bătut cu telul.
3. Anterior baterii albușurilor cu telul, asigurați-vă că nu există nicio urmă de grăsime sau gălbenuș pe tel sau pe bol.
4. Utilizați ingrediente reci pentru foietaje cu excepția cazului când rețeta dvs. indică în mod diferit.

SFATURI PENTRU PÂINE:

1. Nu depășiți niciodată capacitățile maxime. Altfel, veți supraîncărca dispozitivul.
2. Dacă auziți că aparatul face eforturi mari în timpul funcționării, opriti-l, îndepărtați jumătate din aluat și prelucrați fiecare jumătate separat.
3. Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă le puneți mai întâi pe cele lichide.

CURĂȚARE

1. Deconectați și opriti dispozitivul, dându-i timp să se răcească anterior curățării.
2. Nu scufundați unitatea motorului în apă și asigurați-vă că apa nu intră în aparat.
3. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă.
4. Nu utilizați o perie din sârmă, un burete de sârmă moale sau orice solvenți puternici pentru curățarea aparatului deoarece aceștia îi vor deteriora aspectul.
5. Vasul de mixare și componentele sale pot fi spălate cu mașină de spălat vase. Acestea pot fi spălate de asemenea cu apă caldă spumoasă.
6. Lăsați toate piesele să se usuce foarte bine anterior utilizării lor din nou.
7. Puneți accesoriile într-un ambalaj de protecție după spălare și uscare cu atenție.

După utilizare se recomandă curățarea imediată a accesoriilor. Astfel vor fi înlăturate resturile alimentare, curățarea va fi mai ușoară și se reduce riscul bacterian.

LISTA DE INGREDIENTE:

Material	Cantități maxime	Comentarii	Instrument
Aluat cu drojdie vârtos	1500 g	Făină și apă, raport 5:3, Pretratarea drojdiei: De la viteza 1 timp de 30 secunde; Perioada operațiunii: Viteza 2-3 timp de 180 secunde	Paletă pentru aluat
Aluat cu drojdie moale	1800 g	Făină și apă, raport 1:1 Pretratarea drojdiei: De la viteza 1 timp de 30 secunde; Perioada operațiunii: Viteza 3-4 timp de 180 secunde	Paletă pentru aluat
Ouă	12 ouă	Treceți de la viteza 5 la viteza 6 și bateți albușurile fără oprire timp de 3-4 minute	Tel
Frișcă	200-300 ml frișcă lichidă proaspătă	De la viteza 5 la viteza 6 timp de aproximativ 4 minute	Tel
Shake-uri, cocktail-uri sau alte lichide	1L	Bateria ouălor pentru încorporare în amestecuri cremoase. De la viteza 1-4 timp de aproximativ 4 minute.	Paletă H

Comentarii: După procesarea unui lot, lăsați dispozitivul să se răcească la temperatura camerei anterior continuării procesării ingredientelor.

**Eliminare ecologică**

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

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ:**

Напрежение: 220-240 V, 50/60 Hz
 Мощност: 1500 W

СТРУКТУРА: (фиг. А)

- 1) Кука за тесто
- 2) Захранващ блок
- 3) Конектор на превключвателя
- 4) Бутон за освобождаване
- 5) Съд от неръждаема стомана
- 6) Н-разбивач
- 7) Размахване

**ВАЖНИ
ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ**

- Прочетете изцяло настоящите инструкции преди употреба и ги съхранете за бъдещи справки.
- Не оставяйте части от опаковката (пластмасови чанти, полиестерна пяна, захвати и др.) в обхвата на деца или лица без самоконтрол, тъй като са възможни източници на опасност.
- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела, когато не го използвате или преди смяна на аксесоари и почистване.
- Не оставяйте уреда включен без наблюдение.
- Пазете ръцете си далеч от движещите се части.
- Не използвайте повредени уреди. Повредата трябва да бъде отстранена от производителя или техен сервизен агент, или друго лице с подходяща квалификация, за да се избегнат рисковете.
- Никога не използвайте неодобриени аксесоари. Това може да доведе до пожар, токов удар или нараняване.
- Не оставяйте влажни захранващ блок, кабела или щепсела.
- Да се използва само на закрито.
- Внимавайте при повдигане на уреда, тъй като е тежък. Уверете се, че главата е блокирана и че съдът, приставките, капака на изхода и кабела са захванати преди повдигането. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или от лица, които не са запознати с употребата, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани относно работата с него от отговорно за тяхната безопасност лице.

- Инструктирайте децата да не играят с уреда.
- Ниво на шума: $L_c < 75$ dB
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервиз или от квалифициран техник, за да се избегнат опасности.
- За да осигурите дългия експлоатационен живот на миксера, не го използвайте непрекъснато за повече от 10 минути. Оставете да се охлади за поне 30 минути преди следващата употреба.

НАЧИН НА УПОТРЕБА**МИКСЕРЪТ**

Н-разбивач: За направа на кейкове, бисквити, пасти, замръзване, пълнежи, еклери и картофено пюре.

Аксесоар за разбиване на флуиди: За яйца, сметана, масло, безмаслени гъби, разбиване на белтъци, чийзкейкове, мусове, суфлета. Не използвайте аксесоара за разбиване на флуиди с твърде тежки смеси (например за направа на маслени кремове), тъй като е възможна повреда.

Кука за тесто: За смеси с мая.

1. Преди първото използване на уреда почистете внимателно различните принадлежности към него.
2. Завъртете бутона за освобождаване по часовниковата стрелка и повдигнете главата на миксера, докато щракне на място.
3. Монтирайте купата върху основата, притиснете надолу и завъртете на часовниковата стрелка посока.
4. Поставете приставка и притискайте докато спре да се върти.
5. Завъртете бутона за освобождаване по часовниковата стрелка и снижете главата на миксера, докато щракне на място.
6. Включете, като завъртите превключвателя на желаната настройка. Превключвайте на импулсен режим за кратки дейности.
7. С лед приключване на работа върнете регулиращото копче в позиция "0". Изключете щепсела от контакта.

ВАЖНО:

1. Често изключвайте и избърсвайте купата с шпакла.
2. Яйцата със стайна температура се разбиват най-добре.

3. Преди да разбие белтъци на сняг се уверете, че няма мазнина или жълтък в купата.
4. Използвайте студени съставки за сладкиши, освен ако рецептата не гласи друго.

СЪВЕТИ ПРИ ПРАВЕНО НА ХЛЯБ:

1. Никога не надхвърляйте максималния капацитет. В противен случай ще претоварите уреда.
2. Ако чуете, че уреда се натовазва, изключете, отстранете половината тесто и пригответе двете половини по отделно.
3. Съставките се смесват най-добре, ако първо поставите течността.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете и отстранете щепсела. Оставете уреда да се охлади преди почистване.
2. Не потапяйте двигателния блок във вода и се уверете, че в уреда не прониква вода.

3. Избърсвайте двигателния блок с влажна кърпа.
4. Не използвайте четка, стоманена вълна или силни разтворители за почистване на уреда, тъй като е възможно да го повредят.
5. Купата и компонентите ѝ могат да се почиства в съдомиялна машина. Освен това могат да се измиват в топла вода.
6. Оставете всички части да изсъхнат добре преди да ги използвате отново.
7. Поставете аксесоарите в защитния ръкав след измиване и цялостно подсушаване.

Препоръчваме принадлежностите да се почистват веднага след приключване на работа с миксера. Така се отстраняват полепнали остатъци от хранителни продукти и се предотвратява тяхното засъхване. Почистването се улеснява и се предотвратява растежът на бактерии.

СПИСЪК НА СЪСТАВКИТЕ:

Материал	Максимални количества	Забележка	Приставка
Твърдо тесто с мая	1500 g	Брашно и вода при съотношение 5:3 Предварителна обработка на тестото: Със скорост 1 за 30 секунди; Време на обработка: Скорост 2-3 за 180 секунди	Кука за тесто
Меко тесто с мая	1800 g	Брашно и вода при съотношение 1:1 Предварителна обработка на тестото: Скорост 1 за 30 секунди; Време на обработка: Скорост 3-4 за 180 секунди	Кука за тесто
яйца	12 яйца	Скорост 5 до 10. Разбиването на яйцата на сняг продължава 3-4 минути.	Размахване
Бита сметана	200-300 ml прясна сметана	Скорост 5 до 6 за около 4 минути	Размахване
Шейкове, коктейли и други течности	1L	Разбиване на яйца върху кремообразни смеси Скорост 1-4 за около 4 минути	Н-разбивач

Забележки: След като обработите храната, оставете уреда да се охлади до стайна температура преди да продължите със следващата обработка.

**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.

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

Напруга: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потужність: 1500 Вт

БУДОВА: (мал. А)

- 1) Гачок для тіста
- 2) Привідний блок
- 3) Перемикач
- 4) Фіксатор
- 5) Чаша з нержавіючої сталі
- 6) Н-збивач
- 7) Вінчик

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Перед використанням даного пристрою уважно прочитайте усі інструкції та збережіть їх для довідки у майбутньому.
- Не залишайте деталі упаковки (пластикові мішки, пінополістирол, цвяхи тощо) у місцях, доступних для дітей або осіб зі спеціальними потребами, оскільки ці деталі можуть становити для них ймовірну небезпеку.
- Обов'язково вимкніть даний пристрій та відключіть його від електричної розетки, коли він не використовується, перед заміною аксесуарів або перед тим як його очистити.
- Не залишайте даний пристрій увімкненим без нагляду.
- Тримайте руки подалі від рухомих деталей.
- Щоб уникнути небезпеки, забороняється використовувати пошкоджений пристрій; пошкоджений пристрій повинен бути замінений виробником, його сервісним представником або кваліфікованим електриком.
- Забороняється використання інших насадок, окрім рекомендованих, оскільки це може призвести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або до травмування.
- Оберегайте привідний блок, шнур живлення та штепсельну вилку від вологи.
- Використовуйте даний пристрій тільки в приміщенні. Використання за межами приміщення заборонене.
- Будьте обережні при підніманні даного пристрою, оскільки він досить важкий. Перед підніманням упевніться, що головка пристрою зафіксована, а чаша, аксесуари, кришка та шнур живлення не будуть пошкоджені під час піднімання.

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, розумовими та психічними даними, а також особами, що не мають необхідних навичок або знань, окрім як під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку, та після проведення необхідного інструктажу.
- Наглядайте за дітьми, щоб вони не бавились із даним апаратом.
- Рівень шуму: L_c < 75 дБ
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника або вповноваженого представника з обслуговування, або до кваліфікованого техника, щоб уникнути небезпеки.
- Щоб забезпечити належну роботу вашого міксера упродовж тривалого часу, не використовуйте його безперервно довше, ніж 10 хвилин. Дайте йому охолонути хоча б 30 хвилин перед наступним використанням.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ**ЗМІШУВАЧ**

Н-збивач: Для приготування кексів, сухого печива, випічок, цукрової глазури, заповнювачів, еклер та картоплі п'юре.

Вінчик: Для збивання яєць, сметани, рідкого тіста, нежирного пористого тіста, меренги, ватрушок, мусу, суфле.

Не використовуйте вінчик для збивання дуже густих сумішей (наприклад, суміші сметани з цукром) - вінчик може пошкодитись.

Гачок для тіста: Для замішування тіста.

1. Перед першим використанням приладу ретельно помийте його частини.
2. Поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою та підніміть головку змішувача, доки вона не зафіксується у верхньому положенні.
3. Помістіть чашу на основу, а тоді натисніть на часу та поверніть її годинниковою стрілкою.
4. Вставте інструмент до упора, а тоді поверніть його.
5. Поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою та опустіть головку змішувача, доки вона не зафіксується у нормальному положенні.
6. Увімкніть змішувач, повернувши перемикач у потрібне положення. Увімкніть функцію замішування з пульсацією.

7. Після завершення роботи з приладом, поверніть перемикач в положення "0". Вимкніть прилад з розетки.

УВАГА:

1. Регулярно вимикайте змішувач та зіскрібайте чашу за допомогою лопатки.
2. Для яєць із кімнатною температурою найкраще підходить збивання за допомогою вінчика.
3. Перед збиванням яєчних білків упевніться, що у чаші та на вінчику відсутній жир або яєчний жовток.
4. Для випічки використовуйте холодні складники, окрім випадків, у рецепті зазначені теплі складники.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ПРИ ЗАМІШУВАННІ ХЛІБА:

1. Оберегайте даний пристрій від важких режимів роботи, щоб не перенавантажити його.
2. Якщо ви чуєте, що пристрій працює з сильним напруженням, вимкніть його, вийміть половину тіста та замішуйте кожен половинку тіста окремо.
3. Складники краще змішуються, якщо спершу налити води.

ЧИЩЕННЯ

1. Перед чищенням обов'язково вимкніть пристрій, відключіть його від електричної розетки та дайте йому охолонути.
2. Не занурюйте привідний блок (двигун) у воду та будьте обережні, щоб вода не потрапила у даний пристрій.
3. Протріть привідний блок (двигун) вологою тканиною.
4. Не використовуйте для чищення даного пристрою дротяну щітку, стальну вату або будь-які сильні розчинники, оскільки вони можуть пошкодити поверхню пристрою.
5. Чашу та її деталі можна мити у посудомийній машині. Їх можна також мити у теплій мильній воді.
6. Перед повторним використанням добре просушіть усі деталі.
7. Після миття та належного висушування аксесуарів помістіть їх у захисне відділення.

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

СПИСОК СКЛАДНИКІВ:

Продукти	Макс. кількість	Примітка	Інструмент
Туге дріжджове тісто	1500 г	Борошно та вода у пропорції 5:3 Підготовка тіста: Швидкість 1 упродовж 30 секунд; Замішування: Швидкість 2-3 упродовж 180 секунд	Гачок для тіста
Рідке дріжджове тісто	1800 г	Борошно та вода у пропорції 1:1 Підготовка тіста: Швидкість 1 упродовж 30 секунд; Замішування: Швидкість 3-4 упродовж 180 секунд	Гачок для тіста
Яйця	12 яєць	Увімкніть швидкість від 5 до 6 та збивайте яєчний білок безперервно упродовж 3-4хв.	Вінчик
Збиті вершки	200-300 мл свіжих вершків	Від швидкості 5 до 6 упродовж 4хв.	Вінчик
Шейки, коктейлі або інші напої	1л	Збивання яєць у вершковій суміші Від швидкості 1-4 упродовж прибл. 4хв.	Н-збивач

Зауваження: після обробки однієї порції дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед продовженням роботи.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Tensión: 220-240 V, 50/60 Hz
Alimentación: 1500 W

ESTRUCTURA: (fig. A)

- 1) Gancho para masa
- 2) Unidad de alimentación
- 3) Conector de interruptor
- 4) Perilla de liberación
- 5) Bol de acero inoxidable
- 6) Batidor en H
- 7) Batidor

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones atentamente antes de usar el electrodoméstico y consérvelas para referencia futura.
- No deje piezas del embalaje (bolsas plásticas, espuma de poliestireno, clavos, etc.) al alcance de los niños o de personas incapaces, ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Apague y desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso, antes de cargar accesorios o de limpiarlo.
- No deje el electrodoméstico encendido sin supervisión.
- Mantenga sus manos lejos de las piezas móviles.
- No use un electrodoméstico dañado. Debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona con las mismas aptitudes a fin de evitar peligros.
- Nunca utilice accesorios no autorizados. Ello puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No permita que la unidad, el cable o el conector de alimentación se moje.
- Sólo para uso doméstico, no apto para exteriores.
- Tenga cuidado al levantar este electrodoméstico, ya que es pesado. Asegúrese de que la cabeza esté bloqueada y de que el bol, las herramientas, la cubierta de salida y el cable estén seguros antes de levantarlo.
- Este electrodoméstico no fue hecho para ser usado por personas (lo que incluye a niños) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o de conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones acerca de su uso.

- Los niños deben estar supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Nivel de ruido: Lc < 75 dB
- En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe sustituirlo el fabricante o un agente del servicio técnico autorizado o un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
- Para asegurar una larga vida útil a su batidora, no la use de forma continuada durante más de 10 minutos. Déjela enfriar durante al menos 30 minutos antes del siguiente uso.

CÓMO UTILIZAR

LA BATIDORA

Batidor en H: Para hacer tortas, galletas, pasteles, glasé, rellenos, bombas de crema y puré de papas.

Batidor: Para huevos, crema, mezclas, bizcochos sin grasa, merengues, pasteles de queso, mousses y soufflés.

No utilice el batidor para mezclas pesadas (por ejemplo, desnatar grasa y azúcar). Podría dañarlo.

Gancho para masas: Para mezclas con levadura:

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien los diversos accesorios del aparato.
2. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal de la batidora hasta que se bloquee.
3. Encaje el bol sobre la base. Empuje hacia abajo y gire en sentido a las agujas del reloj.
4. Inserte un accesorio, empuje hasta que se detenga y luego, gire.
5. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y baje el cabezal de la batidora hasta que bloquee.
6. Encienda girando el interruptor a la opción deseada. Gire a pulsación para ráfagas cortas.
7. Cuando ha terminado de usarlo, reposicione el botón de mando en la posición „0“. Desenchufe el electrodoméstico.

IMPORTANTE:

1. Apague y raspe el bol con la espátula en forma frecuente.
2. Los huevos a temperatura ambiente son ideales para batir.
3. Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en el batidor o en el bol.
4. Utilice ingredientes fríos para repostería a menos que su receta indique lo contrario.

PUNTO PARA HACER PAN:

1. Nunca exceda las capacidades máximas; de lo contrario, sobrecargará al electrodoméstico.
2. Si escucha que el electrodoméstico se está esforzando, apáguelo, quite la mitad de la masa y haga cada masa por separado.
3. Los ingredientes se mezclan mejor si le coloca el líquido primero.

LIMPIEZA

1. Desconecte y apague, permita que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja la unidad motriz en agua y asegúrese de que el agua no ingrese en el electrodoméstico.
3. Limpie la unidad motriz con un paño húmedo.
4. No utilice un cepillo de alambre, lana de hierro ni solventes fuertes para limpiar el electrodoméstico. Podrían dañarlo.

5. El bol y sus componentes pueden usarse en el lavavajillas. Asimismo pueden lavarse en agua caliente jabonosa.
6. Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de utilizarlas nuevamente.
7. Coloque los accesorios en la funda protectora después de lavarlos y de que se hayan secado por completo.

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.

LISTA DE INGREDIENTES:

Material	Cantidades máximas	Observación	Accesorio
Masa espesa con levadura	1500 g	Harina y agua en una proporción de 5:3 Pretratamiento de la masa: Desde velocidad 1 durante 30 segundos. Período de operación: Velocidad 2-3 durante 180 segundos.	Gancho para masa
Masa suave con levadura	1800 g	Harina y agua en una proporción de 1:1 Pretratamiento de la masa: Desde velocidad 1 durante 30 segundos. Período de operación: Velocidad 3-4 durante 180 segundos.	Gancho para masa
Huevo	12 huevos	Encienda en la velocidad 5 hasta la velocidad 6, bata las claras sin parar durante 3-4 minutos.	Batidor
Crema batida	200-300 ml de crema fresca	Desde velocidad 5 hasta 6 durante aproximadamente 4 minutos.	Batidor
Batidos cócteles u otros líquidos	1L	Mezcla de huevos con mezclas cremosas Desde velocidad 1-4 durante aproximadamente 4 minutos.	Batidor en H

Comentarios: Después de procesar una tanda, deje que el electrodoméstico se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar con el proceso.



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.

GUIDE D'INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

Tension : 220-240 V, 50/60 Hz
Puissance : 1500 W

STRUCTURE : (ill. A)

- 1) Crochet pétrisseur
- 2) Bloc-moteur
- 3) Commutateur de marche/arrêt
- 4) Bouton de verrouillage
- 5) Bol en acier inoxydable
- 6) Batteur en H
- 7) Fouet

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions de ce guide d'avant d'utiliser votre appareil pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure.
- Ne laissez aucun élément d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants et des personnes handicapées ; ces éléments présentent un danger.
- Éteignez et débranchez votre appareil lorsque vous ne l'utilisez plus, avant de le nettoyer et avant de changer un accessoire.
- Ne laissez pas votre appareil en marche sans la présence d'une personne adulte responsable.
- Éloignez vos mains des pièces en mouvement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous au constructeur, à son centre de service ou à une personne qualifiée pour le remplacer et vous préserver de tout danger.
- Ne montez aucun accessoire qui ne soit agréé par le fabricant. Vous vous exposez, sinon, à un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle.
- Évitez que l'appareil, son cordon d'alimentation et sa prise ne deviennent humides.
- Cet appareil est réservé à un usage intérieur domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est lourd. Soulevez-le avec précaution. Avant de le déplacer, vérifiez que la tête est bloquée et que le bol, les outils, le couvercle et le cordon d'alimentation sont sécurisés.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) ne disposant pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après

que ces personnes ont reçu une formation appropriée ou sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.

- Surveillez les enfants pour les empêcher de s'amuser avec l'appareil.
- Niveau de bruit : Lc < 75 dB
- Si le câble de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un technicien qualifié pour éviter tout risque.
- Pour assurer une longue durée de vie de votre mixeur, il est recommandé de ne pas l'utiliser en continu pendant plus de 10 minutes. Il faut le laisser refroidir au moins 30 minutes avant la prochaine utilisation.

UTILISATION

MIXEUR

Batteur en H : pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

Fouet : pour les œufs, les crèmes, les pâtes, les génoises sans graisse, les meringues, les gâteaux au fromage blanc, les mousses et les soufflés. N'utilisez pas le fouet avec des mélanges épais (par exemple pour travailler une matière grasse avec du sucre), vous risquez de l'endommager.

Crochets de pétrissage : pour les mélanges à base de levure.

1. Nettoyer soigneusement les différents accessoires du mixeur avant la première utilisation.
2. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot-mixeur jusqu'à la bloquer en position haute.
3. Posez le bol sur la base, poussez-le vers le bas et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Insérez un outil dans le porte-outil, poussez-le jusqu'au fond de son logement et tournez-le.
5. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et descendez la tête du mixeur jusqu'à la bloquer en position basse.
6. Allumez le robot mixeur en tournant son commutateur de marche/arrêt sur la position que vous désirez. Choisissez la position „pulse“ pour procéder par courtes impulsions.
7. A près utilisation, replacer le bouton de réglage sur la position "0". Débrancher l'appareil.

IMPORTANT :

1. Fréquemment, éteignez l'appareil et grattez le bol avec la spatule.
2. Pour fouetter des œufs, sortez-les bien avant et laissez-les se réchauffer à la température de la pièce.
3. Avant de battre des blancs d'œufs, enlevez toute trace de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet et à l'intérieur du bol.
4. Utilisez des ingrédients froids pour vos pâtisseries, sauf indication contraire portée dans la recette.

RECOMMANDATIONS POUR RÉALISER UNE PÂTE À PAIN :

1. Ne dépassez pas les capacités maximales de votre appareil pour ne pas surcharger son moteur.
2. Si le moteur semble tourner difficilement, éteignez-le, divisez la pâte en deux et travaillez chaque moitié séparément.
3. Le pétrissage est plus facile si vous versez le liquide en premier dans le bol.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Préparation	Quantité max.	Observations	Outil
Pâte levée ferme	1500 g	La proportion de farine par rapport à l'eau est de 5:3. Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 30 secondes Pétrissage de la pâte : Vitesse 2-3 pendant 180 secondes	Crochet pétrisseur
Pâte levée molle	1800 g	La proportion de farine par rapport à l'eau est de 1:1. Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 30 secondes Pétrissage de la pâte : Vitesse 3-4 pendant 180 secondes	Crochet pétrisseur
Oeuf	12 œufs	Travaillez à une vitesse de 5 à 10. Fouettez les blancs d'œufs sans vous arrêter pendant 3-4min.	Fouet
Crème fouettée	200-300 ml de crème fraîche	Travaillez à une vitesse de 5 à 6 pendant 4 minutes.	Fouet
Lait fouetté, cocktail et autres liquides	1L	Battez les œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux Travaillez à la vitesse 1-4 pendant environ 4 minutes	Batteur en H

Remarques : après avoir terminé une première préparation, laissez l'appareil se refroidir à la température de la pièce avant d'en commencer une deuxième.

**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.

NETTOYAGE

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le se refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
2. Ne plongez jamais le moteur dans l'eau et veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
3. Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé.
4. N'utilisez ni brosse métallique, ni laine d'acier, ni puissant solvant pour nettoyer votre appareil, vous risquez d'endommager les parties en plastique.
5. Le bol et ses composants sont lavables au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à l'eau chaude savonneuse.
6. Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.
7. Après que les accessoires sont bien propres et bien secs, rangez-les dans leur manchon protecteur.

MANUALE DI ISTRUZIONI**SPECIFICHE TECNICHE:**

Tensione: 220-240 V, 50/60 Hz
Alimentazione: 1500 W

STRUTTURA: (fig. A)

- 1) Gancio impastatore
- 2) Unità di alimentazione
- 3) Connettore interruttore
- 4) Manopola di sblocco
- 5) Ciotola in acciaio inox
- 6) Frusta a H
- 7) Frusta da cucina

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.
- Non lasciare parti dell'imballaggio (buste di plastica, schiuma di polistirolo, puntine, ecc.) alla portata dei bambini o di persone inabili in quanto sono una potenziale fonte di pericolo.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non in uso, prima di sostituire gli accessori o prima di pulirlo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione privo di supervisione.
- Allontanare le mani dalle parti in movimento.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato; in tal caso, deve essere riparato dal produttore o dal servizio di assistenza o da persona con qualifica simile per evitare pericoli.
- Non utilizzare accessori privi di autorizzazione, si potrebbero provocare incendi, elettrocuzione o ferimenti.
- Non consentire all'unità di alimentazione, al cavo o alla spina di inumidirsi.
- Idoneo solo per uso domestico, non utilizzare all'esterno
- Procedere con cura quando si solleva l'apparecchio perché è pesante. Prima di sollevare controllare che la testa sia bloccata e la ciotola, gli utensili, la copertura della presa e il cavo siano fissati.
- 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.

- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
- Livello di disturbo: Lc < 75 dB
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o da un agente di assistenza autorizzato o tecnico qualificato per evitare pericoli.
- Per assicurare una lunga durata del proprio mixer per alimenti, non utilizzarlo di continuo per oltre 10 minuti. Farlo raffreddare per almeno 30 minuti prima dell'uso successivo.

MODALITÀ DI UTILIZZO IL MIXER

Frusta a H: Per la preparazione di dolci, biscotti, pasticcini, sorbetti, riempimenti, éclair e purè di patate.

Frusta da cucina: Per uova, creme, pastelle, torte senza grasso, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé.

La frusta da cucina non è idonea per miscele corpose (per es. grasso di scrematura e zucchero) e in tal caso potrebbe danneggiarsi.

Gancio impastatore: Per composti con lievito.

1. Prima di usare il proprio apparecchio per la prima volta, pulire i vari accessori con attenzione.
2. Ruotare la manopola di sblocco in senso orario e sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
3. Sistemare la ciotola sulla base, premere verso il basso e in senso orario.
4. Inserire un utensile e premere verso l'alto finché non si arresta quindi ruotare.
5. Ruotare la manopola di sblocco in senso orario e abbassare la testa del mixer fino allo scatto.
6. Accendere spostando l'interruttore sull'impostazione desiderata. Azionare per produrre impulsi di breve intensità.
7. Quando si è finito di usarlo, ripristinare la manopola di controllo in posizione "0". Scollegare l'apparecchio.

IMPORTANTE:

1. Spegner e pulire il bordo della ciotola con la spatola di frequente durante la lavorazione.
2. Le uova a temperatura ambiente sono le migliori per la preparazione con la frusta.
3. Prima di sbattere gli albumi controllare che non vi sia grasso o residui di tuorlo sulla frusta o sulla ciotola.
4. Utilizzare ingredienti freddi per la preparazione di pasticcini se non diversamente indicato dalla ricetta.

SPIEGAZIONE PER LA PREPARAZIONE DEL PANE:

1. Non superare mai le capacità massime altrimenti si rischia di sovraccaricare l'apparecchio.
2. Se si percepisce uno sforzo eccessivo da parte dell'apparecchio, spegnere, togliere metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.
3. La miscelazione degli ingredienti è migliore se si versano per primi gli ingredienti liquidi.

PULIZIA

1. Scollegare la spina e spegnere, lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulire.
2. Non immergere l'unità del motore in acqua e accertarsi che l'acqua non penetri nell'apparecchio.
3. Pulire l'unità del motore con un panno umido.
4. Non utilizzare spazzole di metallo, lana di acciaio, o altri solventi per pulire l'apparecchio, che altrimenti potrebbe danneggiarsi.

5. La ciotola e i suoi componenti sono lavabili in lavastoviglie. Essi possono essere lavati anche in acqua calda e sapone.
6. Lasciar asciugare tutti i pezzi accuratamente prima di utilizzarli di nuovo.
7. Sistemare gli accessori nella custodia protettiva dopo averli lavati e asciugati con cura

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 secchino, rendendo la pulizia più semplice e riducendo la possibilità di formazione di batteri.

ELENCO INGREDIENTI:

Materiale	Quantità massime	Nota	Utensile
Impasto lievitato duro	1500 g	Acqua e farina in un rapporto di 5:3 Pre-lavorazione dell'impasto: Dalla velocità 1 per 30 secondi; Durata dell'operazione: Velocità 2-3 per 180 secondi	Gancio impastatore
8 Impasto lievitato morbido	1800 g	Acqua e farina in un rapporto di 1:1 Pre-lavorazione dell'impasto: Dalla velocità 1 per 30 secondi; Durata dell'operazione: Velocità 3-4 per 180 secondi	Gancio impastatore
uovo	12 uova	Accendere da velocità 5 a velocità 6, sbattere l'albume senza fermarsi per 3-4 min	Frusta da cucina
Crema sbattuta	200-300 ml panna	Da velocità 5 a 6 per circa 4 minuti	Frusta da cucina
Frullati, cocktail o altri liquidi	1L	Sbattere le uova nella miscela cremosa da velocità 1-4 per circa 4 minuti	Frusta a H

Note: Dopo aver svolto una sequenza, lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di procedere.

**Smaltimento a norma**

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

RUководство по эксплуатации**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
Питание: 1500 Вт

КОНСТРУКЦИЯ (видео А)

- 1) Насадка крюк-мешалка
- 2) Блок питания
- 3) Переключатель
- 4) Ручка выключения
- 5) Чаша из нержавеющей стали
- 6) Насадка-лопатка
- 7) Насадка-венчик

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- До использования изделия прочтите внимательно все инструкции и сохраните для будущих справок.
- Не оставляйте части упаковки (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.) там, где возможен доступ детей и недееспособных лиц, так как они потенциально могут быть опасными.
- Выключайте и отсоединяйте устройство, когда оно не используется, до замены принадлежностей или при чистке.
- Не оставляйте включенное устройство без надзора.
- Берегите руки далеко от движущихся деталей, всегда обращайтесь с продуктами.
- Не пользуйтесь поврежденным устройством; для избежания риска его следует заменить у производителя, сервисного агента или лица с подобной квалификацией.
- Никогда не пользуйтесь не рекомендованными принадлежностями, это может привести к пожару, поражению электрическим током или ранению.
- Не допускайте промокания блока питания, шнура или вилки.
- Используйте только внутри помещения и ни при каких-либо условиях на открытом воздухе.
- Изделие тяжелое - будьте осторожны, когда поднимаете его. До поднятия убедитесь, что головка фиксирована и

чаша, принадлежности, крышка и шнур закреплены надежно.

- Это изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо же не имеющими необходимого опыта и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением и получают инструкции от лица, отвечающего за их безопасность.
- Следует наблюдать за детьми и не допускать их играть с изделием.
- Если поврежден шнур питания, то он должен быть заменен изготовителем, авторизованным представителем или квалифицированным специалистом для предотвращения опасности.
- Чтобы продлить срок службы миксера, не допускайте его работы в непрерывном режиме дольше 10 минут. Перед дальнейшим использованием дайте миксеру остыть в течение не менее 30 минут.
- Уровень шума: Lc < 75 дБ

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ**МИКСЕР**

Насадка-лопатка: Для приготовления пирогов, пенья, пирожных, глазури, начинки, эклеров и картофельного пюре.

Насадка-венчик: Для яиц, сливок, блинного теста, обезжиренного ноздреватого теста, безе, сырников, муссов, суфле.
Не используйте насадку-венчик для взбивания тяжелых смесей (напр. сливок с сахаром) - ее можно испортить.

Насадка крюк-мешалка: Для дрожжевого теста.

1. Перед первым использованием миксера тщательно очистите все приспособления этого устройства.
2. Поверните ручку выключения по часовой стрелке и поднимите головку миксера до упора.
3. Установите чашу в основание, нажмите вниз и поверните часовой стрелки.
4. Вставьте инструмент, нажмите до упора и затем поверните.
5. Поверните ручку выключения по часовой стрелке и опустите головку миксера до упора.
6. Включите, поворачивая переключатель до требуемого режима. Переключите

в импульсный режим с короткими очередями.

- После окончания работы переведите переключатель в положение "0". Отключите прибор от розетки.

ВАЖНО:

- Часто выключайте и очищайте чашу лопаточкой.
- Лучше всего взбивать яйца, оставленные согреться до комнатной температуры.
- Перед тем как взбивать белок яиц, убедитесь, что в нем нет жира или остатков скорлупы.
- Для кондитерских изделий используйте холодные продукты, если в рецепте не указано иное.

ВАЖНО ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА:

- Никогда не достигайте предельных возможностей изделия; иначе вы можете перегрузить его.
- Если заметите затруднения в работе изделия, выключите его, удалите половину теста и замесите каждую половину отдельно.
- Продукты смешиваются лучше, если вы сначала зальете жидкость.

ЧИСТКА

- До чистки выключите и отключите изделие от розетки и оставьте остыть.
- Не погружайте блок двигателя в воду и проверяйте, не попала ли вода в изделие.
- Вытирайте блок двигателя сухой тканью.
- Для чистки изделия не пользуйтесь проволоочной щеткой, абразивными материалами и сильными препаратами, они испортят его внешний вид.
- Все детали чаши можно мыть в посудомоечной машине. Их также можно мыть в теплой воде с мылом.
- Оставьте детали высохнуть до следующего использования.
- После мойки и сушки поставьте принадлежности в защитные чехлы.

Рекомендуется чистить миксер и насадки сразу после использования. Немедленное удаление прилипших остатков продуктов предотвращает их засыхание, которое усложняет очистку, а также распространение бактерий.

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом 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

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г.Балашиха,
Западная коммунальная зона, ул. Шоссе
Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51
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.

СПИСОК ПРОДУКТОВ:

Материал:	Макс. количество	Примечание	Инструмент
Твердое дрожжевое тесто	1500 г	Мука и вода в соотношении 5:3 Предварительная обработка муки: От скорости 1 на 30 секунд; Период обработки: Скорость 2-3 на 180 секунд	Насадка крюк-мешалка
Мягкое дрожжевое тесто	1800 г	Мука и вода в соотношении 1:1 Предварительная обработка муки: От скорости 1 на 30 секунд; Период обработки: Скорость 3-4 на 180 секунд	Насадка крюк-мешалка
яйца	12 яиц	Переключите со скорости 5 на скорость 6, взбивайте белки яиц 3-4 мин. без остановки	Насадка-венчик
Взбитые сливки	200-300 мл свежих сливок	От скорости 5 до 6 приблизительно 4 минут	Насадка-венчик
Молочные коктейли, коктейли и другие жидкости	1 л	Смешивание яиц со взбитыми смесями От скорости 1-4 приблизительно 4 минут	Насадка-лопатка

Примечания: После обработки одной партии оставьте изделие остыть до комнатной температуры до продолжения обработки.



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

GEbruikersHANDLEIDING

TECHNISCHE SPECIFICATIES:

Spanning: 220-240 V, 50/60 Hz
 Vermogen: 1500 W

OVERZICHT: (fig. A)

- 1) Deeghaak
- 2) Motor
- 3) Schakelaar
- 4) Ontgrendelknop
- 5) Roestvrijstalen kom
- 6) H-klopper
- 7) Garde

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Laat geen onderdelen van verpakkingen (plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz.) achter binnen het bereik van kinderen of personen met verminderde capaciteiten, aangezien dit potentiële gevarenbronnen zijn.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt, voordat u de accessoires verwisselt of het apparaat reinigt.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld en onbeheerd achter.
- Houd uw hand uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd is. Het moet om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsdienst of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.
- Gebruik nooit een niet-goedgekeurd hulpstuk, omdat dit brand, elektrische schokken of letsel kan veroorzaken.
- Zorg dat de motor, het netsnoer en de stekker niet nat worden.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
- Wees voorzichtig bij het optillen van dit apparaat, het apparaat is zwaar. Zorg ervoor dat de kop vergrendeld is en dat de kom, het gereedschap, de uitlaatafdekking en het netsnoer goed vastzitten voordat u ze optilt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht

- staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.
 - Geluidsniveau: Lc < 75 dB
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende onderhoudsvertegenwoordiger of een gekwalificeerde technicus om elk gevaar te vermijden.
 - Om ervoor te zorgen dat uw mixer lang meegaat, mag u deze niet langer dan 10 minuten ononderbroken gebruiken. Laat de mixer minstens 30 minuten afkoelen voor het volgende gebruik.

GEbruIK

DE MIXER

H-klopper: Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, eclairs en aardappelpuree.

Garde: Voor eieren, room, beslag, sponzen zonder vetstoffen, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijvoorbeeld het cremen van vet en suiker), omdat het hulpstuk beschadigd kan raken.

Deeghaak: Voor gistmengsels.

1. Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de verschillende accessoires van uw apparaat zorgvuldig reinigen.
2. Draai de ontgrendelknop rechtsom til de mixerkop op tot deze vastklikt.
3. Plaats de kom op de basis, druk deze aan en draai deze rechtsom.
4. Plaats een gereedschap, duw deze omhoog zover als u kent en draai deze.
5. Draai de ontgrendelknop rechtsom en laat de mixerkop zakken tot deze vastklikt.
6. Schakel het apparaat in door de standenschakelaar op de gewenste stand te zetten. Schakel over op puls voor korte stoten.
7. Zet de standenschakelaar na gebruik terug in stand „0“. Haal de stekker uit het stopcontact.

BELANGRIJK:

1. Schakel het apparaat uit en schraap de mengkom regelmatig uit met de spatel.
2. Als u een mengsel klopt waarin eieren zijn verwerkt, kunt u het beste eieren op ruimtetemperatuur gebruiken.

3. Voordat u de eiwitten opklopt, moet u ervoor zorgen dat er geen vet of eigeel op de garde of in de mengkom aanwezig is.
4. Gebruik koude ingrediënten voor gebak, tenzij het recept anders voorschrijft.
3. Veeg de motor af met een vochtige doek.
4. Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of sterke oplosmiddelen om het apparaat te reinigen, deze beschadigen de afwerking van het apparaat.
5. De mengkom en de onderdelen ervan zijn vaatwasmachinebestendig. Deze kunnen ook met warm water en afwasmiddel worden afgewassen.
6. Laat alle onderdelen goed drogen alvorens ze opnieuw te gebruiken.
7. Plaats de accessoires in de beschermhoes nadat ze grondig zijn afgewassen en gedroogd. Na gebruik van uw apparaat is het sterk aan te bevelen de accessoires onmiddellijk te reinigen. Dit verwijdert eventueel vastzittend voedsel van de accessoires. Voorkomt het uitdrogen van voedselresten. Maak het reinigen gemakkelijker en voorkomt bacteriegroei.

TIPS VOOR HET MAKEN VAN BROOD:

1. Overschrijd nooit de maximale capaciteiten, anders overbelast u het apparaat.
2. Als u hoort dat het apparaat het zwaar te verduren heeft, schakel het dan uit, verwijder de helft van het deeg en bereid elke deel afzonderlijk.
3. De ingrediënten mengen het best als u eerst vloeistof in de mengkom doet.

REINIGING

1. Trek de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit. Laat het apparaat afkoelen alvorens u het reinigt.
2. Dompel de motor niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.

INGREDIËNTENLIJST:

Materiaal	Max. hoeveelheden	Opmerking	Gereedschap
Stijf gistdeeg	1500 g	Meel en water in een verhouding van 5:3. Voorbehandeling van het deeg: snelheid 1 voor 30 seconden. Gebruiksperiode: snelheid 2-3 voor 180 seconden.	Deeghaak
Zacht gistdeeg	1800 g	Meel en water in een verhouding van 1:1. Voorbehandeling van het deeg: snelheid 1 voor 30 seconden. Gebruiksperiode: snelheid 3-4 voor 180 seconden.	Deeghaak
Ei	12 eggs	Schakel over van snelheid 5 naar snelheid 6, klop de eiwitten zonder te stoppen gedurende 3-4 minuten.	Garde
Slagroom	200-300 ml verse room	Snelheid 5 tot 6 voor ongeveer 4 minuten.	Garde
Shakes, cocktails of andere vloeistoffen	1 liter	Eieren tot een romig mengsel kloppen. Snelheid 1-4 voor ongeveer 4 minuten.	H-klopper

Opmerkingen: Laat het apparaat na het verwerken van een partij afkoelen tot ruimtetemperatuur voordat u verder gaat met verwerken.



Milieuvriendelijke verwijdering:

Bescherm altijd het milieu tegen vervuiling!
 Vergeet niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

BRUKSANVISNING**TEKNISKA SPECIFIKATIONER:**

Spänning: 220-240 V, 50/60 Hz
Effekt: 1500 W

STRUKTUR: (Bild A)

- 1) Degkrok
- 2) Strömbas
- 3) Kontrollvred
- 4) Frigöringsvred
- 5) Skål i rostfritt stål
- 6) Knådare
- 7) Visp

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant innan du använder apparaten och spara dem för framtida referens.
- Lämna inte delar av förpackningen (plastpåsar, frigolit eller spikar etc.) inom räckhåll för barn eller personer med nedsatt kapacitet eftersom de är potentiellt farliga.
- Stäng av och koppla bort apparaten när den inte används, innan du byter tillbehör eller rengör den.
- Lämna inte apparaten påslagen medan den är obevakad.
- Håll handen borta från rörliga delar.
- Använd aldrig en skadad apparat. Den måste bytas ut av tillverkaren eller dess tjänsteleverantör eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Använd aldrig ej behöriga tillbehör då dessa kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskada.
- Låt inte strömbasen, sladden eller kontakten bli blöta.
- Endast hushållsbruk. Använd inte utomhus.
 - Var försiktig när du flyttar apparaten då den är tung. Se till att huvudet är låst och att skålen, tillbehören, kontakten och sladden är säkra innan den lyfts.
- Apparaten är inte avsedd för att användas av en person (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Ljudnivå: Lc < 75 dB

- Om strömsladden skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, en servicerepresentant eller en kvalificerad tekniker för att undvika fara.
- Använd aldrig matmixern kontinuerligt i längre än 10 minuter för att säkerställa att den har en lång livslängd. Låt den svalna i minst 30 minuter innan nästa användning.

ANVÄNDNING**MIXERN**

Knådare: För att göra kakor, kex, bakverk, glasyr, fyllningar, eclairs och potatismos.

Visp: För ägg, grädde, smet, fettfria degar, marängar, ostkaka, mousse eller sufflé. Använd inte vispen för tunga blandningar (t.ex. hårt smör och socker) eftersom det finns risk för skador på fästet.

Degkrok: För jästblandningar.

1. Innan du använder apparaten för första gången ska du rengöra de olika tillbehören noggrant.
2. Roter frigöringsvredet medurs och höj mixerhuvudet till det låser fast.
3. Montera skålen på basen genom att trycka ned och rotera medurs.
4. Sätt i ett tillbehör genom att trycka uppåt till det tar stopp och rotera sedan.
5. Roter frigöringsvredet medurs och sänk mixerhuvudet till det låser fast.
6. Roter kontrollvredet till önskad inställning för att slå på apparaten. Växla till puls för korta pulser.
7. Återställ kontrollvredet till läget "0" efter användning. Koppla bort apparaten.

VIKTIGT:

1. Stäng av apparaten och skrapa skålen ofta med spateln.
2. Om du vispar en blandning med ägg är det bäst att använda ägg i rumstemperatur.
3. Se till att det inte finns fett eller äggula på vispen eller skålen innan du vispar äggvita.
4. Använd kalla ingredienser till bakverk om inte receptet säger något annat.

TIPS FÖR ATT BAKA BRÖD:

1. Överskrid aldrig den maximala kapaciteten då detta överbelastar apparaten.
2. Om du hör apparaten arbeta för hårt ska du stäng av den, ta bort hälften av degen och gör varje halva separat.
3. Ingredienserna blandas bäst om du lägger i vätskan först.

RENGÖRING

1. Koppla bort och stäng av apparaten. Låt den svalna innan rengöring.
2. Sänk inte ner motorenheten i vatten och se till att inget vatten kommer in i apparaten.
3. Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
4. Använd aldrig en stålborste, stålull eller starka lösningsmedel för att rengöra apparaten då de påverkar utseendet.
5. Skålen och dess komponenter kan diska i diskmaskin. De kan också tvättas i varmt tvålatten.
6. Låt alla delar torka ordentligt innan de används igen.

7. Placera tillbehören i respektive skydd efter att du tvättat och torkat dem noggrant. Det rekommenderas starkt att du rengör tillbehören omedelbart efter användningen av apparaten. Detta tar bort all mat som fastnar på tillbehören. Det förhindrar att matrester torkar ut. Det gör rengöringen lättare och förhindrar risken för bakterietillväxt.

LISTA MED INGREDIENSER:

Material	Maximala kvantiteter	Anteckning	Verktyg
Hård jäsdeg	1500 g	Mjöl och vatten i förhållandet 5:3, Förbehandling av deg: Hastighet 1 i 30 sekunder, Användningstid: Hastighet 2-3 i 180 sekunder	Degkrok
Mjuk jäsdeg	1800 g	Mjöl och vatten i förhållandet 1:1 Förbehandling av deg: Hastighet 1 i 30 sekunder, Användningstid: Hastighet 3-4 i 180 sekunder	Degkrok
ägg	12 eggs	Aktivera hastigheten 5 till 6 och vispa äggvitorna utan att stanna i 3-4 min	Visp
Vispgrädde	200-300 ml färsk grädde	Hastighet 5 till 6 i cirka 4 minuter	Visp
Milkshakes, cocktails eller andra vätskor	1 liter	Vispa ägg i smör- och sockerblandningar Hastighet 1-4 i cirka 4 minuter	Knådare

Obs: Efter bearbetning av en sats ska du låta apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter med bearbetningen.

**"Miljövänligt bortscaffande"**

Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter."

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ**ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР:**

Кернеу: 220-240 В, 50/60 Гц
Қуат: 1500 Вт

ҚҰРЫЛЫМЫ: (А сур.)

- 1) қамырға арналған ілгек
- 2) Қуат блогы
- 3) Қосқыш коннекторы
- 4) Босату тетігі
- 5) Тоттанбайтын болаттан жасалған тостаған
- 6) Н пішінді піспек
- 7) Бұлғауыш

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

- Құрылғыны қолданар алдында барлық нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Қаптаманың бөліктерін (пластик пакеттер, пенополистирол, шегелер және т.б.) балалардың немесе мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жететін жерде қалдырмаңыз, себебі олар ықтимал қауіп көздері болып табылады.
- Құрылғыны пайдаланбаған кезде, аксессуарларын ауыстыру немесе тазалау алдында өшіріп және желіден ажыратып қойыңыз.
- Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Қолыңызды қозғалмалы бөліктерден алыс ұстаңыз.
- Зақымдалған құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз. Қауіп төндірмеу үшін, оны өндіруші немесе қызмет жеткізуші не біліктілігі сол дәрежедегі маман ауыстыруы тиіс.
- Рұқсат етілмеген қондырмаларды ешқашан пайдаланбаңыз, бұл — өртке, электр тогының соғуына немесе жарақаттануға әкелуі мүмкін.
- Қуат блогы, сымы немесе штепсельдің сулануына жол бермеңіз.
- Тек үй тұрмысында пайдалануға арналған. Оны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны көтергенде абай болыңыз, себебі ол ауыр. Көтермес бұрын бастың құлыпталғанына және тостағанның, құралдардың, розетка қақпағы мен сымның мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі аз адамдар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігіне жауапты

адам құрылғы қолданысын қадағалап немесе нұсқау беріп тұрмаса пайдалана алмайды.

- Балалардың бұл құрылғымен ойнамауын үнемі қадағалап жүру қажет.
- Шу деңгейі: Lc < 75 дБ
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе уәкілетті қызмет агенті не білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Миксердің қызмет ету мерзімі ұзақ болу үшін, оны ешқашан 10 минуттан артық пайдаланбаңыз. Келесі қолданысқа дейін кемінде 30 минут суытыңыз.

ПАЙДАЛАНУ ӘДІСІ МИКСЕР

Тегіс піспек: Торттар, печенье, кондитерлік өнімдер, глазурь, салмалар, эклер және картоп пюреcін жасауға арналған.

Бұлғауыш: Жұмыртқа, кілегей, қамыр, майсыз губкалар, меренга, чизкейк, мусс, суфле жасауға арналған. Бұлғауышты ауыр қоспалар үшін қолданбаңыз (мысалы, май мен қантты шайқау үшін), әйтпесе қондырма зақымдануы мүмкін.

Қамырға арналған ілгек: Ашыған қоспаларға арналған.

1. Құрылғыны алғаш рет рет қолданар алдында құрылғының түрлі аксессуарларын мұқият тазалаңыз.
2. Босататын тетікті сағат тілі бағытымен бұрыңыз және миксер басын бекітілгенше көтеріңіз.
3. Тостағанды негізге орнатыңыз, төмен басыңыз және сағат тілі бағытымен бұрыңыз.
4. Құралды енгізіңіз, тірелгенше итеріңіз, одан кейін бұрыңыз.
5. Босататын тетікті сағат тілі бағытымен бұрыңыз және миксер басын бекітілгенше төмен түсіріңіз.
6. Қосқышты қажетінше реттеп қосыңыз. Қысқа кезектер үшін импульстік режимге ауыстырыңыз.
7. Пайдаланғаннан кейін реттейтін тетікті «0» позициясына орнатыңыз. Құрылғыны желіден ажыратыңыз.

МАҢЫЗДЫ:

1. Құрылғыны өшіріп, тостағанды қалақшамен жиі тазалап отырыңыз.
2. Жұмыртқасы бар қоспаны бұлғағанда бөлме температурасында тұрған жұмыртқаны пайдаланған дұрыс.

3. Жұмыртқаның ақуызын бұлғамас бұрын, бұлғауышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқаның сарыуызы жоғына көз жеткізіңіз.
4. Рецептінде басқаша көрсетілмесе, кондитерлік өнімдер үшін суық ингредиенттерді қолданыңыз.

НАН ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕСТЕР:

1. Ешқашан максимал мүмкіндігінен асырмаңыз, әйтпесе құрылғы шамадан тыс жүктеледі.
2. Егер құрылғы жұмысынан дыбыстар шықса, оны өшіріп, қамырды екіге бөліп, әр бөлігімен жекелей жұмыс істеңіз.
3. Егер алдымен сұйықтықтардан бастап қоссаңыз, ингредиенттер жақсы араласады.

ТАЗАЛАУ

1. Құрылғыны тазаламас бұрын өшіріңіз, розеткадан суырыңыз және суытып алыңыз.
2. Мотор блогын сұға малмаңыз және құрылғыға сү тимейтініне көз жеткізіңіз.

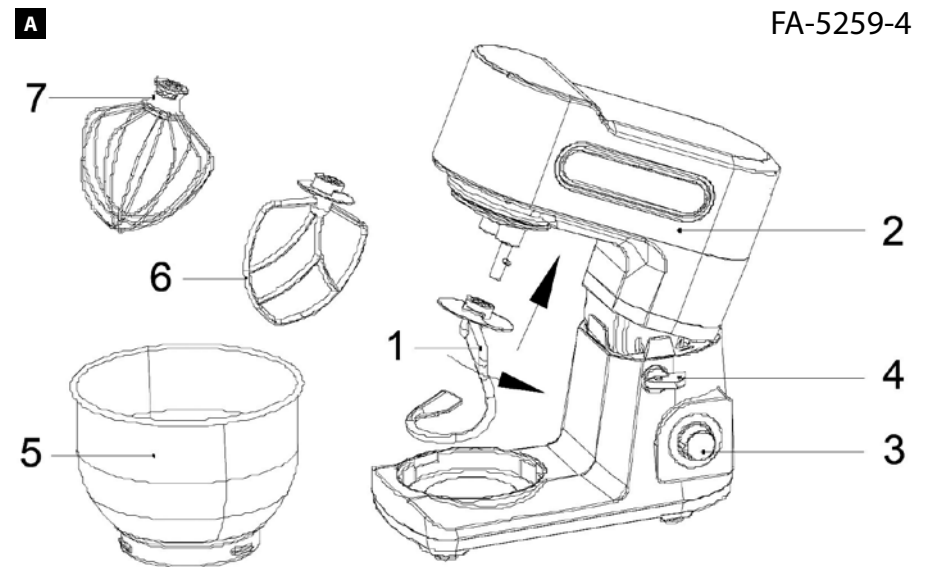
ИНГРЕДИЕНТТЕР ТІЗІМІ:

Материалы	Максимал саны	Ескертпе	Құрал
Қатты иленген ашытқылы қамыр	1500 г	5:3 қатынасындағы ұн және су Қамырды бастапқы өңдеу: 30 секунд бойы 1-жылдамдықта; Жұмыс істеу кезеңі: 180 секунд бойы 2-3-жылдамдықта	Қамырға арналған ілгек
Жұмсақ иленген ашытқылы қамыр	1800 г	1:1 қатынасындағы ұн және су Қамырды бастапқы өңдеу: 30 секунд бойы 1-жылдамдықта; Жұмыс істеу кезеңі: 180 секунд бойы 3-4-жылдамдықта	Қамырға арналған ілгек
жұмыртқа	12 жұмыртқа	5-жылдамдықтан 6-жылдамдыққа ауыстырыңыз, жұмыртқаның ақуызын 3-4 минут бойы үздіксіз бұлғаңыз	Бұлғауыш
Көпіршітілген кілегей	200-300 мл балғын кілегей	4 минуттай 5-6-жылдамдықта	Бұлғауыш
Шейктер, коктейльдер немесе басқа сұйықтықтар	1 л	Жұмыртқаны кілегейлі қоспаға шайқау 4 минуттай 1-4-жылдамдықта	Тегіс піспек

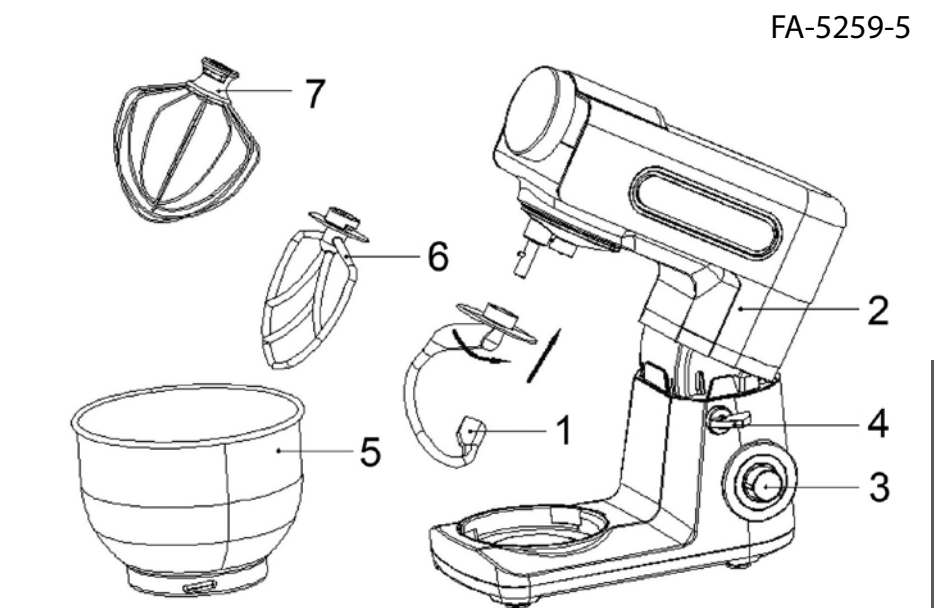
Ескертпелер: Бір партияны өңдегеннен кейін, өңдеуді жалғастырмас бұрын құрылғыны бөлме температурасына дейін суытыңыз.



Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою. Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.



FA-5259-4



FA-5259-5