

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة
يمكنك المساعدة في حماية البيئة!
رجاء تذكر احترام القوانين المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية التي لاتعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.

المواصفات التقنية:

متطلبات الجهد الكهربائي: 220-240 فولت 50/60 هرتز القدرة: 800 وات

أمثلة:

المكونات	الأدوات الملحقة	السرعة	الوقت	المقدار الأدنى/الأقصى
بياض البيض	مضارب الخفق المزوجة	6	1.5 دقيقة (تقريباً)	2-38 بيضة (تقريباً)
الزبد	مضارب/كاشطات الخفق المزوجة	3 أو 4 أو 5	5 دقيقة	قطعة واحدة (200 جرام) - 10 قطع (2000 جرام)
بطاطس مهروسة		3-5	2 دقيقة (تقريباً)	300 جرام - 5 كيلو جرام (تقريباً)
صلصلة طماطم		3-5	5 دقيقة	300 جرام - 3 كيلو جرام (تقريباً)
خطاف العجين	الدقيق	1 أو 2 أو 3 أو 4	8-15 دقيقة (تقريباً)	200 جرام - 1 كيلو جرام (تقريباً)

TZS FIRST AUSTRIA®

FA-5259-2

**FOOD MIXER
INSTRUCTION MANUAL**

**MIXGERÄT
BENUTZERHANDBUCH**

**МИКСЕР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ
ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ROBOT KUCHENNY
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**MIXER PENTRU ALIMENTE
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI**

**MIKSER
UPUTSTVO ZA UPOTREBU**

**MIKSERIS
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA**

**PLAKTUVAS
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**

**МИКСЕР С КУПА
ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА**

**SET MIXEUR
MODE D'EMPLOI**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
МІКСЕР**

**ROBOT DE COCINA BATIDOR
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

خلاط طعام
دليل التعليمات



ENGLISH..... PAGE 2 SCG/CRO/B.I.H.. STRANA 17 УКРАЇНСЬКА..... СТОР. 32
DEUTSCH SEITE 5 LATVIAN..... LPP. 20 ESPAÑOL..... PÁGINA 35
РУССКИЙ СТР. 8 LIETUVIŲ K..... P. 23 العربية.....الصفحة 38
POLSKI..... STRONA 11 БЪЛГАРСКИ СТР. 26
ROMANESTE..... PAGINA 14 FRANÇAIS PAGE 29

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 ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ
TZS FIRST AUSTRIA®
ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ **TZS**

INSTRUCTION MANUAL

PARTS NAME (see illustration A):

- (1) Motor unit
- (2) Detachable drive shaft
- (3) Mixing bowl/Stainless steel bowl
- (4) Dough hook
- (5) Twin beating whisk
- (6) Cover
- (7) Feeder cover
- (8) Cookie Paddle
- (9) Scraper

IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATION:

1. Read all instructions carefully.
2. Do not immerse appliance, cord or plug in water or any other liquid.
3. Use it only with 220-240V/50Hz electrical supply.
4. Unplug from power supply, when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Always switch mixer to "0" before removing the plug. Remove by grasping the plug – do not pull the cord.
6. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the beater during operation.
7. Never use the unit with an extension cord, when standing on a damp floor, or when the unit or your hands are wet.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop, or touch hot surfaces.
9. Never operate the unit with a damaged plug or cord, or after it has been damaged or dropped.
10. Never twist, kink or wrap the cord around the appliance as this may cause the cord insulation to weaken and split, particularly where it enters the unit.
11. Do not place unnecessary strain on the motor by beating mixtures which do not allow the beaters/dough hooks to revolve freely.
12. This appliance is for household use only, do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
14. Do not probe openings of the unit.
15. No attempt should be made to repair the mixer by unauthorized personnel.
16. This unit has been permanently lubricated and requires no further oiling.

17. 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.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
20. Do not use longer than 10 minutes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Before using your appliance for the first time, clean the various accessories of your appliance carefully.

USE INSTRUCTIONS

Place the motor unit on suitable work surface. Connect the motor unit to mains power supply.

After connecting all parts turn on the stepless speed regulator.

If you want the food mixer to run slower, turn the speed regulator to the left.

If you want the food mixer to run faster, turn the speed regulator to the right.

For strong pulses press the pulse switch. The pulse switch works as long as it is pressed.

MIXING BOWL WITH DOUGH HOOK/ TWIN BEATING WHISKS (see ill. B)

Dough hook and mixing bowl are intended to be used to knead yeast dough and to mix cookie and pastry dough, and also when adding nuts, chocolate chips, dried fruit, hard butter or shortening, hardened brown sugar, etc. to batters.

The dough hook should be used for all heavier doughs, such as cookie dough, yeast dough or pastry dough.

The twin beating whisks and the mixing bowl are intended to be used for very light ingredients, such as cream, egg whites, sauces, batters and light pastry dough that are thin enough to pour.

Use of the mixing bowl with dough hook/twin beating whisks

Before beginning to attach this or any other attachment, make sure that the power unit is on a smooth, clean, suitable work surface.

1. Before using the mixing bowl and dough hook/twin beating whisks for the first time, it is recommended that the bowl, cover, splash ring and dough hook be washed. All components of the mixing bowl and the dough hook are dishwasher-safe. They may also be washed in warm sudsy water. After washing, rinse well and dry before use.
2. Assemble the dough hook (fig. 2) Assembly the twin beating whisks and Cookie Paddle (fig.3) Assembly the scraper (fig. 4) Assembly the scraper with Cookie Paddle (fig. 5)
3. If you have already done so, place the drive shaft to the mixing bowl as (fig .1), put the dough hook/twin beating whisk/ cookie paddle into the bowl (fig. 6).
4. Add the ingredients into the bowl and place the cover. (fig. 6)
5. Put the mixing bowl on the power unit (fig. 7)
6. Turn the rotary switch to a lower speed at the beginning, then adjust the speed and add the ingredients according to the recipe.
7. Using the twin beating whisks, within 5 minutes this product can whisk 2-38 egg whites into foam on speed setting MAX.

USING SCRAPER WITH COOKIE PADDLE

How to assemble scraper to the twin whisks

- a. Engage silicone scrapers to the holder of scraper and fit them into the rabbet as (fig. 4 & 5)

Noted! There are two outer silicone scrapers and one inner silicone scraper, please do not assemble wrong.

- b. Place the assembled scraper on the twin whisks, and make sure two buckles of the scraper are firm locked on the whisk. (fig. 5)
- c. After finished assembling scraper with cookie paddle, place and engage the cookie paddle assembly on the driveshaft of the mixing bowl as shown in (fig. 6) Make sure that the toothed wheel interlocks with the drive shaft.

Warning! Please do not use the scraper without mixing ingredients over 30 seconds. Or it would damage silicone scrapers.

CAUTION!

- ▲ Failure to ensure that the bowl is properly seated on the motor unit coupling before the motor unit is turned on, can result in damage to the bowl and/or coupling.
- ▲ 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 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. Wipe the motor unit with a damp cloth. Don't use wire brush, steel wood or any strong solvents to clean the appliance, they would damage the appearance.
3. The bowl and its components are dishwasher-safe. It is recommended that the drive pin be removed from the bowl for cleaning. After cleaning, a little vegetable oil placed on the drive pin will help to lubricate the surface.
4. On completion of using your appliance it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any clinging food from the accessories. Preventing bath drying out of the residue food. Making cleaning easier and the possibility of bacterial growth.



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

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

TECHNICAL DATA:

220-240V • 50/60Hz • 800W

EXAMPLES:

Attachment	Ingredients	Speed	Time	Min.-Max. Amount
Twin beating whisks	Egg whites	6	1.5 min. (approx.)	2-38 eggs (approx.)
Twin beating whisks/scraper	Butter	3,4 or 5	5 min.	1 piece (200 g)-10 pieces (2000 g)
	Mashed potatoes	3-5	2 min. (approx.)	300 g-5 kg (approx.)
	Tomato sauce	3-5	5 min.	300 g-3 kg (approx.)
Dough hook	Flour	1 ,2 , 3 ,4	8-15 min. (approx.)	200 g-1 kg (approx.)

BEDIENUNGSANLEITUNG**BEZEICHNUNG DER TEILE**

(siehe Abb. A):

- (1) Motorgehäuse
- (2) Abnehmbare Antriebswelle
- (3) Rührschüssel/Edelstahlschüssel
- (4) Knethaken
- (5) Doppelschneebesen
- (6) Spritzschutz
- (7) Deckel Einfüllöffnung
- (8) Teigschläger
- (9) Abstreifer

WICHTIGE**SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN:**

1. Wenn Sie elektrische Geräte verwenden halten Sie sich bitte an folgende Sicherheitsregeln.
2. Den Mixer oder das Netzkabel nie in Wasser tauchen.
3. Schließen Sie den Mixer ausschließlich an 220-240 Volt Wechselstrom mit 50/60Hz.
4. Nach dem Gebrauch des Mixers und bevor Sie irgend etwas damit machen (Reinigen, Einsätze tauschen ect.) ziehen Sie in jedem Fall das Netzkabel vom Strom.
5. Bevor Sie den Mixer an den elektrischen Strom schließen, vergewissern Sie sich, daß der Hauptschalter des Mixers nicht eingeschaltet ist d.h. er ist in der Position „0“ (OFF).
6. Vermeiden Sie im Betrieb unbedingt jede Berührung mit rotierenden Teilen. Das gleiche gilt auch für Küchenkleidung und „Haare“.
7. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel, und verwenden Sie das Gerät nicht wenn es auf einer feuchten Fläche steht oder wenn Sie feuchte/nasse Hände haben.
8. Auch darf das Netzkabel auf keinen Fall auf heißen Flächen liegen.
9. Vermeiden Sie scharfe Kanten an denen des Netzkabels scheuert oder eine Örtlichkeit wo das Netzkabel gespannt wird und Sie dabei unabsichtlich das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
10. Das Netzkabel nicht um den Mixer wickeln – wenn Sie das oft genug tun, wird die Isolierung des Netzkabel brüchig und damit seine Lebensdauer erheblich verkürzt.
11. Die Inbetriebnahme des Mixers mit einem kaputter Netzkabel oder sonst einem

Gebrochen ist fahrlässig – geben Sie ihn zum Service bzw. in die Hände eines Fachmannes.

12. Vermeiden Sie eine außergewöhnliche Belastung des Motors – zu fester Teig, bei zu langer Benutzung (10Min.) ect.
13. Denken Sie daran, daß dieser Mixer nicht für gewerbliche Nutzung ausgelegt ist.
14. Dieser Mixer ist kein Spielzeug für Kinder – nicht einmal „Probeweise“. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.
15. Versuchen Sie nicht das Gerät zu öffnen.
16. Es gibt keinen Grund dafür, das ein Service daran von ungeschultem Personal durchgeführt wird.
17. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
18. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
19. Ist das Netzkabel beschädigt, so muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
20. Dieser Mixer hat eine wartungsfreie Schmierung und benötigt deshalb keine zusätzliche.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

Die verschiedenen Zubehörteile des Mixers vor dem ersten Gebrauch sorgfältig reinigen.

BEDIENUNGSHINWEISE

Stellen Sie das Motorgehäuse auf eine geeignete Arbeitsfläche.
Schließen Sie das Motorgehäuse am Stromnetz an.
Nachdem alle Zubehörteile angebaut wurden, schalten Sie den stufenlosen Regler ein. Soll das Rührgerät langsamer laufen, so drehen Sie den Regler nach links. Soll das Rührgerät schneller laufen, so drehen Sie den Regler nach rechts. Für starke Impulse drücken Sie den Impulsschalter.
Der Impulsschalter arbeitet nur, wenn er gedrückt wird.

RÜHRSCHÜSSEL MIT KNETHAKEN/ DOPPELSCHNEEBESEN (siehe Abb. B)

Knethaken und Rührschüssel sind zum Kneten von Hefeteig und zum Mischen von Teig für Kekse und Gebäck gedacht und ebenfalls, wenn Sie Nüsse, Schokosplitter, getrocknete Früchte, harte Butter oder Backfett, verhärteten braunen Zucker usw. dem Rührteig hinzugeben.

Der Knethaken ist für schweren Teig wie Hefeteig und Teig für Kekse und Gebäck gedacht.

Der Doppelschneebeesen und die Rührschüssel sind für leichte Zutaten wie Sahne, Eiweiß, Soßen, Kuchenteig und leichten Teig gedacht, der flüssig genug ist, um sich gießen zu lassen.

Verwendung der Rührschüssel mit Knethaken/Doppelschneebeesen
Bevor Sie Zubehörteile anbauen vergewissern Sie sich, dass das Motorgehäuse auf einer sauberen und geeigneten Arbeitsfläche steht.

1. Vor der ersten Verwendung der Rührschüssel und des Knethakens/Doppelschneebeesens waschen Sie die Rührschüssel, den Spritzschutz, den Deckel und den Knethaken bitte ab. Alle Teile der Rührschüssel und des Knethakens sind spülmaschinenfest. Sie können auch in warmer Seifenlauge von Hand abgewaschen werden. Nach dem Abwaschen bitte gut abspülen und abtrocknen.
2. Bauen Sie den Knethaken (Abb. 2) zusammen
Stecken Sie die 2 Schlagbesen und den Teigschläger (Abb. 3) in deren Aufnahme
Bauen Sie die Spatel (Abb. 4) zusammen
Setzen Sie die Teigschlägereinheit in die Spateleinheit ein (Abb. 5)
3. Wenn Sie dies erledigt haben, dann setzen Sie die Rührschüssel auf die Antriebswelle (Abb. 1). Setzen Sie danach den Knethaken/2-fach-Schlagbesen/Teigschläger in die Rührschüssel ein (Abb. 6).
4. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel und setzen Sie anschließend die Abdeckung(en) auf die Rührschüssel auf. (Abb. 6)
5. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Antriebseinheit (Abb. 7)
6. Stellen Sie den Regler zu Beginn auf eine niedrigere Drehzahl, dann erhöhen Sie

die Drehzahl und geben Sie die Zutaten gemäß Ihrem Rezept hinzu.

7. Mit dem Doppelschneebeesen kann dieses Gerät innerhalb von 5 Minuten 2-38 Eiweiß auf Schaltstufe MAX zu Eischnee schlagen.

VERWENDUNG DER SPATEL MIT DEN TEIGSCHLÄGER/SCHLAGBESEN

Installation der Schaber mit den doppelten Schneebeesen

- a. Montieren Sie die Silikonschaber am Schaberhalter und setzen Sie diese Baugruppe dann im Gerät ein, wie in Abb. 4 & 5 dargestellt.

Hinweis! Es gibt zwei äußere Silikonschaber und einen inneren; achten Sie auf die korrekte Montage.

- b. Setzen Sie die Silikonschaber auf den doppelten Schneebeesen an und vergewissern Sie sich, dass sie korrekt in den Schneebeesen eingerastet sind (Abb. 5).
- c. Nachdem Sie die Schaber mit dem Teigschläger/den Zweifach-Schlagbesen kombiniert haben, setzen Sie diese Einheit wie in Abb. 6 gezeigt auf die Antriebswelle in der Rührschüssel. Achten Sie dabei darauf, dass das Zahnrad ordnungsgemäß in die Antriebswelle greift.

Warnung! Verwenden Sie die Schaber nicht länger als 30 Sekunden ohne Zutaten. Hierdurch werden die Silikonschaber beschädigt.

VORSICHT!

- ▲ Die Rührschüssel muss ordnungsgemäß am Motorgehäuse einrasten, bevor Sie den Motor einschalten; anderenfalls kann es zu Schäden an der Schüssel und der Kupplung kommen.
- ▲ 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.

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.

Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle oder Lösungsmittel zum Reinigen, damit beschädigen Sie das Gerätegehäuse.

- 3 Die Rührschüssel und ihre Zubehörteile sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, den Mitnehmerstift vor dem Reinigen der Rührschüssel zu entfernen. Geben Sie nach dem Abwaschen etwas Pflanzenöl auf den Mitnehmerstift, um ihn zu schmieren.
4. Wir empfehlen die Zubehörteile sofort nach Gebrauch zu reinigen. Dadurch werden hartnäckige Lebensmittelreste entfernt. Das Eintrocknen von Lebensmitteln wird damit verhindert. Die Reinigung wird erleichtert und der Bildung von Bakterien wird vorgebeugt.



UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

— Sie können helfen unsere Umwelt zu schützen! Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften: bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebensdauer zu einer geeigneten Sammelstelle.

TECHNISCHE DATEN:
220-240V • 50/60Hz • 800W

BEISPIELE:

Zubehör	Zutaten	Stufe	Dauer	Mindest-/Höchstmenge
Doppelte Schneebeesen	Eiweiß	6	1,5 Minuten (ca.)	2-38 Eier (ca.)
Doppelte Schneebeesen / Schaber	Butter	3,4 oder 5	5 Minuten	200-2000 g
	Kartoffelpüree	3-5	2 Minuten (ca.)	300-5000 g (ca.)
	Tomatensoße	3-5	5 Minuten	300-3000 g (ca.)
Knethaken	Mehl	1, 2, 3, 4	8-15 Minuten (ca.)	200-1000 g (ca.)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

(Смотрите рисунок А):

- (1) Моторный блок
- (2) Съемный приводной вал
- (3) Чаша для смешивания/Чаша из нержавеющей стали
- (4) Крюк для теста
- (5) Двойной венчик-взбиватель
- (6) Крышка
- (7) Крышка заливного отверстия
- (8) Лопатки для печенья
- (9) Скребок

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Никогда не погружайте прибор, шнур или штепсель в воду или другое жидкое вещество.
3. Пользуйтесь прибором строго при электрическом питании 220-240В/50Гц.
4. Всегда отключите прибор от центральной сети, если не в пользовании, до снятия или добавления запчастей и, также, перед чисткой.
5. Всегда поставьте прибор на "0" перед тем, что выбираете штепсель. Выбейте, придерживая за штепсель, никогда не тяните за шнур.
6. Старайтесь никогда не касаться движимых частей. Во время работы прибора старайтесь, чтобы руки, волосы, одежда, лопатки и другие принадлежности были подальше от взбивателя.
7. Никогда не пользуйтесь прибором с шнуром - удлинителем, если Вы стоите на влажном полу, или, если прибор или ваши руки - мокрые.
8. Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или рабочей поверхности, и, чтобы он не коснулся горячих поверхностей.
9. Не пользуйтесь прибором, если его штепсель или шнур повреждены, или, если его уронили и испортили.
10. Никогда не закручивайте шнур вокруг прибора, так как это может привести к ослаблению и расслоению изоляции шнура, особенно в том месте, где он подсоединяется к прибору.
11. Не перегружайте мотор прибора взбиванием смеси, которая не

позволяет взбивателям свободно вращаться.

12. Этот прибор предназначен строго для домашнего употребления, не пользуйтесь им вне помещения.
13. Необходим строгий надзор, если любым электроприбором пользуется вблизи детей.
14. Не испытывайте отверстия прибора.
15. В случае повреждения, не пытайтесь чинить прибор без помощи квалифицированного персонала.
16. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
17. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют с прибором, а используют его по назначению.
18. Если поврежден сетевой шнур, во избежание неприятностей его необходимо заменить у производителя, его сервисного агента или аналогичного квалифицированного специалиста.
19. Этот прибор смазан жиром и не нуждается в дальнейшей лубрикации.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ.

Перед первым использованием миксера тщательно очистите все приспособления этого устройства.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Поместите моторный блок на подходящую поверхность.

Подключите прибор к сети.

После установки всех деталей включите регулятор скорости.

Если необходимо уменьшить скорость работы миксера, поверните ручку регулятора влево.

Если необходимо увеличить скорость работы миксера, поверните ручку регулятора вправо.

Нажатием на регулятор сверху включается импульсный режим.

Импульсный режим активен только во время нажатия на регулятор.

ЧАША ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ С КРЮКОМ ДЛЯ ТЕСТА И ДВОЙНЫМ ВЕНЧИКОМ (Смотрите рисунок В)

Крюк предназначен для замеса в чаше дрожжевого теста, а также смешивания теста для печенья или выпечки. С его помощью также можно добавлять в смесь орехи, шоколадную крошку, сухие фрукты, сливочное масло или кулинарный жир, тростниковый сахар и т. д. Крюк необходимо использовать для замеса более плотных видов теста: дрожжевое тесто, тесто для печенья и выпечки.

Двойной венчик предназначен для взбивания и смешивания в чаше неплотных продуктов: сливки, яичные белки, соусы, кляр, жидкое тесто.

Использование чаши с крюком для теста и двойным венчиком

Перед тем как приступить к сборке прибора, убедитесь, что моторный блок расположен на ровной и чистой поверхности подходящего размера.

1. Перед первым применением рекомендуется промыть чашу для смешивания, крышки и крюк для теста. Все детали чаши и крюка можно мыть в посудомоечной машине. Их также можно мыть в теплой воде с мылом. После мойки все компоненты необходимо тщательно прополоскать и высушить.
2. Соберите крюк для теста (рис. 2) Соберите двойной венчик и лопатки для печенья (рис. 3)
3. Соберите скребок (рис. 4) Соберите скребок с лопатками для печенья (рис. 5)
4. Вставьте приводной вал в чашу (рис. 1), установите крюк для теста / двойной венчик / лопатки для печенья в чашу (рис. 6).
5. Поместите ингредиенты в чашу и закройте крышку. (рис. 6)
6. Установите чашу на моторный блок (рис. 7)
7. Сначала установите регулятор на низкую скорость, затем регулируйте скорость и добавляйте ингредиенты в соответствии с рецептом.
8. С помощью двойного венчика прибор может взбить от 2 до 38 яичных белков на максимальной скорости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКРЕБКА ВМЕСТЕ С ЛОПАТКАМИ / ДВОЙНЫМ ВЕНЧИКОМ

Установка скребка на двойной венчик

- a. Наденьте силиконовые скребки на держатели и установите их в пазы (рис. 4 & 5)

Обратите внимание! Устройство оснащено двумя внешними силиконовыми скребками и одним внутренним. Убедитесь, что правильно установили все скребки.

- b. Установите собранный скребок на двойной венчик и убедитесь, что два фиксатора скребка надежно удерживают его на венчике (рис. 5)
- c. После завершения сборки скребка с лопатками для печенья закрепите лопатки / двойной венчик в сборе на приводном валу (рис. 6). Следите за тем, чтобы зубчатое колесо совпало с приводным валом.

Внимание! Не давайте устройству с установленным скребком работать дольше 30 секунд при пустой чаше миксера. Это может привести к повреждению силиконовых скребков.

ВНИМАНИЕ!

- ▲ Неправильная установка чаши на муфту моторного блока может привести к поломке чаши и муфты.
- ▲ 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.

ЧИСТКА ПРИБОРА

1. До чистки выключите и отключите изделие от розетки и оставьте остывать.
2. Не погружайте блок двигателя в воду и проверяйте, не попала ли вода в изделие. Вытирайте блок двигателя сухой тканью. Для чистки изделия не пользуйтесь проволочной щеткой, абразивными материалами и сильными препаратами, они испортят его внешний вид.
3. Все детали чаши можно мыть в посудомоечной машине. Для очистки приводной вал рекомендуется вынимать из чаши. После чистки смажьте вал небольшим количеством растительного масла.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240В • 50/60Гц • 800Вт

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

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.

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

Импортеры:

ООО «Техника»
143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 781 17 46
ООО «Элитбыттех»
236000, г. Калининград, ул.Пражская, д.1а тел. +7 (401) 291 84 67

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

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь защитить нашу окружающую среду!
Пожалуйста, придерживайтесь местных предписаний: по истечении срока службы отнесите прибор в специальный пункт приема.

ПРИМЕРОВ:

Насадка	Продукт	Скорость	Время	Мин. и макс. кол-во
Двойной венчик	Яичные белки	6	1,5 мин. (прибл.)	2-38 яиц (прибл.)
Двойной венчик/скребок	Масло	3,4 или 5	5 мин.	200-2000 г
	Картофельное пюре	3-5	2 мин. (прибл.)	300-5000 г (прибл.)
	Томатный соус	3-5	5 мин.	300-3000 г (прибл.)
Крюк для теста	Мука	1, 2, 3, 4	8-15 мин. (прибл.)	200-1000 г (прибл.)

ИНСТРУКЦИЯ ОБСЛУГИ

ОЗНАЧЕНИЯ ЧАСТЕЙ (Иллюстрация А):

- (1) Модуль двигателя
- (2) Отсоединяемый вал приводной
- (3) Миса/Миса из нержавеющей стали
- (4) Лопатка для выпечки теста
- (5) Подвойная ложка
- (6) Крышка
- (7) Крышка поддона
- (8) Поддон для выпечки
- (9) Скребок

ВАЖНЫЕ ВСКАЗОВКИ ДОТЫЧАЮЩЕГОСЯ БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Во время использования устройств электрических просим о зрании внимания на следующие указания безопасности.
2. Никогда не погружайте миксер в воду.
3. Миксер подсоединять к электросети переменного тока 220-240 Вольт с частотой 50/60 Гц.
4. По окончании работы миксера и перед началом работы с ним (очистка, замена частей) всегда отключайте его от электросети.
5. Перед подсоединением устройства к электросети убедитесь, что кнопка включения не включена, т.е. находится в положении „0“ (OFF).
6. Под любым предлогом не касайтесь вращающихся частей во время работы миксера. Это касается также и „волосов“.
7. Никогда не используйте удлинитель и не используйте устройство, если оно находится на влажной поверхности или мокрой рукой.
8. Также кабель питания не должен лежать на горячих поверхностях.
9. Избегайте острых краев, о которые кабель может быть поврежден, избегайте таких мест, где кабель будет сильно натянут и будет вырван из розетки.
10. Кабель не должен закручиваться вокруг миксера – если это часто происходит, изоляция на кабеле может стать хрупкой и во время работы будет повреждена.
11. Использование устройства с поврежденным кабелем или другим повреждением является очень небезопасным – в таком случае устройство следует отдать на ремонт.
12. Избегайте чрезмерной нагрузки двигателя – за густым тестом, при долгом вымешивании (10 мин) итд.

13. Миксер не предназначен для использования в промышленности.
14. Устройство не является игрушкой для детей – даже „на пробу“. Не оставляйте устройство без присмотра вблизи детей.
15. Не открывать устройство.
16. Не имеет смысла, чтобы ремонт выполнялся неквалифицированным лицом.
17. Части этого миксера были надлежащим образом смазаны и не требуют дополнительной смазки.
18. Этот продукт не предназначен для использования детьми, чьи физические, психические или умственные способности ограничены или кто не имеет достаточного опыта в использовании этого продукта, или кто находится под надзором лица, обладающего такими способностями.
19. Следует внимательно следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.
20. Если кабель питания поврежден, необходимо заменить его на оригинальный, или обратиться к производителю, сервисному центру, или другому лицу, ответственному за устранение неисправности.

ИНСТРУКЦИЮ НАЛЕЖЬ ЗАХОВАТЬ ДО ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Перед первым использованием отдельных частей робота кухонного следует тщательно вымыть.

ИНСТРУКЦИЯ ОБСЛУГИ

Установите модуль двигателя на соответствующую поверхность. Подсоедините модуль двигателя к электросети. По окончании работы с помощью регулятора скорости. Если хотите, чтобы миксер работал медленнее, поверните регулятор скорости влево. Если хотите, чтобы миксер работал быстрее, поверните регулятор скорости вправо. Нажмите кнопку импульсного режима, чтобы включить интенсивное пульсирование. Импульсный режим активен только тогда, когда кнопка нажата.

МИСА И ЛОПАТКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТЕСТА/ПОДВОЙНАЯ ЛОЖКА (Иллюстрация В)

Лопатка для выпечки теста должна использоваться вместе с мисой, когда выпекаете тесто дрожжевое или когда разминаете тесто на печенье или тесто для хлеба, а также

gdy dodajesz orzechy, czekoladowe łezki, suszone owoce, schłodzone masło lub tłuszcz do pieczenia, zbrylony cukier brązowy itp. do rzadkiego ciasta.

Hak do wyrabiania ciasta należy stosować do ciast ciężkich, takich jak ciasto drożdżowe, ciasto na ciasteczka lub ciasto kruche.

Podwójna trzepaczka powinna być wykorzystywana wraz z misą do bardzo lekkich składników, takich jak śmietanka, białka jaj, sosy, ciasto naleśnikowe oraz ciasto innego zastosowania pod warunkiem, że jego konsystencja jest płynna.

Korzystanie z misy i haka do wyrabiania ciasta/podwójnej trzepaczki
Zanim zainstalujesz powyższe akcesoria (lub jakiegokolwiek inne akcesoria) upewnij się, że jednostka zasilająca znajduje się na gładkiej, czystej i odpowiedniej powierzchni roboczej.

1. Przed pierwszym użyciem misy i haka do wyrabiania ciasta/podwójnej trzepaczki należy umyć misę, pokrywę, pierścieni zapobiegający chlapaniu i hak do wyrabiania ciasta. Wszystkie części misy i hak do wyrabiania ciasta mogą być myte w zmywarce. Można je również myć w ciepłej wodzie z mydłem. Po umyciu starannie opłucz wszystkie części i wysusz je.
2. Zamontuj hak do ciasta drożdżowego (rys. 2)
Zamontuj podwójną trzepaczkę i mieszadło do ciastek (rys. 3)
Zamontuj skrobaczkę (rys. 4)
Zamontuj skrobaczkę i mieszadło do ciastek (rys. 5)
3. Jeśli dokonałeś już montażu, umieść wał napędowy w misie miksera (patrz rys. 1), następnie umieść w misie hak do ciasta drożdżowego/podwójną trzepaczkę/ mieszadło do ciastek (rys. 6).
4. Umieść składniki w misie i załóż pokrywę. (rys. 6)
4. Umieść misę miksera na jednostce zasilającej (rys. 7)
5. Na początku ustaw pokrętkę na niską prędkość, a później dostosuj prędkość i dodawaj składniki zgodnie z przepisem.
7. Za pomocą podwójnej trzepaczki w ciągu 5 minut ubijesz 2-38 białek jaj na sztywną pianę – ustawienie prędkości: MAX.

KORZYSTANIE ZE SKROBACZKI I MIESZADŁA DO CIASTEK/PODWÓJNEJ TRZEPACZKI

Montaż skrobaczki do podwójnej trzepaczki
a. Umieść silikonowe skrobaczki w uchwytach skrobaczek, a następnie umieść je w gnieździe, patrz rys. 4 & 5.

Uwaga! Dwie skrobaczki silikonowe montowane są na zewnątrz, a jedna skrobaczka montowana jest wewnątrz – nie pomył akcesoriów.

- b. Umieść zmontowaną skrobaczkę na podwójnej trzepaczce i upewnij się, że zatrzaski skrobaczki zatrzasknęły się na trzepaczce. (rys. 5)
- c. Po zmontowaniu skrobaczki i mieszadła do ciastek umieść mieszadło do ciastek/podwójną trzepaczkę na wale napędowym misy miksera, jak pokazano na (rys. 6). Upewnij się, że ząbkowane kółko jest dopasowane do wału napędowego.

Ostrzeżenie! Nie korzystaj ze skrobaczki, gdy nie mieszasz składników, przez dłużej niż 30 sekund. Możesz w ten sposób uszkodzić silikonowe skrobaczki.

UWAGA!

- ▲ Niepoprawne umieszczenie misy na złączu modułu silnika może skutkować uszkodzeniem misy i/lub złącza, gdy włączone zostanie zasilanie.
- ▲ 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.

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. Jednostkę silnika przetrzyj wilgotną ściereczką. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj metalowych lub drewnianych szczotek ani silnych rozpuszczalników, gdyż mogą one uszkodzić produkt.
3. Misa i jej części mogą być myte w zmywarce. Zalecamy wyjęcie wału napędowego z misy na czas czyszczenia. Po czyszczeniu dobrze jest nanieść

niewielką ilość oleju roślinnego na wał napędowy, który nasmaruje jego powierzchnię.

4. Zaleca się czyszczenie elementów bezpośrednio po ich użyciu. Pozwala to na usunięcie uporczywych zabrudzeń i uniemożliwia przyschnięcie resztek jedzenia. Dzięki temu czyszczenie jest łatwiejsze i zapobiega rozwojowi bakterii.



USUWANIE I UTYLIZACJA

Chrońmy środowisko!

Usuwaj urządzenie po zakończeniu jego eksploatacji należy przestrzegać lokalnych przepisów ochrony środowiska i oddać je do odpowiedniego punktu utylizacji.

DANE TECHNICZNE:

220-240V • 50/60Hz • 800W

PRZYKŁADY:

Końcówka	Składnik	Prędkość	Czas	Ilość min.-maks.
Podwójna trzepaczka	Białka jaj	6	1,5 min (około)	2-38 jaj (około)
Podwójna trzepaczka/ skrobaczka	Masło	3,4 lub 5	5 min	200-2000 g
	Tłuczone ziemniaki	3-5	2 min (około)	300-5000 g (około)
	Sos pomidorowy	3-5	5 min	300-3000 g (około)
Hak do wyrabiania ciasta	Mąka	1, 2, 3, 4	8-15 min (około)	200-1000 g (około)

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

DENUMIREA COMPONENTELOR

(vezi imaginea A):

- (1) Ansamblul motorului
- (2) Ax de acționare detașabil
- (3) Vas de mixare/Vas din oțel inoxidabil
- (4) Cârlig pentru aluat
- (5) Tel dublu pentru baterie
- (6) Capac
- (7) Capac alimentator
- (8) Paletele pentru prăjitură
- (9) Racletă

RECOMANDĂRI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ:

1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Nu introduceți aparatul, cordonul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
3. Utilizați aparatul doar la tensiunea de 220-240V/50Hz.
4. Scoateți aparatul de la priză când nu îl folosiți, când adunați sau desfaceți părțile componente, înainte de spălare.
5. Puneți întotdeauna mixerul pe "0" înainte de a-l scoate de la priză. Scoateți-l de la priză de la stecher, nu trăgând de cablu.
6. Evitați să atingeți componentele în mișcare. În timpul funcționării, țineți deoparte mâinile, părul, hainele, spatule sau orice alte ustensile.
7. Se interzice folosirea aparatului cu un prelungitor, și pe o pardoseală umedă sau când apărul sau mâinile sunt umede.
8. Nu lăsați cablul să atârne de-a lungul mesei sau să atingă suprafețe fierbinți.
9. Nu utilizați aparatul care are un cablu sau ștecher defect, sau după ce a fost stricat sau scăpat.
10. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului, deoarece izolația cablului poate slăbi sau se poate distruge, cu precădere în locul în care intră în aparat.
11. Nu suprasolicitați motorul amestecând alimente care nu permit rotirea liberă a paletelor.
12. Aparatul este strict pentru uz electrocasnic, nu îl utilizați în alte condiții.
13. Este necesară supravegherea atentă dacă aparatul se folosește de către sau în apropierea unui copil.
14. Nu încercați să demontați aparatul.
15. Repararea aparatului nu este permisă decât persoanelor autorizate.
16. Aparatul a fost suficient lubrifiat și nu mai necesită ungere.

17. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
18. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.
19. În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară înlocuirea sa de către fabricant, de către reprezentantul de asistență tehnică al fabricantului sau de către persoane de competență echivalentă pentru a se evita pericolele.
20. Nu utilizați aparatul mai mult de 10 minute.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, curățați cu atenție toate accesoriile aparatului dumneavoastră.

INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZARE

Așezați ansamblul motorului pe o suprafață de lucru adecvată.

Conectați ansamblul motorului la rețeaua de alimentare electrică.

După conectarea tuturor componentelor, porniți sistemul de reglare continuă a vitezei. Dacă doriți ca mixerul pentru alimente să funcționeze mai lent, rotiți regulatorul de viteză spre stânga.

Dacă doriți ca mixerul pentru alimente să funcționeze mai rapid, rotiți regulatorul de viteză spre dreapta.

Pentru impulsuri puternice, apăsați comutatorul de impulsuri.

Comutatorul de impulsuri funcționează atât timp cât este apăsat.

VAS DE MIXARE CU CÂRLIGUL DE ALUAT / TELUL DUBLU PENTRU BATERE (vezi imaginea B)

Cârligul pentru aluat și vasul de mixare sunt destinate pentru a fi folosite la frământarea aluatului cu drojdie și pentru a mixa aluatul de fursecuri și aluatul de patiserie și de asemenea atunci când se adaugă la aluatul nuci, fulgi de ciocolată, fructe uscate, unt sau untură tare, zahăr brun întărit, etc. pentru aluatul.

Cârligul pentru aluat trebuie să fie utilizat pentru toate alaturile mai grele, precum aluatul de fursecuri, aluatul cu drojdie sau aluatul de patiserie.

Telul dublu pentru baterie și vasul de mixare sunt destinate pentru a fi folosite pentru ingredientele foarte ușoare, precum cremă, albușuri de ou, sosuri, paste și aluatul ușor de patiserie care sunt suficient de subțiri pentru a curge.

Utilizarea vasului de mixare cu cârligul de aluat / telul dublu pentru baterie înainte de a începe să se montați acest element sau orice alt element atașat, asigurați-vă că unitatea de acționare se află pe o suprafață de lucru netedă, curată, adecvată.

1. Înainte de a utiliza pentru prima dată vasul de mixare și cârligul de aluat / telul dublu pentru baterie, se recomandă ca vasul, capacul, inelul de stropi și cârligul de aluat să fie spălate. Toate componentele vasului de mixare și ale cârligului de aluat pot fi spălate cu mașină de spălat vase în condiții de siguranță. Acestea pot fi spălate de asemenea cu apă caldă spumoasă. După spălare, clătiți bine și uscați înainte de utilizare.
2. Montați cârligul pentru aluat (fig. 2) Montați cele două teluri de bătut aluatul și paletele pentru prăjitură (fig. 3) Montați răzuitorul (fig. 4) Montați răzuitorul cu paletele pentru prăjitură (fig. 5)
3. Dacă ați făcut deja acest lucru, așezați arborele de antrenare în bolul de amestecare ca în (fig. 1) și puneți cârligul pentru aluat / cele două teluri de bătut aluatul / paletele pentru prăjitură în bol (fig. 6).
4. Adăugați ingredientele în bol și puneți capacul. (fig. 6)
5. Puneți bolul de amestecare pe unitatea de acționare (fig. 7)
6. La început, puneți comutatorul rotativ pe o poziție pentru viteză mică, apoi reglați viteza și adăugați ingredientele conform rețetei.
7. Folosind telul dublu pentru baterie, acest produs poate să bată 2-38 de albușuri de ou în decurs de 5 minute până când devin spumă, folosind treapta de viteză MAX.

UTILIZAREA RĂZUIȚORULUI CU PALETELE PENTRU PRĂJITURĂ / TELURILE DE BĂTUT ALUATUL

Cum asamblați racleta cu telul dublu

- a. Fixați racletele de silicon pe suportul racletelor și montați-le în bucsă așa cum se indică în (fig. 4 & 5).

Notă! Există două raclete de silicon exterioare și o racletă de silicon interioară, asigurați-vă că le asamblați corect.

- b. Așezați racleta asamblată pe telul dublu și asigurați-vă că cele două cataramă ale racletei sunt blocate ferm pe telul dublu (fig. 5)
- c. După ce ați asamblat răzuitorul cu paletele pentru prăjitură, așezați și fixați ansamblul format din paletele pentru prăjitură / telurile de bătut aluatul pe arborele de antrenare așa cum se arată în (fig. 6) Asigurați-vă că roata dințată angrenează cu arborele de antrenare.

Atenție! Nu folosiți racleta fără ingredientele de mixare mai mult de 30 secunde. În caz contrar, se poate deteriora racleta de silicon.

ATENȚIE!

- ▲ Dacă nu vă asigurați că vasul este așezat corect pe dispozitivul de cuplare al ansamblului motorului înainte de a porni ansamblul motorului, se pot produce deteriorarea vasului și/sau a dispozitivului de cuplare.
- ▲ 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. Lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute înainte de utilizarea următoare.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE A APARATULUI

1. Deconectați și opriți 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. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă. Nu utilizați o perie din sârmă, un burete de sârmă moale sau orice solventi puternici pentru curățarea aparatului deoarece aceștia îi vor deteriora aspectul.
3. Vasul de mixare și componentele sale pot fi spălate cu mașină de spălat vase.

Se recomandă ca axul de antrenare să fie scos din vas pentru curățare. După curățare, puneți puțin vegetal pe axul de antrenare pentru a ajuta la ungerea suprafeței.

4. Se recomandă curățarea imediată a accesoriilor, odată ce nu mai folosiți aparatul. Astfel veți îndepărta orice urme de alimente de pe accesorii. Se previne uscarea reziduurilor alimentare și dezvoltarea de bacterii. Procesul de curățare va fi mai ușor.



PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

— Protejați mediul înconjurător!
Respectați normele legale și debarasați-vă de piesele care nu funcționează la centrul debarasare corespunzător.

DATE TEHNICE:

220-240V • 50/60Hz • 800W

EXEMPLE:

Atașare	Ingrediente	Turație	Timp	Cantitate min.-max.
Telul dublu pentru batere	Albușuri de ou	6	1,5 min. (approx.)	2-38 ouă (aprox.)
Telul dublu pentru batere / racletă	Unt	3,4 sau 5	5 min.	200-2000 g
	Piure de cartofi	3-5	2 min. (aprox.)	300-5000 g (aprox.)
	Sos de tomate	3-5	5 min.	300-3000 g (aprox.)
Cârlig pentru aluat	Făină	1, 2, 3, 4	8 - 15 min. (aprox.)	200-1000 g (aprox.)

UPUTSTVO ZA UPOTREBU:

OPIS DELOVA (Vidi sliku A):

- (1) Jedinica sa motorom
- (2) Uklonjiva pogonska osovina
- (3) Posuda za mešanje/Posuda od nerđajućeg čelika
- (4) Kuka za testo
- (5) Dvostruka žica za mućenje
- (6) Poklopac
- (7) Poklopac otvora
- (8) Lopatica za kolače
- (9) Grebač

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA:

1. Kada koristite električne uređaje molimo Vas da se pridržavate sledećih sigurnosnih pravila:
2. Nikada nemojte da potapate mikser ili kabl za struju u vodu.
3. Mikser priključite isključivo na 220-240 volti naizmenične struje sa 50/60Hz.
4. Posle upotrebe miksera i pre nego što bilo šta radite sa njim (čišćenje, zamena delova itd.) kabl za struju uvek izvucite iz struje.
5. Pre nego što mikser uključite u struju, uverite se da glavni prekidač nije uključen tj. da se nalazi na poziciji „0“ (OFF).
6. U toku rada obavezno izbegavajte svaki kontakt sa rotirajućim delovima. To isto važi i za odeću i kosu.
7. Nikada nemojte da koristite produžni kabl, i nemojte da koristite uređaj ako on stoji na vlažnoj površini ili ako su Vam ruke vlažne/mokre.
8. Kabl za struju ne sme ni u kom slučaju da leži na vreloj površini.
9. Izbegavajte oštre ivice na kojima se kabl za struju tare ili mesta gde će kabl za struju biti nategnut i pri tom slučajno biti izvučen iz utičnice za struju.
10. Nemojte da obmotavate kabl za struju oko miksera – kada to često činite, izolacija kabla za struju se lomi i time se znatno smanjuje njegov životni vek.
11. Nemar je ako koristite mikser sa oštećenim kablom za strujom ili nekom drugom smetnjom – predajte ga na servis tj. u ruke stručnjaka.
12. Izbegavajte preveliko opterećenje motora – čvršće testo, kod dužeg korišćenja (10min.) itd.
13. Imajte na umu da ovaj mikser nije predviđen za profesionalnu upotrebu.

14. Ovaj mikser nije dečija igračka – čak ni jednom „probe radi“. Uređaj nemojte nikada da ostavljate bez nadzora u blizini dece.
15. Ne pokušavajte da otvorite uređaj.
16. Nema nikakvog razloga da servisiranje uređaja vrši nestručno osoblje.
17. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
18. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.
19. Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser, ili slično kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
20. Ovaj mikser ima podmazivanje koje ne zahteva održavanje i zato nije potrebno dodatno podmazivanje.

DOBRO ČUVAJTE OVO UPUTSTVO.

Pažljivo očistite različite delove pribora miksera pre prve upotrebe.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Stavite jedinicu sa motorom na pogodnu radnu površinu. Priključite jedinicu sa motorom u strujnu utičnicu. Sastavite sve delove, pa uključite regulator brzine bez intervala. Ako želite da mikser za namirnice radi sporije, okrenite regulator brzine ulevo. Ako želite da mikser za namirnice radi brže, okrenite regulator brzine udesno. Ako želite jak pulsirajući rad, pritisnite prekidač za pulsni rad. Prekidač za pulsni rad je aktivan dok se drži pritisnutim.

POSUDA ZA MEŠANJE SA KUKOM ZA TESTO/DVOSTRUKOM ŽICOM ZA MUĆENJE (Vidi sliku B)

Kuka za testo i posuda za mešanje su namenjene za mešenje kvasnog testa i testa za kolače i peciva, kao i za prilike kada u smesu treba dodati jezgrasto voće, komadiće čokolade, suvo voće, neotopljen ili pavlaku, zgrudvani smeđi šećer itd.

Kuka za testo treba da se koristi za sva tvrđa testa, poput testa za kolače, kvasnog testa i testa za pecivo.

Dvostruka žica za mućenje i posuda za mešanje su namenjene za veoma lagane sastojke, poput pavlake, belanaca, sosova, žitkih smesa i laganog testa, koje može da se sipa.

Korišćenje posude za mešanje u kombinaciji sa kukom za testo/dvostrukom žicom za mućenje

Pre postavljanja ovog ili drugog nastavka proverite da li se jedinica sa motorom nalazi na glatkoj, čistoj, prikladnoj radnoj površini.

- Preporučuje se da pre prvog korišćenja posude za mešanje i kuke za testo/ dvostruke žice za mešanje operete posudu, poklopac, zaptivni prsten i kuku za testo. Sve komponente posude za mešanje i kuka za testo se mogu prati u mašini za pranje posuđa. Mogu da se peru i u mlakoj vodi sa deterdžentom. Posle pranja dobro isperite i osušite sve elemente pre korišćenja.
- Postavite kuku za testo (slika 2) Postavite dvostruku žicu za mućenje i lopaticu za kolače (slika 3) Postavite grebač (slika 4) Postavite grebač sa lopaticom za kolače (slika 5)
- Ako ste već to uradili, stavite pogonsku osovinu u posudu za mešanje kao što prikazuje (slika 1), pa u posudu stavite kuku za testo/dvostruku žicu za mućenje/ lopaticu za kolače (slika 6).
- Stavite sastojke u posudu i zatvorite je poklopcem. (slika 6)
- Stavite posudu za mešanje na jedinicu sa motorom (slika 7)
- Okrenite rotacioni prekidač na manju brzinu za početak, pa povećavajte brzinu i dodavajte sastojke po receptu.
- Dvostruka žica za mućenje može za 5 minuta penasto da umuti 2-38 belanaca pri brzini MAX.

KORIŠĆENJE GREBAČA SA LOPATICOM ZA KOLAČE/DVOSTRUKOM ŽICOM ZA MUĆENJE

Postupak spajanja sklopa lopatica sa dvostrukom žicom za mućenje

- Stavite silikonske lopatice na nosače lopatica, pa taj sklop stavite u predviđeno ležište, kao što prikazuje slika 4 & 5.

Napomena! Postoje dve spoljne silikonske lopatice i jedna unutrašnja silikonska lopatica; vodite računa da svaku stavite na svoje mesto.

- Stavite sklop lopatica na dvostruku žicu za mućenje, vodeći računa da se dve kopče sklopa lopatica pravilno spoje sa žicom za mućenje (slika 5).
- Po završetku postavljanja grebača sa lopaticom za kolače, stavite i zaboravite lopaticu za kolače/dvostruku žicu za mućenje na pogonsku osovinu posude za mešanje kao što prikazuje slika 6. Vodite računa da se nazubljeni točkić pravilno uklopi sa pogonskom osovinom.

Upozorenje! Ne dozvolite da sklop lopatica radi duže od 30 sekundi ako u posudi nema namirnica. U suprotnom, može da dođe do oštećenja silikonskih lopatica.

OPREZI!

- ▲ Ako posudu ne postavite pravilno na jedinicu sa motorom pre nego što istu uključite, može da dođe do oštećenja posude i/spojnih elemenata.
- ▲ 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.

ČIŠĆENJE

- Isključite uređaj i izvucite utikač iz naponske mreže i sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja.
- Ne potapajte motor uređaja u vodu i vodite računa da voda ne uđe u uređaj. Motor prebrišite blago vlažnom krpom. Ne koristite četku, žicu za sudove ili jake rastvarače za čišćenje uređaja jer će to uništiti njegov izgled.
- Posuda i njene komponente se mogu prati u mašini za pranje posuđa. Preporučuje se da pogonsku osovinu izvadite iz posude pre čišćenja. Nakon čišćenja stavite malo biljnog ulja na pogonsku osovinu radi podmazivanja.
- Preporučujemo Vam da delove pribora operete odmah po upotrebi. Time se uklanjaju tvrdokorne naslage od namirnica. Time se sprečava da se namirnice sasuše. Čišćenje je olakšano a stvaranje bakterija sprečeno.



UKLANJANJE U SKLADU SA PRIRODOM

Možete da pomognete da zaštitimo našu prirodu!

Molimo Vas da vodite računa o lokalnim propisima: Kada istekne životni vek uređaja odnesite ga na odgovarajuće sabirno mesto.

TEHNIČKI PODACI:

220-240V • 50/60Hz • 800W

PRIMJERI:

Nastavak	Namirnice	Brzina	Vreme	Min-maks. količina
Dvostruka žica za mućenje	Belanca	6	1,5 min (približno)	2-38 jaja (približno)
Dvostruka žica za mućenje/ lopatice	Maslac	3,4 ili 5	5 min	200-2000 g
	Krompir-pire	3-5	2 min (približno)	300-5000 g (približno)
	Paradajz-sos	3-5	5 min	300-3000 g (približno)
Kuka za testo	Brašno	1, 2, 3, 4	8-15 min (približno)	200-1000 g (približno)

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

DETAĻU APRAKSTS (Skat. attēlu A)

- (1) Motora bloks
- (2) Atdalāma dzenošā vārpsta
- (3) Jaukšanas bļoda/Nerūsējoša tērauda bļoda
- (4) Mīklas āķis
- (5) Dubultais putotājs
- (6) Vāks
- (7) Padeves vāks
- (8) Cepumu mīklas lāpstiņa
- (9) Skrāpja maisītājs

SVARĪGI DROŠĪBAS IETEIKUMI:

1. Izmantojot elektriskās ierīces, lūdzu, ievērojiet šādus drošības noteikumus.
2. Nekad nemērciet mikseri un elektrības vadu ūdenī.
3. Pieslēdziet mikseri tikai pie 220-240 voltu maiņstrāvas ar 50/60Hz strāvas frekvenci.
4. Pēc miksera lietošanas un pirms tā tīrīšanas, piederumu maiņas utt. ikreiz atvienojiet elektrības vadu no elektrības tīkla.
5. Pirms pieslēdzat mikseri elektrības tīklam, pārliedzieties, vai nav ieslēgts miksera galvenais slēdzis; tam jāatrodas „0” pozīcijā (OFF).
6. Darbā noteikti izvairieties no saskarsmes ar ierīces rotējošām daļām. Tas attiecas arī uz virtuves apgērbi un mati.
7. Nekad neizmantojiet elektriskās strāvas pagarinātāju, un nelietojiet ierīci, ja tā atrodas uz mitras virsmas vai, ja jums ir mitras/slapjas rokas.
8. Elektrības vads nekādā gadījumā nedrīkst atrasties uz karstām virsmām.
9. Izvairieties no asām malām, gar kurām elektrības vads varētu berzēties, kā arī no vietām, kur elektrības vads būtu nostiepts un jūs to netīšām varētu izraut no kontaktligzdas.
10. Netīniet elektrības vadu ap mikseri, ja tā bieži rīkojas, tad elektrības vada izolācijas kārtā kļūst trausla un samazinās tā lietošanas ilgums.
11. Miksera izmantošana ar bojātu elektrības vadu vai citu defektu uzskatāma par nevērīgu rīcību; nododiet to remontdarbnīcā vai speciālistam.
12. Izvairieties no motora pārmērīgas noslogošanas – ar pārāk biezu mīklu, vai pārsniedzot lietošanas ilgumu (10min.) utt.
13. Ievērojiet, ka mikseris nav paredzēts lietošanai rūpnieciskos nolūkos.

14. Šis mikseris nav bērnu rotaļlieta, arī ne „izmēģināšanai”. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības bērnu tuvumā.
15. Nemēģiniet ierīci izjaukt.
16. Neapmācītām personām nav iemeslu veikt ierīces remontu.
17. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
18. Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.
19. Ja bojāts strāvas padeves vads, lai izvairītos no draudiem dzīvībai, to jānomaina ražotājam, ražotāja servisa pārstāvim vai kvalificētam darbiniekam.
20. Mikseris ir ieeļļots uz visu tā kalpošanas laiku un tam nav nepieciešama papildus eļļošana.

UZGLABĀJIET ŠO LIETOŠANAS PAMĀCĪBU!

Pirms pirmās miksera lietošanas reizes rūpīgi notīriet tā speciālos piederumus.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Novietojiet motora bloku uz piemērotas darba virsmas.
Savienojiet motora bloku ar barošanas avotu.
Pēc visu daļu savienošanas ieslēdziet bezpakāpju ātruma regulatoru.
Ja vēlaties lēnāku miksera darbību, pagrieziet ātruma regulatoru pa kreisi.
Ja vēlaties ātrāku miksera darbību, pagrieziet ātruma regulatoru pa labi.
Pulsējošai darbībai nospiediet pulsācijas slēdzi.
Pulsācijas slēdzis darbojas, kamēr tas ir nospiests.

JAUKŠANAS BĻODA AR MĪKLAS ĀĶI/ DUBULTO PUTOTĀJU (Skat. attēlu B)

Mīklas āķis un jaukšanas bļoda ir paredzēti rauga mīklas mīcīšanai, cepumu un konditorejas mīklas jaukšanai, kā arī gadījumiem, kad mīklai tiek pievienoti rieksti, šokolādes skaidiņas, žāvēti augļi, ciets sviests vai taukvielas, sacietējis brūnais cukurs utt.
Mīklas āķis jālieto smagākām mīklām, piemēram, cepumu mīklai, rauga mīklai vai sviesta mīklai.

Dubultais putotājs un jaukšanas bļoda ir paredzēti lietošanai ar ļoti vieglām sastāvdaļām, piemēram, krējumu, olu baltumiem, mērcēm un vieglām konditorejas mīklām, kas ir pietiekami vieglas, lai lietu.

Jaukšanas bļodas ar mīklas āķi/dubulto putotāju lietošana
Pirms sākat piestiprināt šo vai kādu citu piederumu, pārliedzieties, ka motora bloks atrodas uz līdzenas, tīras un piemērotas darba virsmas.

1. Pirms lietojat jaukšanas bļodu un mīklas āķi/dubulto putotāju pirmo reizi, bļodu, vāku, pretšļakatu vāku un mīklas āķi ieteicams nomazgāt. Visus jaukšanas bļodas komponentus un mīklas āķi drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Tos var mazgāt arī siltā ziepjūdenī. Pēc mazgāšanas rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet pirms lietošanas.
2. Iestipriniet mīklas mīcīšanas āķi (2. att.) Iestipriniet dubulto stieplu putotāju un cepumu mīklas lāpstiņu (3. att.) Iestipriniet kulšanas lāpstiņu ar skrāpi (4. att.) Iestipriniet kulšanas lāpstiņu ar skrāpi un cepumu lāpstiņu (5. att.)
3. Kad tas ir izdarīts, novietojiet motora vārpstu pie maisīšanas trauka, kā norādīts (1. att.), ievietojiet mīklas mīcīšanas āķi/ dubulto stieplu putotāju/ cepumu mīklas lāpstiņu (6. att.).
4. Ievietojiet sastāvdaļas bļodā un uzlieciet aizsargvāku. (6. att.)
5. Novietojiet sajaukšanas bļodu uz barošanas bloka (7. att.)
6. Sākumā pagrieziet griezslēdzi uz zemāku ātrumu, pēc tam pielāgojiet ātrumu un pievienojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei.
7. Šī ierīce ar dubulto putotāju 5 minūtēs spēj saputot 2-38 olu baltumus, izmantojot ātruma iestatījumu MAX.

KULŠANAS LĀPSTIŅAS AR SKRĀPI UN CEPUMU LĀPSTIŅAS/ DUBULTĀ STIEPLU PUTOTĀJA LIETOŠANA

Kā uzstādīt skrāpi uz dubultā putotāja
a. Ievietojiet silikona skrāpju tiem paredzētajā turētājā un nostipriniet ligzdā, kā parādīts (4 & 5 att.)

Piezīme! Ir divi ārējie silikona skrāpji un viens iekšējais silikona skrāpis. Pārliedzieties, ka uzstādāt tos pareizi.

- b. Novietojiet skrāpi uz dubultā putotāja un pārliedzieties, ka abi skrāpja izliekumi ir cieši nostiprināti uz putotāja (5 att.)
- c. Kad kulšanas lāpstiņa ar skrāpi un cepumu lāpstiņu ir iestiprināta, novietojiet un iestipriniet samontēto cepumu mīklas lāpstiņu/ dubulto stieplu putotāju uz motora vārpstas virs sajaukšanas bļodas, kā norādīts (6. att.). Pārliedzieties, ka zobrats sablokējas ar motora vārpstu.

Brīdinājums! Lūdzu, neizmantojiet skrāpi bez sastāvdaļu maisīšanas ilgāk kā 30 sekundes. Pretējā gadījumā varat radīt bojājumus silikona skrāpim.

UZMANĪBU!

- ▲ Pārliedzieties, ka bļoda tiek pareizi novietota uz motor bloka savienotāja, pirms ieslēdzat ierīci. Pretējā gadījumā iespējami bojājumi bļodai un/vai savienotājam.
- ▲ Lai nodrošinātu miksera ilgu darbību, nelietojiet to nepārtraukti ilgāk par 10 minūtēm. Ļaujiet tam atdzist vismaz 30 minūtes pirms nākamās lietošanas.

TĪRĪŠANA

1. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Neiegremdējiet motora bloku ūdenī un pārliedzieties, ka ierīcē neiekļūst ūdens. Noslaukiet motora bloku ar mitru drānu. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet asu birsti vai jebkādu spēcīgu šķīdinātājus – tie kaitētu ierīces izskatam.
3. Bļodu un tās komponentus drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Piedziņas tapu ieteicams noņemt no bļodas, lai notīrītu. Pēc tīrīšanas uz piedziņas tapas uzsmērējiet nedaudz augu eļļas, lai ieeļļotu virsmu.
4. 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.

VIDEI DRAUDZĪGA ATKRITUMU AIZVĀKŠANA

Jūs variet palīdzēt aizsargāt apkārtējo vidi!

Lūdzu, ievērojiet vietējos noteikumus: nododiet lietotas elektriskās ierīces atbilstošos atkritumu savākšanas centros.

TEHNISKIE DATI:

220-240V • 50/60Hz • 800W

PIEMĒRI:

Piederums	Sastāvdaļas	Ātrums	Laiks	Min. - maks. daudzums
Dubultais putotājs	Olu baltumi	6	1,5 min. (aptuveni)	2-38 olas (aptuveni)
Dubultais putotājs/skrāpis	Sviests	3,4 vai 5	5 min.	200-2000 g
	Kartupeļu biežputra	3-5	2 min. (aptuveni)	300-5000 g (aptuveni)
	Tomātu mērce	3-5	5 min.	300-3000 g (aptuveni)
Mīklas āķis	Milti	1, 2, 3, 4	8-15 min. (aptuveni)	200-1000 g (aptuveni)

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

DALIŅU APRAŠĪMAS (žr. pav. A):

- Variklio mazgāšanas
- Nuimamas pavaros velenas
- Maišymo dubuo/Nerūdijānciojo plieno dubuo
- Tešlos kablys
- Dvi plakimo šluotelēs
- Gaubtas
- Tiektuvo gaubtas
- Pyragēliju mentelē
- Grandiklis

SVARBŪS NURODYMAI DĒL SAUGOS:

- Naudodami elektros prietaisus, laikykitės šių saugos reikalavimų.
- Jokiu būdu nemerkitė maišytuvo ir maitinimo kabelio į vandenį.
- Maišytuvą junkite tik į 220-240V, 50/60Hz kintamosios elektros srovės tinklą.
- Baigę naudoti prietaisą, prieš atlikdami kitus veiksmus su juo (pvz., valydami, keisdami antgalius ir pan.), būtinai ištraukite tinklo kištuką.
- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad jo pagrindinis jungiklis neįjungtas, t.y. nustatytas į padėtį „0“ (OFF).
- Naudodami prietaisą, jokiu būdu nelieskite judančių dalių. Taip pat saugokitės, kad judančios dalys nesiliestų prie drabužių ir plaukų.
- Jokiu būdu nenaudokite įlgintuvo ir nenaudokite prietaiso drėgnomis ar šlapiomis rankomis arba padėję ant drėgno pagrindo.
- Taip nelaikykite prietaiso ant įkaitusių paviršių.
- Saugokite maitinimo kabelį nuo aštrių briaunų ir vietų, kuriose jis gali būti įtemptas ir ištrūkti iš tinklo kištuko.
- Nevyniokite prietaiso apie maišytuvą, nes dažnai tai darant gali sutrūkti izoliacija ir sutrumpėti jo naudojimo trukmė.
- Naudoti prietaisą, jei pažeistas maitinimo kabelis ar esant kitokiam gedimui yra pavojinga, todėl perduokite prietaisą klientų aptarnavimo tarnybai arba specialistui.
- Neperkraukite prietaiso variklio, pavyzdžiui, maišydami labai kietą tešlą arba naudodami jį ypač ilgai (10min.) ir pan.
- Prietaisas nepritaikytas naudoti pramonėje.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Jokiu būdu nepalikite prietaiso be priežiūros, jei šalia yra vaikų.
- Nemėginkite prietaiso atidaryti.
- Prietaisą remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai.
- Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Jei maitinimo laidas apgadintas, jis turi būti keičiamas gamintojo, jo techninio aptarnavimo atstovo ar panašaus kvalifikuoto asmens, kad būtų išvengta pavojaus.
- Maišytuvą specialiai pateptas ir jo nereikia tepti papildomai.

LAIKYKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ LENGVAI PASIEKIAMOJE VIETOJE.

Prieš pirmą kartą naudodami įvairius plaktuvo priedus, juos kruopščiai nuvalykite.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Padėkite variklio mazgą ant tinkamo darbinio paviršiaus.

Prijunkite variklio mazgą prie elektros tinklo. Prijungę visas dalis įjunkite tolygų greičio reguliatorių.

Jei norite, kad maisto maišytuvus veiktų lėčiau, pasukite greičio reguliatorių į kairę. Jei norite, kad maisto maišytuvus veiktų greičiau, pasukite greičio reguliatorių į dešinę.

Norėdami stiprių impulsų paspauskite impulso jungiklį. Impulso jungiklis veikia tol, kol jis yra spaudžiamas.

MAIŠYMO DUBUO SU TEŠLOS KABLIU / DVIEM PLAKIMO ŠLUOTELĖMIS (žr. pav. B)

Tešlos kablys ir maišymo dubuo skirti minkyti mielių tešlą ir maišyti sausainių ir pyragaičių tešlą, taip pat pridėdant riešutų, šokolado drožlių, džiovintų vaisių, kieto sviesto arba kulinariinių taukų, grūdinto rudojo cukraus ir t. t. į suplaktas tešlas.

Tešlos kablys naudojamas visoms kietesnėms tešloms, pavyzdžiui, sausainių tešlai, mielinei tešlai arba pyragaičių tešlai.

Dvi plakimo šluotelės ir maišymo dubuo tinka naudoti labai minkštiems ingredientams, pavyzdžiui, grietinėlei, kiaušinių baltymams, padažams, suplaktoms tešloms ir minkštai pyragaičių tešlai, pakankamai skystai, kad būtų galima pilti.

Maišymo dubens su tešlos kabliu / dviem plakimo šluotelėmis naudojimas
Prieš prijungdami šį ar bet kurį kitą priedą įsitikinkite, kad galios mazgas yra ant lygaus, švaraus, tinkamo darbinio paviršiaus.

1. Prieš naudojant maišymo dubenį ir tešlos kablią / dvi plakimo šluoteles pirmą kartą rekomenduojama išplauti dubenį, gaubtą, apsaugos nuo taškymo žiedą ir tešlos kablią. Visi maišymo dubens ir tešlos kablio komponentai tinka plauti indaplovėje. Juos taip pat galima plauti šiltu muilinu vandeniui. Išplovę prieš naudodami gerai išskalaukite ir išdžiovinkite.
2. Surinkite tešlos kablią (2 pav.).
Surinkite dvi plakimo šluoteles ir pyragėlių mentelę (3 pav.).
Surinkite gremžtuką (4 pav.).
Surinkite gremžtuką su pyragėlių mentele (5 pav.).
3. Jei to dar nepadarėte, įdėkite į maišymo indą (1 pav.) pavaros veleną ir tešlos kablią/dvi plakimo šluoteles / pyragėlių mentelę (6 pav.).
4. Sudėkite į indą ingredientus ir uždėkite dangtį (6 pav.).
5. Užkelkite maišymo indą ant maitinimo bloko (7 pav.).
6. Pradžioje valdymo ratuku nustatykite mažesnę greitį, paskui sureguliuokite greitį ir pridėkite ingredientų pagal receptą.
7. Naudojant dvi plakimo šluoteles per 5 minutes šis gaminyje gali išplakti 2-38 kiaušinių baltymų putas, nustačius MAX (didžiausią) greitį.

GREMŽTUKO NAUDOJIMAS SU DVIEM ŠLUOTELĖMIS

Kaip surinkti grandiklį su dviem plakimo šluotelėmis

- a. Įstatykite silikoninius grandiklius į grandiklių laikiklius ir įspauskite juos į lizdą, kaip parodyta 4 & 5 pav.

Pastaba. Yra du išoriniai silikoniniai grandikliai ir vienas vidinis silikoninis grandiklis, įsitikinkite, kad surinkote juos teisingai.

- b. Padėkite surinkta grandiklį ant dviejų plakimo šluotelių ir įsitikinkite, kad dvi

grandiklio sagtys tvirtai užfiksuotos ant šluotelės. (5 pav.)

- c. Surinkę gremžtuką su pyragėlių mentele, ant maišymo indo pavaros veleno sumontuokite ir sujunkite pyragėlių mentelės / dviejų šluotelių mazgą, kaip parodyta (6 pav.). Pasirūpinkite, kad dantratis susijungtų su pavaros veleno.

Įspėjimas. Nenaudokite grandiklio be maišymo ingredientų daugiau kaip 30 sekundžių. Kitaip gali būti apgadinti silikoniniai grandikliai.

ATSARGIAI!

- ▲ Dubens tinkamai neuždėjus ant variklio mazgo movos prieš įjungiant variklio mazgą galimas dubens ir (arba) movos apgadėjimas.
- ▲ Norėdami užtikrinti ilgą savo maisto maišytuvo naudojimo trukmę nenaudokite jo nuolat ilgiau nei 10 minučių. Leiskite atvėsti bent 30 minučių prieš naudodami kitą kartą.

VALYMAS

1. Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo, leiskite prietaisui atvėsti prieš valant.
2. Nemerkitė variklio bloko į vandenį ir užtikrinkite, kad į prietaisą nepatektų vandens. Variklio bloką valykite drėgnu skudurėliu. Nevalykite vieliniu šepetiu, šveitimo kempine, nenaudokite stiprių valymo priemonių, nes jos gali apgadinti prietaisą.
3. Dubenį ir jo komponentus galima plauti indaplovėje. Prieš valant rekomenduojama iš dubens išimti pavaros kaištį. Išvalius ir užlašinus šiek tiek augalinio aliejaus ant pavaros kaiščio bus suteptas paviršius.
4. Rekomenduojame priedus valyti iškart po panaudojimo. Taip neleisite pridžiūti maisto likučiams ir pašalinsite jau pridžiūvusius. Valyti bus lengviau ir nebus sudarytos sąlygos veistis bakterijoms.

EKOLOGIŠKAS ATLIEKŲ TVARKYMAS

— Jūs galite prisidėti aplinkos apsaugai! Laikykitės vietos reikalavimų: nebenaudojamą prietaisą pridukite specialioje atliekų surinkimo vietoje.

TECHNINIAI DUOMENYS:

220-240V • 50/60Hz • 800W

PAVYZDŽIAI:

Priedas	Ingredientai	Greitis	Laikas	Min. ir maks. kiekis
Dvi plakimo šluotelės	Kiaušinių baltymai	6	1,5 min. (apytiksliai)	2-38 kiaušiniai (apytiksliai)
Dvi plakimo šluotelės / grandiklis	Sviestas	3,4 ar 5	5 min.	200-2000 g
	Bulvių košė	3-5	2 min. (apytiksliai)	300-5000 g (apytiksliai)
	Pomidorų padažas	3-5	5 min.	300-3000 g (apytiksliai)
Tešlos kablys	Miltai	1, 2, 3, 4	8 - 15 min. (apytiksliai)	200-1000 g (apytiksliai)

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

НАИМЕНОВАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

(Виж фигура А):

- (1) Двигателен блок
- (2) Подвижен задвижващ вал
- (3) Смесителна купа/Купа от неръждаема стомана
- (4) Кука за тесто
- (5) Две бъркалки
- (6) Капак
- (7) Капак на бункера за подаване
- (8) Бъркалка за бисквити
- (9) Стъргало

ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

1. Когато използвате електрически уреди, спазвайте следните правила за безопасност.
2. Никога не потапяйте миксера или хранващия кабел във вода.
3. Включвайте миксера само към променлив ток 220-240V 50/60Hz.
4. След употреба на миксера и преди да предприемете някаква работа по него (почистване, смяна на приставките и т. н.), винаги изключвайте хранващия кабел от електрическата мрежа.
5. Преди да включите миксера към електрическия ток, трябва да се уверите, че главният ключ на миксера не е включен, т. е. че е в положение „0“ (OFF).
6. По време на работа избягвайте непременно всеки допир до въртящите се части. Пазете също облеклото и косите си.
7. Никога не употребявайте удължител и не използвайте уреда, когато се намира върху влажна повърхност или ако ръцете Ви са влажни/мокри.
8. Хранващият кабел в никакъв случай не трябва да се допира до горещи повърхности.
9. Избягвайте остри ръбове, по които хранващият кабел може да се трие или места, където хранващият кабел може да се опъне и да се издръпа по невнимание от електрическия контакт.
10. Не увивайте хранващия кабел около миксера. Ако правите това често, изолацията на хранващия кабел ще се начупи и срокът на експлоатацията му ще бъде съкратен значително.

11. Използването на миксера с повреден хранващ кабел или при някаква друга повреда е проява на небрежност. Дайте миксера за ремонт в сервиз или на специалист.
12. Избягвайте ненормално натоварване на електродвигателя - много твърдо тесто, много продължително използване (10мин.) и т. н.
13. Имайте предвид, че миксерът не е конструиран за професионална употреба.
14. Този миксер не е детска играчка. Не го давайте на деца, дори „за проба“. Никога не оставяйте уреда без наблюдение в близост до деца.
15. Никога не се опитвайте да отворите уреда.
16. Ремонтът му от необучен персонал никога не може да бъде основателен.
17. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
18. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.
19. Ако хранващият кабел се повреди, трябва да бъде заменен от производителя, сервизен техник или други квалифицирани лица, за да бъдат избегнати опасностите.
20. Смазката на миксера не трябва да се сменя и допълнително смазване не е необходимо.

ЗАПАЗЕТЕ ГРИЖЛИВО НАСТОЯЩЕТО УПЪТВАНЕ.

Преди първото използване на уреда почистете внимателно различните принадлежности към него.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Разположете двигателя върху подходяща работна повърхност. Свържете двигателя към хранването. След свързване на всички части завъртете регулатора на скорост. Ако искате миксерът да работи по-бавно, завъртете регулатора на скоростта наляво. Ако искате миксерът да работи по-бързо, завъртете регулатора на скоростта надясно.

За мощен импулс натиснете бутона за импулси.
Бутонът за импулси работи докато е натиснат.

СМЕСИТЕЛНА КУПА С КУКА ЗА ТЕСТО/ ДВОЙНИ БЪРКАЛКИ (Виж фигура В)

Куката за тесто и смесителната купа са предназначени за използване при работа с тесто с мая и за приготвяне на тесто за бисквити и баници, както и за добавяне на ядки, шоколадов чипс, изсушени плодове, твърдо масло или карамелизирана захар към сместа.

Куката за тесто трябва да се използва за по-тежко тесто, като тесто за бисквити, тесто с мая или тесто за баници.

Двойните бъркалки и смесителната купа са предназначени за използване с много леки съставки, като сметана, яйчен белтък, масло и леко тесто, което е достатъчно фино, за да се излива.

Употреба на смесителната купа с кука за тесто/двойни бъркалки
Преди да започнете да поставяте приставките се уверете, че хранващият блок е поставен върху равна, чиста и подходяща работна повърхност-

1. Преди да използвате смесителната купа с кука за тесто/двойни бъркалки за първи път, препоръчваме купата, капакът, пръстенът срещу разливане и куката за тесто да бъдат измити. Всички компоненти на смесителната купа и куката за тесто могат да се измият в съдомиялна машина. Освен това могат да се измият в топла вода. След измиването изплакнете добре и подсушете преди употреба.
2. Сглобете куката за тесто (фиг. 2) Сглобете двойката разбивачи и бъркалката за бисквити (фиг. 3) Сглобете стъргалото (фиг. 4) Сглобете стъргалото с бъркалката за бисквити (фиг. 5)
3. След като го направите, поставете задвижващия вал в смесителната купа, както е показано (фиг. 1), поставете куката за тесто/двойката бъркалки/ бъркалката за бисквити в купата (фиг. 6).
4. Добавете съставките в купата и поставете капака. (фиг. 6)
5. Поставете смесителната купа върху хранващия блок (фиг. 7)

6. Завъртете превключвателя на ниска скорост в началото. След това регулирайте скоростта и добавете съставките в зависимост от рецептата.
7. С помощта на двойните бъркалки в рамките на 5 минути продуктът може да разбие 2-38 яйчени белтъци на сняг при използване на настройка за скорост MAX.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СТЪРГАЛОТО С БЪРКАЛКАТА ЗА БИСКВИТИ/ДВОЙНИТЕ БЪРКАЛКИ

Как да сглобите стъргалката с двойните бъркалки

- a. Захванете силиконовите стъргалки към държателите за бъркалки ги поставете в сглобките, както можете да видите на (фиг. 4 & 5)

Забележка! Има две външни силиконови стъргалки и една вътрешна силиконова стъргалка. Сглобявайте ги правилно.

- b. Поставете сглобената стъргалка върху двойните бъркалки и се уверете, че двете закопчалки на стъргалката са блокирани върху бъркалката. (фиг. 5)
- c. След като приключите със сглобяването на стъргалото с бъркалката за бисквити, поставете и захванете бъркалката за бисквити*двойните бъркалки върху задвижващия вал в смесителната купа, както е показано (фиг. 6). Уверете се, че зъчатото колело е в контакт със задвижващия вал.

Предупреждение! Не използвайте бъркалката без съставки за повече от 30 секунди. Или може да се повредят силиконовите стъргалки.

ВНИМАНИЕ!

- ▲ Ако не поставите правилно купата върху двигателния блок преди включването на двигателя, е възможно да повредите купата и/или съединението.
- ▲ За да осигурите дългия експлоатационен живот на миксера, не го използвайте непрекъснато за повече от 10 минути. Оставете да се охладят за поне 30 минути преди следващата употреба.

ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

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. Избърсвайте двигателния блок с влажна кърпа. Не използвайте четка, стоманена вълна или силни разтворители за почистване на уреда, тъй като е възможно да го повредят.
3. Купата и компонентите ѝ могат да се почистват в съдомиялна машина. Препоръчва се задвижващия щифт да се отстранява от купата за почистване. След почистване поставете малко растително масло върху задвижващия щифт, за да улесните смазването на повърхността.

4. 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.

**ЕКОЛОГОСЪОБРАЗНО ОТВЕЖДАНЕ НА УРЕДА КАТО ОТПАДЪК**

Можете да помогнете да защитим околната среда! Моля не забравяйте да спазвате местните предписания: отнесете неработещия уред в подходящ пункт за събиране на отпадъци.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:
220-240V • 50/60Hz • 800W

ПРИМЕРИ:

Приставка	Съставки	Скорост	Време	Мин.-макс. количество
Двойни бъркалки	Белтъци	6	1,5 мин. (прибл.)	2-38 яйца (прибл.)
Двойни бъркалки/ стъргалка	Масло	3,4 или 5	5 мин.	200-2000 g
	Млени картофи	3-5	2 мин. (прибл.)	300-5000 g (прибл.)
	Доматен сок	3-5	5 мин.	300-3000 g (прибл.)
Кука за тесто	Брашно	1, 2, 3, 4	8-15 мин. (прибл.)	200-1000 g (прибл.)

MODE D'EMPLOI**DESIGNATION DES PIECES**

(Voir illustration A) :

- (1) Bloc moteur
- (2) Arbre d'entraînement amovible
- (3) Bol mélangeur/Bol en inox
- (4) Crochet pétrisseur
- (5) Double fouet
- (6) Couvercle
- (7) Couvercle de l'ouverture d'alimentation
- (8) Élément malaxeur
- (9) Raclette

INDICATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez respecter les règles de sécurité suivantes:
2. Ne jamais plonger le mixeur ou le câble d'alimentation dans l'eau.
3. Branchez le mixeur uniquement sur courant alternatif 220-240V avec 50/60Hz.
4. Après utilisation du mixeur et avant d'en faire usage (nettoyer, remplacer les accessoires, etc.), débranchez dans tous les cas le câble d'alimentation du courant.
5. Avant de raccorder le mixeur à l'alimentation électrique, assurez-vous que l'interrupteur principal du mixeur n'est pas activé c'est-à-dire qu'il est en position "0" (OFF).
6. Evitez impérativement tout contact avec les pièces en mouvement pendant le fonctionnement. Il en va de même pour les vêtements de cuisine et les cheveux.
7. N'utilisez jamais de rallonge et n'utilisez pas l'appareil lorsqu'il se trouve sur une surface humide ou si vous avez les mains mouillées/humides.
8. Le câble d'alimentation ne doit également en aucun cas se trouver sur des surfaces chaudes.
9. Evitez le frottement du câble d'alimentation sur des bords tranchants ou à un endroit où le câble est tendu et où vous pourriez tirer involontairement le câble de la prise.
10. Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du mixeur. Si vous le faites régulièrement, l'isolation du câble d'alimentation sera fragilisée et sa durée de vie en serait considérablement réduite.
11. La mise en marche du mixeur avec un câble défectueux ou une autre déficience est imprudente. Amenez-le à un service après-vente ou mettez-le entre les mains d'un spécialiste.
12. Evitez une sollicitation exceptionnelle du moteur: pâte trop solide, utilisation trop longue (10 minutes) etc.
13. Souvenez-vous que ce mixeur n'est pas prévu pour un usage commercial.
14. Ce mixeur n'est pas un jouet, pas même "à l'essai". Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance à proximité d'enfants.
15. N'essayez pas d'ouvrir l'appareil.
16. L'entretien ne doit pas être effectué par un personnel non formé.
17. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
18. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
19. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de la marque ou toute personne qualifiée.
20. Ce mixeur a un graissage sans entretien et ne nécessite donc aucun graissage supplémentaire.

CONSERVEZ BIEN CETTE NOTICE !

Nettoyer soigneusement les différents accessoires du mixeur avant la première utilisation.

MODE D'EMPLOI

Placez le bloc moteur sur une surface de travail appropriée. Branchez le bloc moteur au secteur. Après avoir effectué le montage de toutes les composantes actionnez le bouton de régulation de vitesse continue. Pour réduire la vitesse du mixeur, tournez le bouton de régulation de vitesse vers la gauche. Pour augmenter la vitesse du mixeur, tournez le bouton de régulation de vitesse vers la droite. Pour donner des impulsions fortes appuyez sur le bouton d'impulsion. Les impulsions sont données tant que le bouton d'impulsion est appuyé.

BOL DE MIXAGE AVEC CROCHET PÉTRISSEUR/DOUBLE FOUET

(Voir illustration B)

Le crochet pétrisseur et le bol de mixage servent à pétrir de la pâte à la levure, mélanger de la pâte pour biscuits et gâteaux, et également pour broyer noix, pépites de chocolat, fruits secs, beurre ou matière grasse dure, sucre brun durci, etc. Le crochet pétrisseur doit être utilisé pour les pâtes lourdes, telles que pâtes à biscuit, à levure et à gâteaux.

Le double fouet et le bol de mixage servent également à mélanger des ingrédients très légers, tels que crèmes, blanc d'œuf, sauces, pâtes à gâteaux légères suffisamment minces pour être versée.

Utilisation du bol de mixage avec crochet pétrisseur/double fouet

Avant d'attacher un accessoire, veillez à ce que le bloc moteur soit sur une surface propre, lisse, appropriée à la tâche à effectuer.

1. Il est recommandé de nettoyer le bol, le couvercle, le joint anti-éclaboussures et le crochet pétrisseur, avant d'utiliser le bol de mixage et le crochet pétrisseur/double fouet pour la première fois. Tous les composants du bol et du crochet pétrisseur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à l'eau chaude savonneuse. Après le lavage, bien rincer et bien sécher avant une nouvelle utilisation.
2. Assemblez le crochet pétrisseur (fig. 2) Assemblez le double fouet à l'élément malaxeur (fig. 3) Assemblez la raclette (fig. 4) Assemblez la raclette à l'élément malaxeur (fig. 5)
3. Placez ensuite l'arbre d'entraînement dans le bol de mélange (fig. 1), mettez le crochet pétrisseur/double fouet/élément malaxeur dans le bol (fig. 6).
4. Ajoutez les ingrédients dans le bol et mettez le couvercle. (fig. 6)
5. Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 7).
6. Positionnez le bouton sur une faible vitesse au début, puis ajustez la vitesse et ajoutez les ingrédients selon la recette.
7. En utilisant le double fouet pendant 5 minutes, ce mixeur peut battre 2-38 blancs d'œuf en neige à la vitesse MAX.

UTILISATION DE LA RACLETTE AVEC LE DOUBLE FOUET/ÉLÉMENT MALAXEUR

Comment assembler les raclettes avec le double fouet

- a. Fixez les raclettes en silicone dans les porte-raclettes et insérez ces derniers dans les trous correspondants comme illustré à la (fig.4 & 5)
- Remarque ! Il y a deux raclettes en silicone extérieures et une raclette intérieure, veillez à les assembler correctement.
- b. Placez l'ensemble raclettes au dessus du double fouet, et veillez à ce que les deux attaches soient bien fixées sur le fouet. (Figure 5)
 - c. Après l'assemblage de la raclette avec l'élément malaxeur, placez et engagez l'ensemble double fouet/élément malaxeur sur l'arbre d'entraînement du bol de mélange comme illustré à (fig. 6) ; assurez-vous que la roue dentée s'enclenche dans l'arbre d'entraînement.

Attention ! N'utilisez pas la raclette sans ingrédients pendant plus de 30 secondes. Autrement cela risque d'endommager les raclettes en silicone.

ATTENTION !


- ▲ Si le bol n'est pas correctement placé sur le coupleur du bloc moteur avant de le mettre en marche, peut endommager le bol et/ou le coupleur.
- ▲ 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.

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. Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé. N'utilisez ni brosse métallique, ni laine d'acier, ni puissant solvant pour nettoyer votre appareil, vous risquez d'endommager les parties en plastique.
3. Le bol et ses composants sont lavables au lave-vaisselle. Il est recommandé de

retirer la goupille d'entraînement du bol pour la nettoyer. Après le nettoyage, un peu d'huile végétale placée sur la goupille d'entraînement permet de lubrifier la surface.

4. Nous recommandons de nettoyer les accessoires aussitôt après utilisation. Les restes tenaces de nourriture sont ainsi éliminés. Le séchage d'aliments est ainsi évité. Le nettoyage est facilité et cela prévient la formation de bactéries.

 **ELIMINATION ÉCOLOGIQUE**
Vous pouvez contribuer à protéger notre environnement!

Veillez respecter les prescriptions locales : amenez l'appareil en fin de vie dans un lieu de collecte approprié.

DONNÉES TECHNIQUES :

220-240V • 50/60Hz • 800W

EXEMPLES :

Pièces jointes	Ingrédients	Vitesse	Temps	Volume min./max.
Double fouet	Blancs d'œuf	6	1,5 min. (environ)	2-38 œufs (environ)
Double fouet/ raclette	Beurre	3,4 ou 5	5 min.	200-2000 g
	Purée de pomme de terre	3-5	2 min. (environ)	300-5000 g (environ)
	Sauce de tomate	3-5	5 min.	300-3000 g (environ)
Crochet pétrisseur	Farine	1, 2, 3, 4	8-15 min. (environ)	200-1000 g (environ)

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**НАЗВИ ЧАСТИН** (див. малюнок А):

- (1) Блок двигуна
- (2) Знімний привідний вал
- (3) Чаша для змішування/Чаша з нержавіючої сталі
- (4) Гачок для тіста
- (5) Здвоєний вінчик
- (6) Кришка
- (7) Кришка горловини
- (8) Кухонна лопатка
- (9) Скребачка

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ:

1. Уважно прочитайте всю інструкцію.
2. Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.
3. Вмикайте прилад тільки в розетку 220-240В/50Гц.
4. Вимкніть прилад з розетки, коли він не використовується, перед тим, як встановлювати або знімати його частини та чистити прилад.
5. Завжди вимикайте кнопку керування перед тим, як вимикати прилад з розетки. Щоб вимкнути прилад з розетки, беріться за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
6. Не торкайтесь рухомих частин приладу. На вставляйте руки, волосся, одяг, ложки або інше приладдя в збивачку, коли вона працює.
7. Ніколи не користуйтесь додатковим шнуром живлення, коли Ви стоїте на вологій підлозі, або коли прилад або Ваші руки вологі.
8. Кабель живлення не повинен звисати з краю стола чи робочої поверхні, або торкатися гарячих поверхонь.
9. Ніколи не користуйтесь приладом, коли пошкоджено його штепсель, шнур живлення, або після того, як прилад упав.
10. Ніколи не намотуйте та не накручуйте шнур живлення на прилад, оскільки це може призвести до ослаблення та пошкодження ізоляції шнура живлення особливо на місці виходу з приладу.
11. Не перевантажуйте прилад, змішуючи суміші, які не дають збивачкам/гачкам для змішування тіста повертатись вільно.
12. Цей прилад призначений для використання виключно в приміщеннях, не користуйтесь ним на вулиці.

13. За приладом необхідно пильно слідкувати, коли він використовується дітьми або поряд з ними.
14. Не вставляйте в отвори приладу сторонні предмети.
15. Не намагайтесь відремонтувати прилад самостійно.
16. Цей прилад має постійне змащування, тому не потребує будь-якого додаткового змащування.
17. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
18. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
19. Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений тільки виробником, його сервісним представником або подібними особами.
20. Прилад не повинен працювати більше 10 хвилин поспіль.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Перед першим використанням приладу ретельно помийте його частини.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Помістіть блок двигуна на підходящу робочу поверхню. Підключіть блок двигуна до електричної розетки. Після збирання цього пристрою поверніть безступінчастий регулятор швидкості. Якщо ви бажаєте зменшити швидкість обертання міксера, поверніть регулятор швидкості вліво. Якщо ви бажаєте збільшити швидкість обертання міксера, поверніть регулятор швидкості вправо. Для імпульсної роботи натисніть перемикач імпульсного режиму. Перемикач імпульсного режиму працює доти, доки він натиснений.

ЧАША ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ З ГАЧКОМ ДЛЯ ТІСТА/ЗДВОЄНИМИ ВІНЧИКАМИ (див. малюнок В)

Гачок для тіста та чаша для змішування призначені для змішування дріжджового тіста, тіста для тістечок та випічок, а також для додавання горіхів, шоколадної

стружки, сушених фруктів, твердого масла та кубиків коричневого цукру тощо до рідкого тіста.

Гачком для тіста слід замішувати густе тісто, наприклад, тісто для тістечок, дріжджове тісто або тісто для випічок.

Здвоєні вінчики та чаша для змішування призначені для збивання дуже легких складників, наприклад, сметани, яєчного білка, соусів, рідкого тіста та легкого тіста для випічок.

Використання чаші для змішування з гачком для тіста/здвоєними вінчиками Перед під'єднанням тих чи інших насадок переконайтесь, що блок двигуна розташований на рівній, чистій та підходящій робочій поверхні.

1. Перед першим використанням чаші для змішування та гачка для тіста/здвоєних вінчиків рекомендується помити чашу, кришку, бризкове кільце та гачок для тіста. Усі деталі чаші для змішування та гачка для тіста можна мити у посудомийній машині. Їх можна також мити у теплій мильній воді. Після миття обов'язково добре сполосніть та просушіть їх перед наступним використанням.
2. Зберіть гачок для тіста (мал. 2) Зберіть здвоєний вінчик та кухонну лопатку (мал. 3) Зберіть скребачку (мал. 4) Зберіть скребачку з кухонною лопаткою (мал. 5)
3. Після цього помістіть чашу для змішування на привідний вал (мал. 1), помістіть гачок для тіста/здвоєний вінчик/кухонну лопатку у чашу (мал. 6).
4. Помістіть харчові інгредієнти у чашу та закрийте кришку. (мал. 6)
5. Помістіть чашу для змішування на привідний блок (мал. 7)
6. З самого початку поверніть поворотний перемикач в положення меншої швидкості, а тоді налаштуйте швидкість та помістіть продукти згідно з рецептом.
7. За допомогою здвоєних вінчиків, виставивши швидкість на МАХ, можна збити від 2 до 38 яєчних білків на піну.

ВИКОРИСТАННЯ СКРЕБАЧКИ З КУХОННОЮ ЛОПАТКОЮ/ЗДВОЄНИМ ВІНЧИКОМ

Як зібрати скребачку разом зі здвоєними вінчиками

- a. Вставте силіконові скребачки у тримачі скребачок, як показано на мал. 6а

Примітка! Зверніть увагу, що є дві зовнішні силіконових скребачки та одна внутрішня силіконова скребачка, тому зберіть їх правильно.

- b. Помістіть зібрану скребачку на здвоєні вінчики таким чином, щоб дві защіпки скребачки надійно зафіксувалися на вінчиках. (Мал. 5)
- c. Після збирання скребачки з кухонною лопаткою помістіть кухонну лопатку/здвоєний вінчик у зборі на привідний вал чаші для змішування як показано на малюнку 6. Зверніть увагу, щоб шестерня увійшла в зчеплення з привідним валом.

Увага! Не використовуйте скребачку без змішування складників довше, ніж 30 секунд. Оскільки це може призвести до пошкодження силіконових скребачок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- ▲ Перед увімкненням блоку двигуна перевірте, чи чаша належно закріплена на блоці двигуна; у протилежному випадку може бути пошкоджена чаша та/або з'єднання.
- ▲ 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.

ДОГЛЯД

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. Протріть привідний блок (двигун) вологою тканиною. Не використовуйте для чищення даного пристрою дротяну щітку, стальну вату або будь-які сильні розчинники, оскільки вони можуть пошкодити поверхню пристрою.

- Чашу та її деталі можна мити у посудомийній машині. Перед чищенням рекомендується виймати привідний вал із чаші. Після чищення нанесіть трішки рослинної олії на привідний вал, щоб змастити його поверхню.
- 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.



ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТА УТИЛІЗАЦІЯ
 Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище.
 Будь ласка, поважайте місцеві закони: здавайте зламані електричні прилади у відповідні центри утилізації.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:
 220-240В • 50/60Гц • 800Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

ПРИКЛАДІВ:

Насадка	Складники	Швидкість	Час	Мін. - макс. кількість
Здвоєні вінчики	Яечні білки	6	1,5 хв (прибл.)	2-38 яєць (прибл.)
Здвоєні вінчики/ скребачка	Масло	3,4 або 5	5 хв	200-2000 г
	Картопляне пюре	3-5	2 хв (прибл.)	300-5000 г (прибл.)
	Томатний соус	3-5	5 хв	300-3000 г (прибл.)
Гачок для тіста	Борошно	1, 2, 3, 4	8-15 хв (прибл.)	200-1000 г (прибл.)

MANUAL DE INSTRUCCIONES

NOMBRE DE LOS COMPONENTES

(véase ilustración A):

- Unidad del motor
- Unidad de eje extraíble
- Bol de mezcla/Bol de acero inoxidable
- Gancho para masa
- Batidora doble
- Tapa
- Tapa del alimentador
- Paleta de galletas
- Espátula

RECOMENDACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

- Lea detenidamente todas las instrucciones.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en ningún otro líquido.
- Úselo solo con una alimentación eléctrica de 220-240V/50Hz.
- Desenchúfelo de la alimentación, cuando no vaya a usarlo, antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
- Coloque siempre el interruptor del robot en la posición "0" antes de quitar el enchufe. Retírelo agarrando el enchufe – no tire del cable.
- Evite entrar en contacto con los componentes móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante su funcionamiento.
- Nunca use la unidad con un cable extensor cuando esté en un suelo húmedo, o cuando la unidad o sus manos estén mojadas.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, o toque superficies calientes.
- Nunca ponga en funcionamiento la unidad con un enchufe o un cable dañado o tras sufrir daños o caerse.
- Nunca doble, envuelva o dé vueltas al cable de alimentación alrededor del aparato ya que esto puede provocar que el aislante del cable se debilite y se parta, en especial cuando entre en la unidad.
- No exponga el motor a un esfuerzo excesivo batiendo mezclas que no permitan que los batidores/ganchos para masa giren libremente.
- Este aparato es únicamente para un uso doméstico; no lo use en el exterior.

- Es necesaria una estricta supervisión cuando se emplea el aparato con o cerca de niños.
 - No explore las aberturas de la unidad.
 - No se debe intentar reparar el robot por parte de personal no autorizado.
 - Esta unidad presenta una lubricación permanente y no requiere mayor lubricación.
 - Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Siempre debe supervisarse a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.
 - En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
 - No lo use durante más de 10 minutos.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**
 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien los diversos accesorios del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la unidad del motor sobre una superficie de trabajo adecuada. Conecte la unidad del motor a la corriente eléctrica.
 Tras conectar todas las piezas encienda el regulador progresivo de velocidad. Si desea que la batidora funcione más lenta, gire el regulador de velocidad hacia la izquierda.
 Si desea que la batidora funcione más rápidamente, gire el regulador de velocidad hacia la derecha.
 Para pulsos fuertes, pulse el interruptor de pulso.
 El interruptor de pulso funciona siempre que se le pulsa.

BOL DE MEZCLA CON GANCHO PARA MASA / BATIDORA DOBLE
 (véase ilustración B)

El gancho de masa y el bol de mezcla tienen como finalidad usarse para amasar masa de levadura y mezclar masa de galletas y

pastelería, así como añadir frutos secos, tiras de chocolate, frutas secas, mantequilla dura, manteca o azúcar moreno endurecido, etc. a las masas.

El gancho de masa debe usarse para masas más pesadas, como masa de galletas, masa de levadura o masa de pastelería.

Las batidoras dobles y el bol de mezcla tienen como finalidad usarse para ingredientes muy ligeros, como nata, claras de huevo, salsas, masas y masa de pastelería ligera que no son lo suficientemente finas para verterse.

Use del bol de mezcla con el gancho de masa / batidoras dobles

Antes de empezar a fijar éste o cualquier otro accesorio, asegúrese de que la unidad de alimentación se encuentra sobre una superficie de trabajo suave, limpia y adecuada.

1. Antes de usar el bol de mezcla y el gancho de masa / batidoras dobles por primera vez, se recomienda que se laven el bol, la tapa, el anillo dispersor y el gancho de masa. Todos los componentes del bol de mezclas y del gancho de masa se pueden usar en el lavavajillas. Asimismo pueden lavarse en agua caliente jabonosa. Tras lavarlos, aclárelos bien y séquelos antes de usarlos.
2. Monte el gancho de la masa (figura 2)
Monte las palas batidoras dobles y la paleta de galletas (figura 3)
Monte el rayador (figura 4)
Monte el rayador con la paleta de galletas (figura 5)
3. Si ya lo ha hecho, cloque el eje en el bol de mezcla tal y como se muestra en la (figura 1); coloque la masa / las palas batidoras dobles / paleta de galletas en el bol (figura 6).
4. Añada los ingredientes en el bol y coloque la tapa. (figura 6)
5. Coloque el bol de mezcla en la unidad (figura 7)
6. Gire el interruptor de giro a una velocidad más baja al principio; posteriormente ajuste la velocidad y añada los ingredientes según la receta.
7. Usando las batidoras dobles, este producto, en 5 minutos, puede batir 2-38 claras de huevo a punto de espuma con una velocidad de configuración MAX.

USO DEL RAYADOR CON LA PALETA DE GALLETAS / PALAS BATIDORAS

Cómo montar la espátula con batidora doble

- a. Conecte las espátulas de silicona a los soportes de las espátulas y ajústelos en la toma tal y como se muestra en (figura 4 & 5)

¡Nota! Existen dos espátulas de silicona exteriores y una espátula de silicona interior; por favor, asegúrese de que las monta correctamente.

- b. Coloque la espátula montada sobre la batidora doble y asegúrese de que los alabes de la espátula están firmemente sujetos a la batidora. (figura 5)
- c. Tras finalizar el montaje del rayador con la paleta de galletas, coloque y conecte la paleta de galletas / palas batidoras en el eje del bol de mezclas tal y como se muestra en (figura 6). Asegúrese de que la rueda dentada se conecta con el eje.

¡Advertencia! Por favor, no use la espátula sin mezclar los ingredientes durante más de 30 segundos. O puede dañar las palas de silicona.

¡PRECAUCIÓN!

- ▲ En caso de no asegurarse de que el bol está debidamente asentado en el acoplamiento de la unidad del motor antes de que ésta se encienda, se pueden provocar daños al bol y/o acoplamiento.
- ▲ 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 LIMPIARLO

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. Limpie la unidad motriz con un paño húmedo. No utilice un cepillo de alambre, lana de hierro ni solventes fuertes para limpiar el electrodoméstico. Podrían dañarlo.
3. El bol y sus componentes pueden usarse en el lavavajillas. Se recomienda que se retire la sujeción de la propulsión del bol para su limpieza. Tras su limpieza, un poco de aceite vegetal colocado en

la sujeción de la propulsión ayudará a lubricar la superficie.

4. Tras finalizar de usar el aparato se recomienda encarecidamente que limpie los accesorios de forma inmediata. Esto eliminará cualquier resto de alimentos de los accesorios. Evite que al bañarlo se seque los restos de alimentos hacienda que la limpieza sea más sencilla y evitando la posibilidad de crecimiento bacteriano.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIOAMBIENTE

■ ¡Usted puede ayudar a proteger el medioambiente! Rogamos recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de eliminación de residuos adecuado

DATOS TÉCNICOS:

220-240V • 50/60Hz • 800W

EJEMPLOS:

Accesorio	Ingredientes	Velocidad	Tiempo	Cantidad Mín.-Máx.
Batidora dobles	Claros de huevos	6	1,5 minutos (aprox.)	2-38 huevos (aprox.)
Batidora doble/ espátula	Mantequilla	3,4 o 5	5 minutos	200-2000 g
	Puré de patatas	3-5	2 minutos (aprox.)	300-5000 g (aprox.)
	Salsa de tomate	3-5	5 minutos	300-3000 g (aprox.)
Gancho para masa	Harina	1, 2, 3, 4	8-5 minutos (aprox.)	200-1000 g (aprox.)

دليل التعليمات

وصف الاجزاء (شكل A):

- | | | |
|--|---------------------------|-----------------------|
| (1) وحدة المحرك | (4) خطاف العجين | (7) غطاء وحدة التغذية |
| (2) ذراع دفع قابل للفصل | (5) مضرب خفق البيض المزوج | (8) مضرب البسكويت |
| (3) وعاء الخلط/وعاء مصنوع من الصلب المقاوم للصدأ | (6) الغطاء | (9) كاشطة |

إجراءات وقائية هامة

1. اقرأ جميع التعليمات بعناية.
2. لاتغمر الجهاز، أو كابل التوصيل، أو القابس (الفيشة) في الماء أو في أي سائل آخر.
3. استخدم مصدر للتيار الكهربائي 220-240 فولت/50 هرتز فقط.
4. افصل القابس (الفيشة) من المقبس (البريزة)، وذلك في حالة عدم استخدام الجهاز، وكذلك في حالة إضافة أو إزالة مكونات للجهاز، وأيضاً قبل تنظيف الجهاز.
5. ضع مفتاح التشغيل دائماً على "0"، وذلك قبل فصل القابس (الفيشة). افصل القابس عن طريق الإمساك به وجذبه - لاتجذب كابل التوصيل.
6. تجنب ملامسة الاجزاء المتحركة بالجهاز؛ واحتفظ بالأيدي، والشعر، والملاعق، والأواني الأخرى بعيداً عن الخافق أثناء التشغيل.
7. لاتستخدم الوحدة أبداً مع سلك تمديد؛ وذلك عند وقوفك على أرضية رطبة، أو عندما تكون يدك أو الوحدة مبللة.
8. لاتترك كابل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي معلقاً فوق حافة المنضدة أو سطح العمل، كما يجب أيضاً عدم ملامسته للأسطح الساخنة.
9. لاتشغل الوحدة في حالة تلف القابس (الفيشة) أو كابل التوصيل، أو بعد سقوطها على الأرض أو تلفها.
10. لاتقم بجدل، أو يعقد، أو لف كابل التوصيل حول الجهاز، حيث من الممكن أن يتسبب ذلك في إضعاف عزل الكابل وتشققه، وخاصة عند إدخاله في الوحدة.
11. لاتحمل المحرك إجهاداً غير ضروري، وذلك عن طريق خلط المواد التي لاتسمح للخافق/العجان بالدوران بحرية.
12. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط: لاتستخدمه في الأماكن المشقوفة.
13. يعتبر الإشراف التام من الأمور الضرورية، وذلك عند استخدام أي جهاز بواسطة أو بالقرب من الأطفال.
14. لاتحاول استكشاف فتحات الوحدة.
15. لايجب محاول إصلاح الخلاط بواسطة أشخاص غير مرخصين.
16. تم تشحيم هذه الوحدة بشكل دائم، ولاتتطلب أية إجراءات تزييت إضافية.
17. لاتشغل الخلاط بشكل مستمر لمدة تزيد عن 10 دقائق.
18. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
19. يجب ملاحظة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
20. يجب استبدال كابل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي في حالة تلفه، على أن يتم الاستبدال عن طريق جهة التصنيع، أو عن طريق وكيل الصيانة التابع لها، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب التعرض للخطر.
21. برجاء الانتباه: عند استخدام العجان، برجاء تركيب العجان مع استخدام حلقة (وردة) إلى داخل المبيت المبين بعلامة دائرة كبيرة، وإلا فسوف يدخل الدقيق إلى داخل المبيت.

احفظ هذه التعليمات.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، قم بتنظيف الملحقات المتنوعة للجهاز بعناية.

تعليمات الاستخدام

- ضعي وحدة المحرك على سطح عمل مناسب.
- قومي بتوصيل المحرك بمصدر الطاقة الرئيسي.
- بعد توصيل كل الأجزاء، قومي بتشغيل منظم السرعة غير المتدرج.
- إذا كنت تريدين أن يعمل خلاط الطعام بسرعة أقل، فأديري منظم السرعة إلى اليسار.
- إذا كنت تريدين أن يعمل خلاط الطعام بسرعة أكبر، فأديري منظم السرعة إلى اليمين.
- للحصول على ضربات قوية، اضغطي على مفتاح الضربات.
- يعمل مفتاح الضربات إذا تم الضغط عليه.

وعاء الخلط مع خطاف العجين/مضرب خفق البيض المزوج (شكل B)

يتم تخصيص خطاف العجين ووعاء الخلط للاستخدام لعجن العجين ومزج عجينة الكعك والمعجنات وأيضاً عند إضافة المكسرات أو رقائق الشيكولاتة أو الفاكهة المجففة أو الزبدة الصلبة أو السمن أو السكر البني الصلب وما إلى ذلك ليتم خفقه. ينبغي استخدام خطاف العجين لكل العجائن الأثقل، مثل عجينة الكعك أو عجينة الخميرة أو عجينة المعجنات.

ويتم تخصيص مضرب خفق البيض المزوج ووعاء الخلط للاستخدام مع المكونات الخفيفة جداً، مثل الكريم وبياض البيض والصلصات وسوائل الخفق وعجين المعجنات الخفيف السائل بشكل كاف ليتم صبه.

استخدمي وعاء الخلط مع خطاف العجين/مضرب خفق البيض المزوج قبل البدء في تركيبه أو أي ملحق آخر، تأكدي من وضع وحدة الطاقة على سطح أملس ونظيف ومناسب للعمل.

1. قبل استخدام وعاء الخلط وخطاف العجين/مضرب خفق البيض المزوج للمرة الأولى، يُوصى بغسل الوعاء والغطاء وحلقة البدء وخطاف العجين. يمكن وضع كل مكونات وعاء الخلط وخطاف العجين في غسالة الأطباق بأمان. قد يتم غسله أيضاً في ماء دافئ؛ بفعالات صابون. بعد الغسيل، اشطفه جيداً وجففه قبل الاستخدام.
2. قم بتركيب خطاف العجين (الشكل 2)
3. قم بتركيب مضربي الخفق التوأم مع مضرب البسكويت (شكل 3)
4. قم بتركيب الكاشطة مع مضرب البسكويت (شكل 4)
5. بعدما تقوم بما سبق، ضع عمود الإدارة في وعاء المزج (شكل 1)، وضع خطاف العجين/مضرب الخفق/مضرب البسكويت في الوعاء (شكل 6).
6. أضف المكونات في الوعاء وضع الغطاء. (شكل 6)
7. ضع وعاء المزج على وحدة الطاقة (شكل 7)
8. أديري المفتاح الدوار على سرعة أقل في البداية، ثم اضبطي السرعة وأضيفي المكونات وفقاً للوصفة.
9. باستخدام مضرب خفق البيض المزوج، يمكن لهذا المنتج خفق من 2 - 38 بياض بيضة للحصول على رغوة على سرعة الإعداد MAX (الحد الأقصى) خلال 5 دقائق.

استخدام الكاشطة (فقط) مع مضارب خفق البيض المزوجة

كيفية تركيب الكاشطة مع مضارب خفق المزوجة

a. إدخال الكاشطات السليكون في حوامل الكاشطة وتركيبها داخل التجويف كما في (الشكل 5 & 4)

ملاحظة! توجد كاشطتان سيليكون خارجيتان وكاشطة سيليكون داخلية، يُرجى التأكد من تركيبها بشكل صحيح.

- ضعي الكاشطة المركبة على مضارب الخفق وتأكدي من إحكام تثبيت مشبكي الكاشطة بقوة على مضرب الخفق (الشكل 5)
- بعد الانتهاء من تركيب الكاشطة مع مضارب الخفق، ضعي مجموعة الخفق المزوجة وأدخليها في عمود التوجيه الخاص بوعاء الخلط كما هو موضح في (الشكل 6) ثم تعشيق العجلة المسننة مع عمود التوجيه.

تحذير! يُرجى عدم استخدام الكاشطة بدون مكونات الخليط لأكثر من 30 ثانية. وإلا قد يتم الإضرار بكاشطات السيليكون.

تنبيه!

- يمكن أن ينتج عن فشل تركيب الوعاء على أداة توصيل وحدة المحرك بشكل صحيح قبل تشغيل وحدة المحرك تلف الوعاء أو أداة التوصيل.
- لضمان عمر طويل لخلاط الطعام، لا تستخدمه باستمرار لفترة أطول من 10 دقائق. دعه يبرد لمدة 30 دقيقة على الأقل قبل الاستخدام التالي.

التنظيف:

1. ضع الجهاز في وضع عدم التشغيل وافصل القابس (الفيشة)، واترك الجهاز حتى يبرد قبل البدء في التنظيف.
2. لاتغمر وحدة المحرك في الماء، وتأكد من عدم دخول مياه إلى داخل الجهاز. امسح وحدة المحرك بقطعة من القماش المبلل. لاتستخدم فرشاة سلك، أو صوف الصلب، أو أية مذيبيات قوية لتنظيف الجهاز، حيث من الممكن أن تتسبب هذه المواد في تلف الجهاز.
3. يمكن وضع الوعاء ومكوناتها في غسالة الأطباق بأمان. يوصى بإزالة مسمار الدر من الوعاء للتنظيف. بعد التنظيف، سيساعد وضع القليل من الزيت النباتي على تشحيم السطح.
4. عند الانتهاء من استخدام الجهاز، ينصح بشدة بتنظيف الملحقات على الفور. سيؤدي ذلك إلى إزالة أي بقايا طعام عالقة من الملحقات. منع تبلل بقايا الطعام. جعل التنظيف أسهل وتقليل إمكانية نمو البكتيريا.

