

EN

FR

NL

ES

IT

DE

PT

BG

CS

HU

RO

SK

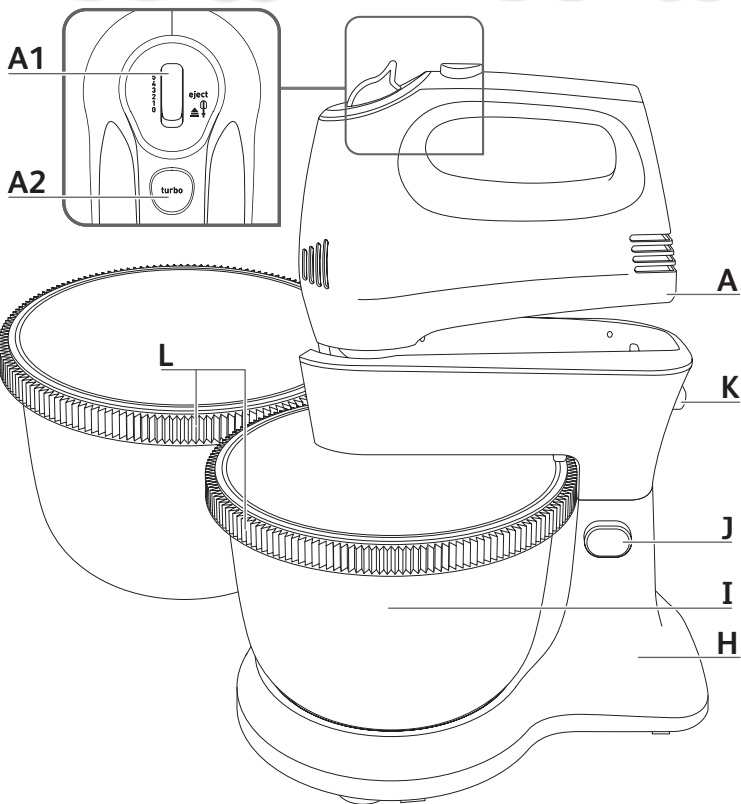
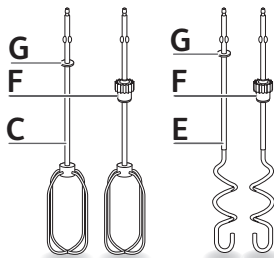
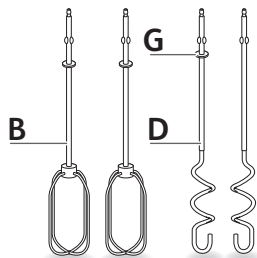
HR

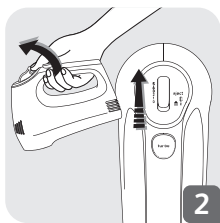
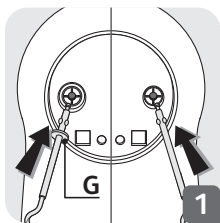
PL

RU

UK

EL





N.B.: A booklet containing safety guidelines is provided with this appliance.

Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

DESCRIPTION

- A.** Motor unit
- A1.** Ejection button to remove dough hooks or whisks & speed control
- A2.** Turbo button
- B/C.** Multi-blade whisks for light preparations (depending on model)
- D/E.** Dough hooks for heavy dough (depending on model)
- F.** Gear ring for the right whisk or dough hook (for bowl version only)
- G.** Marker for left whisk or dough hook
- H.** Base (depending on model)
- I.** Plastic or Stainless steel bowl (depending on model)
- J.** Hinged arm release button (depending on model)
- K.** Mixer lock/unlock button (depending on model)
- L.** Toothed rim (depending on model)

BEFORE FIRST USE

- Remove the accessories from their packaging and clean using warm water.

USING THE APPLIANCE

Mixer function with whisks or dough hooks

- **Manual use:**
- Check that the speed control (**A1**) is set to "0".
- Insert the rod of each whisk (**B**) or dough hooks (**D**) into the corresponding holes and lock into place. The whisks and dough hooks have a specific shape, the mixer or whisk with the marker for left whisk or dough hook (**G**) should be positioned to the left, in the biggest hole (Fig.1).
- Plug in the appliance:
 - Your appliance has five speed levels and a turbo button. Always begin

- mixing or kneading at setting 1 initially, then move to setting 2, 3, 4 or 5.
- To knead thick, heavy doughs we recommend using setting 5 only.
 - You can also increase the speed by pressing the turbo button (A2): this function can be used at all speeds. We recommend that it is only used briefly (a maximum of 30 seconds for thick, heavy doughs).
 - After finishing, set the speed control (A1) to “0”.
 - Unplug the appliance.
 - Then press the ejection button (A1) to remove the whisks or mixers.
 - To avoid overheating of the motor unit (A), do not use the unit for more than 4 minutes.
 - Rest 20 minutes before next operation.
 - Always leave the appliance to cool down to room temperature before next usage, otherwise, it may overload and cause damage to the appliance.
- **Using with the base (H): (According to model)**
- Check that the speed control (A1) is set to “0”.
 - Insert the rod of each whisk (C) or dough hook (E) into the corresponding holes and lock into place. The whisks and dough hooks have a specific shape, the mixer or whisk with the marker for left whisk or dough hook (G) should be positioned to the left, in the biggest hole (Fig.1).
 - Place the base (H) on a flat, stable, heat and water resistant work surface away from water splashes and sources of heat.
 - To raise the arm, unlock by pressing on the button (J) (Fig.3).
 - Position the bowl (I) (Fig.3).
 - Press on button (J) to unlock the arm and lower it (Fig.4).
 - Place the motor unit (A), fitted with whisks (C) or dough hooks (E), on the hinged arm until you hear it click into place (Fig.5).

Note: INSERT THE MIXER BY POSITIONING THE WHISKS OR DOUGH HOOKS IN THE NOTCHES (Fig.5)

- Plug in the appliance:
 - Your appliance has five speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at setting 1 initially, then move to setting 2, 3, 4 or 5.
 - To knead thick consistent doughs we recommend using setting 5 only.
 - You can also increase the speed by pressing the turbo button (A2): this

function can be used at all speeds. We recommend that it is only used briefly (a maximum of 30 seconds for thick, heavy doughs).

- After finishing, set the speed control (A1) to "0".
- Unplug the appliance and press the unlock button (J) to raise the hinged arm. Then press the mixer unlock button (K) to remove the mixer from its stand.
- Then press the ejection button (A1) to remove the whisks (C) or dough hooks (E).

QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

- Whisks for: sauces, beaten egg whites, creams, mayonnaise, sponge mixtures and light batters (e.g. pancake batters).
- Dough hooks for: all types of heavy dough such as bread dough, pizza dough, shortcrust pastry and thick preparations containing minced meat.

Accessories	Maximum quantity	Maximum time	Speed
Multi-blade whisks (B or C) Whipped egg whites	4 egg whites	4 min	5
Dough hooks for heavy dough (D or E) White Bread	0.5 kg flour, 300 ml water, 8 g dry yeast	4 min	5

CLEANING

- Make sure that the appliance is unplugged.
- Clean the whisks (B/C), dough hooks (D/E) immediately after use to avoid remains of mixtures with egg or oil sticking or drying on them.
- You can clean the accessories under the tap with a sponge and washing up liquid. Hooks, whisks and bowl can put into the dishwasher.
- Only clean the appliance body using a dampened cloth.
- Never wash the motor unit and base in the dishwasher.
- Do not use scourers or objects containing metal parts.
- Never immerse the motor unit in water. Wipe with a dry cloth.

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

FR

DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| A. Batteur | G. Détrompeur de fouet ou malaxeur gauche |
| A1. Touche d'éjection des fouets ou malaxeurs et de réglage de la vitesse | H. Socle (selon modèle) |
| A2. Touche Turbo | I. Bol en inox ou plastique (selon modèle) |
| B/C. Fouets multi-brins pour préparations légères (selon modèle) | J. Bouton de verrouillage / déverrouillage du bras pivotant (selon modèle) |
| D/E. Malaxeurs pour pâtes lourdes (selon modèle) | K. Bouton de verrouillage / déverrouillage du batteur (selon modèle) |
| F. Couronne de fouet ou malaxeur droit (modèle avec bol uniquement) | L. Roue dentée (selon modèle) |

MISE EN SERVICE

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

UTILISATION DE L'APPAREIL

En fonction Batteur avec les fouets ou les malaxeurs

• Utilisation à la main :

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse (**A1**) est en position « 0 »
- Insérez la tige de chaque fouet (**B**) ou malaxeur (**D**) dans les trous correspondants et verrouillez-les. Les fouets et malaxeurs ont une forme spécifique. Le fouet ou malaxeur avec détrompeur (**G**) doit être placé à gauche dans le trou le plus grand (Fig.1).
- Branchez l'appareil :
 - Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une touche turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position 1 avant de passer en position 5.
 - Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position 5.

- Vous pouvez également accroître la vitesse en appuyant sur la touche turbo (A2) ; cette fonction peut s'ajouter à toutes les vitesses. Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 s pour les pâtes consistantes).
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse (A1) sur la position « 0 ».
- Débranchez.
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection (A1) pour libérer les fouets ou les malaxeurs.
- Pour éviter la surchauffe du bloc moteur (A), ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 4 minutes.
- Laissez-le reposer 20 minutes avant l'utilisation suivante.
- Laissez toujours l'appareil refroidir jusqu'à la température ambiante avant l'utilisation suivante, sinon cela peut le mettre en surcharge et l'endommager.

• Utilisation sur le socle (H) : (Selon modèle)

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse (A1) est en position « 0 ».
- Insérez la tige de chaque fouet (C) ou malaxeur (E) dans les trous correspondants et verrouillez-les. Les fouets et malaxeurs ont une forme spécifique. **Le fouet ou malaxeur avec détrompeur (G) doit être placé à gauche dans le trou le plus grand** (Fig.1).
- Placez le socle (H) sur le plan de travail :
 - Pour soulever le bras, déverrouillez en appuyant sur le bouton (J) (Fig.3).
 - Positionnez le bol (I) (Fig.3).
 - Déverrouillez le bras pour le rabattre en appuyant sur le bouton (J) (Fig.4).
 - Insérez le bloc moteur (A) avec les fouets (C) ou les malaxeurs (E) assemblés sur le bras articulé jusqu'à l'entendre s'encaster (Fig.5).

Attention : INSEREZ LE BATTEUR EN POSITIONNANT LES FOUETS OU MALAXEURS DANS LES ENCOCHES (Fig.5)

- Branchez l'appareil :
 - Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une touche turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position 1 avant de passer en position 5.

- Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position 5.
- Vous pouvez également accroître la vitesse en appuyant sur la touche turbo (A2) ; cette fonction peut s'ajouter à toutes les vitesses. Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 s pour les pâtes consistantes).
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse (A1) sur la position « 0 ».
- Débranchez et actionnez le bouton de déverrouillage (J) pour soulever le bras pivotant. Appuyez ensuite sur le bouton de verrouillage du batteur (K) pour retirer le batteur du support.
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection (A1) pour libérer les fouets (C) ou les malaxeurs (E).

QUANTITÉS ET TEMPS DE PRÉPARATION

- Fouets mixeurs pour : les sauces, blancs montés en neige, les crèmes, la mayonnaise et les pâtes légères type pâte à crêpe.
- Malaxeurs pour : les pâtes lourdes telles que pâtes à pain, pâte à pizza, pâte brisée et les pâtes épaisses contenant de la viande hachée.

Accessoires	Quantité maxi	Temps maxi	Vitesse
Fouets multi-brins (B ou C) Blancs d'oeufs battus	4 blancs d'oeufs	4 minutes	5
Malaxeurs pour pâte lourde (D ou E) Quatre-quarts	0,5 kg de farine, 300 ml d'eau, 8 g de levure sèche	4 minutes	5

NETTOYAGE

- S'assurer que l'appareil est bien débranché.
- Nettoyez les fouets (**B/C**) et les malaxeurs (**D/E**) immédiatement après utilisation pour éviter que des restes de préparation à l'œuf ou à l'huile ne collent ou ne sèchent dessus.
- Vous pouvez nettoyer les accessoires à l'eau du robinet avec une éponge et du liquide vaisselle. Les malaxeurs, les fouets et le bol peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil exclusivement avec un chiffon humide.
- Ne lavez jamais le bloc moteur et le socle dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'objets contenant des pièces métalliques.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec.

Let op: Een boekje met veiligheidsvoorschriften is inbegrepen bij dit apparaat. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, lees dit boekje zorgvuldig en nauwkeurig door.

BESCHRIJVING

NL

- A. Mixer
- A1. Vrijgaveknop om de kneedhaken of kloppers af te halen en snelheidsregelaar
- A2. Turbostand
- B/C. Gardes voor lichte bereidingen (afhankelijk van het model)
- D/E. Gardes voor zware bereidingen (afhankelijk van het model)
- F. Schakelring voor de rechter klopper of kneedhaak (alleen voor de kom-versie)
- G. Markering voor linker klopper of kneedhaak
- H. Standaard (afhankelijk van het model)
- I. Kunststof of roestvrijstalen kom (afhankelijk van model)
- J. Knop voor het bewegen van de draaiende standaard (afhankelijk van het model)
- K. Uitwerpknop voor mixer (afhankelijk van het model)
- L. Gekartelde rand (afhankelijk van het model)

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal de onderdelen uit hun verpakkingen en maak ze schoon met warm water.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Het gebruik van de mixer met de gardes

- **Handgebruik:**
- Controleer of de snelheidsregelaar (A1) in positie "0" staat.
- Breng de stang van elke klopper (B) of kneedhaak (D) in het overeenkomstig gat en zet het op zijn plaats vast. **De kloppers en kneedhaken hebben een specifieke vorm. Breng de kneedhaak of klopper met de linker markering (G) in de linkerkant (het grootste gat) aan (fig. 1).**
- Het apparaat aanzetten:
 - Het apparaat is uitgerust met 5 snelheidsstanden en een turbostand. Begin het roeren of mixen altijd in positie 1 voordat u naar positie 5 overgaat.

- Om zware bereidingen te mixen, raden wij u aan om alleen met positie 5 te werken.
- U kunt ook de snelheid versnellen door op de turbostand (**A2**) te drukken: deze functie werkt bij alle standen. Wij raden u echter aan om deze stand slechts kort te gebruiken (maximaal 30 seconden voor zware bereidingen).
- Als u klaar bent met gebruik, zet u de snelheidsregelaar (**A1**) weer in de "0" positie.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Druk vervolgens op de uitwerpknop (**A1**) om de gardes eruit te halen.
- Om oververhitting van de motoreenheid (**A**) te vermijden, gebruik het apparaat niet langer dan 4 minuten.
- Wacht 20 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt, anders kan het apparaat overbelast en beschadigd raken.

- **Gebruik met de standaard (H): (afhankelijk van het model)**

- Controleer of de snelheidsregelaar (**A1**) in positie "0" staat.
- Breng de stang van elke klopper (**C**) of kneedhaak (**E**) in het overeenkomstig gat en zet het op zijn plaats vast. **De kloppers en kneedhaken hebben een specifieke vorm. Breng de kneedhaak of klopper met de linker markering (G) in de linkerkant (het grootste gat) aan (fig. 1).**
- Plaats de standaard (**H**) op het aanrecht:
 - Druk op de (J) knop om de standaard omhoog te zetten (fig. 3).
 - Plaats de kom (**I**) (fig. 3).
 - Druk op de (J) knop om de standaard weer te laten zakken (fig. 4).
 - Installeer de motoreenheid (**A**), met de kloppers (**C**) of kneedhaken (**E**), op de scharnierarm totdat het op zijn plaats klikt (fig.5).

Let op: PLAATS DE GARDES VAN DE MIXER IN DE HIERVOOR BEDOELDE UITSPARINGEN (fig. 5)

- Het apparaat aanzetten:
 - Het apparaat is uitgerust met 5 snelheidsstanden en een turbostand. Begin het roeren of mixen altijd in positie 1 voordat u naar positie 5 overgaat.

- Om zware bereidingen te mixen, raden wij u aan om alleen met positie 5 te werken.
- U kunt ook de snelheid versnellen door op de turbostand (**A2**) te drukken: deze functie werkt bij alle standen. Wij raden u echter aan om deze stand slechts kort te gebruiken (maximaal 30 seconden voor zware bereidingen).
- Als u klaar bent met gebruik, zet u de snelheidsregelaar (**A1**) weer in de "0" positie.
- Trek de stekker uit het stopcontact en druk op de (**J**) knop om de draaiende arm omhoog te zetten. Druk vervolgens op de uitwerpknop van de mixer (**K**) om zo de mixer uit de steun te halen.
- Druk vervolgens op de vrijgaveknop (**A1**) om de kloppers (**C**) of kneedhaken (**E**) te verwijderen.

HOEEVELHEDEN EN BEREIDINGSTIJD VAN VEELVOORKOMENDE BEREIDINGEN

- Meerarmige gardes voor: de sauzen, opgeklopte eiwitten, room, mayonaise en lichte soorten pasta beslag.
- Kneiders voor: het zware deeg zoals brooddeeg, pizzadeeg, gebroken deeg en het dikke deeg met gehakt.

Onderdelen + naam bereiding	Max hoeveelheid	Max tijd	Snelheid
Kloppers (B of C) Opgeklopt eiwit	4 eiwitten	4 min	5
Kneedhaken voor zwaar beslag (D of E) Viervierdengebak	0,5 kg bloem, 300 ml water, 8 g droge gist	4 min	5

SCHOONMAKEN

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is.
- Maak de kloppers (**B/C**) en kneedhaken (**D/E**) onmiddellijk na gebruik schoon om het vastkleven van eiermengselresten of olie te vermijden.
- Reinig het toebehoren onder de kraan met een spons en afwasmiddel. De kneedhaken, kloppers en kom kunnen in de vaatwasser worden gewassen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Was de motoreenheid en het voetstuk nooit in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsje of voorwerp met een metalen onderdeel.
- Dompel het apparaat nooit in water. Veeg schoon met een droge doek.

Precaución: Instrucciones de seguridad manual se incluye con esta unidad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual y consérvelo cuidadosamente.

DESCRIPCIÓN

- A.** Batidora
- A1.** Botón de expulsión para sacar las varillas de amasar o de batir, y control de la velocidad
- A2.** Botón Turbo
- B/C.** Batidores múltiples para preparaciones ligeras (según modelo)
- D/E.** Mezcladores para masas espesas (según modelo)
- F.** Anillo de engranaje para la varilla de batir o de amasar derecha (solo para la versión con cuenco)
- G.** Marca de la varilla izquierda de batir o de amasar
- H.** Pie (en función del modelo)
- I.** Cuenco de plástico o de acero inoxidable (según el modelo)
- J.** Botón de cierre/apertura del brazo pivotante (según modelo)
- K.** Botón de cierre/apertura de la batidora (según modelo)
- L.** Rueda dentada (según modelo)

ES

PUESTA EN MARCHA

- Saque los accesorios de su embalaje y lávelos con agua caliente.

USO DEL APARATO

En función Batidora con los batidores o mezcladores

• Utilización manual:

- Asegúrese de que el selector de velocidad (**A1**) esté en la posición "0".
- Inserte el eje de cada varilla de batir (**B**) o de amasar (**D**) en los orificios correspondientes, hasta que se bloqueen en su lugar. **Las varillas de batir y de amasar tienen una forma específica: la varilla con la marca izquierda (G) debe colocarse a la izquierda, en el orificio más grande (Fig. 1).**
- Enchufe el aparato:
 - Su aparato cuenta con 5 velocidades y un botón turbo. Empiece siempre a mezclar o a amasar en la posición 1 antes de pasar a la posición 5.

- Para amasar masas espesas y consistentes le recomendamos que lo haga utilizando únicamente la posición 5.
- También puede aumentar la velocidad pulsando el botón turbo **(A2)**. Esta función puede combinarse con todas las velocidades. Le aconsejamos también que no utilice prolongadamente (máximo 30 segundos para las masas consistentes).
- Cuando haya finalizado la operación, coloque el selector de velocidad **(A1)** en la posición "0".
- Desenchufe el cable.
- A continuación pulse el botón de liberación **(A1)** para poder retirar los batidores o mezcladores.
- Para evitar que la unidad del motor **(A)** se caliente demasiado, no utilice el aparato durante más de 4 minutos.
- Deje que descanse 20 minutos antes de volver a usarlo.
- Espere siempre a que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de utilizarlo de nuevo. De lo contrario, podría sobrecargarse y se dañaría la unidad.

• **Utilización con el pie (H): (En función del modelo)**

- Asegúrese de que el selector de velocidad **(A1)** esté en la posición "0".
- Inserte el eje de cada varilla de batir **(C)** o de amasar **(E)** en los orificios correspondientes, hasta que se bloqueen en su lugar. **Las varillas de batir y de amasar tienen una forma específica: la varilla con la marca izquierda (G) debe colocarse a la izquierda, en el orificio más grande (Fig. 1)**
- Coloque el pie **(H)** sobre la encimera:
 - Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón **(J)** (Fig. 3).
 - Coloque el recipiente **(I)** (Fig. 3).
 - Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón **(J)** (Fig. 4).
 - Coloque sobre el brazo articulado la unidad del motor **(A)**, equipada con las varillas de batir **(C)** o de amasar **(E)**, hasta oír un clic indicando que ha encajado en su lugar (Fig. 5).

Atención: INSERTE EL BATIDOR COLOCANDO LOS BATIDORES O MEZCLADORES EN LAS ENTALLADURAS (Fig. 5)

- Enchufe el aparato:
 - Su aparato cuenta con 5 velocidades y un botón turbo. Empiece

siempre a mezclar o a amasar en la posición **1** antes de pasar a la posición **5**.

- Para amasar masas espesas y consistentes le recomendamos que lo haga utilizando únicamente la posición **5**.
- También puede aumentar la velocidad pulsando el botón turbo (**A2**). Esta función puede combinarse con todas las velocidades. Le aconsejamos también que no utilice prolongadamente (máximo 30 segundos para las masas consistentes).
- Cuando haya finalizado la operación, coloque el selector de velocidad (**A1**) en la posición "0".
- Desenchufe y apriete el botón de apertura (**J**) para liberar el brazo pivotante. Presione después el botón de cierre de la batidora (**K**) para retirar la batidora del soporte.
- A continuación, pulse el botón de extracción (**A1**) para quitar las varillas de batir (**C**) o de amasar (**E**).

ES

CANTIDADES Y TIEMPOS DE PREPARACIÓN

- Batidores de varillas para: las salsas, blancos subidos nievan, las cremas, la mayonesa y las pastas ligera tipo masa de filloas.
- Amasadores para: las pastas pesadas como masas de pan, pasta a piza, masa quebrada y las pastas gruesas conteniendo carne tajada.

Accesorios	Cantidad máx.	Tiempo máx.	Velocidad
Varillas múltiples de batir (B o C) Claras de huevo batidas	4 claras de huevo	4 min	5
Varillas de amasar para masa consistente (D o E) Pastel	0,5 kg de harina, 300 ml de agua, 8 g de levadura seca	4 min	5

LIMPIEZA

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
- Limpie las varillas de batir **(B/C)** o de amasar **(D/E)** inmediatamente después de usarlas, para evitar que los restos de mezclas con huevo o aceite queden adheridos o se sequen.
- Puede limpiar los accesorios bajo el chorro de agua del grifo, con una esponja y detergente líquido de fregar. Las varillas de amasar, las de batir y el cuenco se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, utilice únicamente un paño húmedo.
- No lave nunca en el lavavajillas la unidad del motor y la base.
- No utilice estropajos ni objetos que contengan piezas metálicas.
- No sumerja nunca en agua la unidad del motor. Límpiela con un paño seco.

Attenzione: Istruzioni di sicurezza opuscolo è fornito con questa unità. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente questo libretto e conservarlo con cura.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| A. Sbattitore | H. Base (secondo il modello) |
| A1. Pulsante di espulsione per ganci o fruste e controllo della velocità | I. Recipiente in plastica o in acciaio inox (a seconda del modello) |
| A2. Tasto Turbo | J. Tasto di chiusura/apertura del braccio girevole (secondo il modello) |
| B/C. Fruste multifilo per preparazioni leggere (secondo il modello) | K. Tasto di chiusura/apertura dello sbattitore (secondo il modello) |
| D/E. Miscelatori per impasti molto densi (secondo il modello) | L. Ruota dentata (secondo il modello) |
| F. Anello dentato del gancio o della frusta di destra (solo per la versione con recipiente) | |
| G. Tacca del gancio o della frusta di sinistra | |

IT

MESSA IN MOTO

- Togliere gli accessori dall'imballaggio e pulirli con acqua calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Funzione sbattitore con fruste o miscelatori

- **Istruzioni alla mano**
- Verificare che il variatore di velocità (**A1**) sia in posizione "0"
- Fissare il gambo di ciascuna frusta (**B**) o ciascun gancio (**D**) nel foro corrispondente. **Le fruste e i ganci hanno una forma specifica che li contraddistingue; la frusta o il gancio con la tacca sinistra (G) devono essere posizionati a sinistra, nel foro più grande (fig. 1).**
- Inserire la spina:
 - l'apparecchio è dotato di 5 velocità e di un tasto turbo. Quando si inizia a miscelare o a impastare, partire sempre dalla velocità 1 prima di arrivare alla velocità 5;

- per lavorare impasti densi e consistenti raccomandiamo di utilizzare unicamente la velocità 5;
- si può sempre aumentare la velocità premendo il tasto turbo (A2) che si aggiunge ad ogni livello da 1 a 5; consigliamo tuttavia di utilizzare questa funzione solo per brevi istanti (max. 30 secondi per impasti consistenti).
- A fine lavorazione, posizionare il variatore di velocità (A1) su “0”.
- Scollegare l'apparecchio.
- Premere poi il tasto di espulsione (A1) per sganciare le fruste o i miscelatori.
- Per evitare il surriscaldamento dell'unità motore (A), non usare l'apparecchio per più di 4 minuti continuativi.
- Lasciare spento l'apparecchio per 20 minuti prima di usarlo nuovamente.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente prima di usarlo nuovamente, per evitare che si surriscaldi e subisca danni.
- **Utilizzo sulla base (H) (secondo il modello)**
- Verificare che il variatore di velocità (A1) sia in posizione “0” .
- Fissare il gambo di ciascuna frusta (C) o ciascun gancio (E) nel foro corrispondente. **Le fruste e i ganci hanno una forma specifica che li contraddistingue; la frusta o il gancio con la tacca sinistra (G) devono essere posizionati a sinistra, nel foro più grande (fig. 1).**
- Mettere la base (H) sul piano di lavoro:
 - per sollevare il braccio sbloccare premendo il tasto (J) (fig. 3);
 - posizionare il recipiente (I) (fig. 3);
 - sbloccare il braccio sbattitore premendo il tasto (J) (fig. 4);
 - Posizionare l'unità motore (A), dotata di fruste (C) o ganci (E), sul braccio mobile fino a udire un “clic” (fig. 5).

Attenzione: INSERIRE IL BATTITORE POSIZIONANDO LE FRUSTE O I MISCELATORI NELLE TACCHE (FIG. 5)

- Inserire la spina:
 - l'apparecchio è dotato di 5 velocità e di un tasto turbo. Quando si inizia a miscelare o a impastare, partire sempre dalla velocità 1 prima di arrivare alla velocità 5.
 - Per lavorare impasti densi e consistenti raccomandiamo di utilizzare unicamente la velocità 5.
 - Si può sempre aumentare la velocità premendo il tasto turbo (A2) che si aggiunge ad ogni livello da 1 a 5. Consigliamo tuttavia di utilizzare

questa funzione solo per brevi istanti (max. 30 secondi per impasti consistenti).

- A fine lavorazione, posizionare il variatore di velocità (**A1**) su "0".
- Scollegare l'apparecchio dalla rete e azionare il tasto di sblocco (**J**) per sollevare il braccio girevole. Premere poi il tasto di chiusura dello sbattitore (**K**) per togliere lo sbattitore di supporto.
- Quindi premere il pulsante di espulsione (**A1**) per rimuovere le fruste (**C**) o i ganci (**E**).

QUANTITÀ E TEMPI DI PREPARAZIONE

IT

- Fruste a filo per : le salse, vuoti montati ne nevicano, le creme, la maionese e le paste leggere tipo impasto per crespelle.
- Ganci impastatori per : le paste pesanti come paste da pane, pasta a pizza, pasta brisé e le paste spesse che contengono carne spezzettata.

Accessori	Quantità massima	Tempo massimo	Velocità
Fruste multilama (B o C) Albumi montati a neve	4 albumi d'uovo	4 min	5
Ganci per impasti densi (D o E) Pan di spagna	0,5 kg di farina, 300 ml d'acqua, 8 g di lievito secco	4 min	5

PULIZIA

- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete.
- Pulire le fruste (**B/C**) o i ganci (**D/E**) immediatamente dopo l'uso per evitare che i residui di miscele con uova o olio rimangano attaccati e si seccino.
- È possibile pulire gli accessori sotto l'acqua corrente con una spugna del detersivo per piatti. I ganci, le fruste e il recipiente possono essere lavati in lavastoviglie.
- Pulire la superficie dell'apparecchio esclusivamente con un panno umido.
- Non lavare l'unità motore e la base in lavastoviglie.
- Non usare pagliette o oggetti con parti metalliche.
- Non immergere l'unità motore nell'acqua. Pulirla con un panno asciutto.

Hinweis: Im Lieferumfang dieses Gerätes ist ein Heft mit Sicherheitshinweisen enthalten.

Lesen Sie dieses Heft bitte sorgfältig, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, und bewahren Sie das Heft an einem sicheren Ort auf.

BESCHREIBUNG

- A.** Rührgerät
- A1.** Taste zum Auswerfen der Knethaken oder Schneebesens und zur Geschwindigkeitseinstellung
- A2.** Turbo-Taste
- B/C.** Schneebesens für flüssige und halbflüssige Zutaten (je nach Modell)
- D/E.** Knethaken für feste Teige (je nach Modell)
- F.** Zahnradring für den rechten Knethaken oder Schneebesens (nur für die Version mit Schüssel)
- G.** Markierung für den linken Knethaken oder Schneebesens
- H.** Basis (je nach Modell)
- I.** Plastik- oder Edelstahlschüssel (je nach Modell)
- J.** Entriegelungstaste für den Gelenkarm (je nach Modell)
- K.** Verriegelungs-/ Entriegelungstaste des Rührgerätes (je nach Modell)
- L.** Zahnkranz (je nach Modell)

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Zubehör aus und reinigen Sie es mit warmem Wasser.

BENUTZUNG DES GERÄTES

Rührgerät-Funktion mit Schneebesens oder Knethaken

• Benutzung als Handrührgerät:

- Achten Sie darauf, dass die Taste zur Einstellung der Geschwindigkeit (**A1**) auf „0“ gestellt ist.
- Stecken Sie den Schaft jedes Schneebesens (**B**) oder Knethakens (**D**) in die entsprechenden Öffnungen und lassen Sie diese einrasten. **Die Schneebesens oder Knethaken haben eine bestimmte Form. Der Schneebesens oder Knethaken mit der Markierung für links (G) sollte links befestigt werden, in der größeren Öffnung (Abb. 1).**

- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose:
 - Ihr Gerät besitzt fünf Geschwindigkeitsstufen und eine Turbo-Taste. Beginnen Sie immer auf Stufe 1 zu mixen oder zu kneten und erhöhen Sie die Einstellung dann auf Stufe 2, 3, 4 oder 5.
 - Wir empfehlen, ausschließlich Stufe 5 zum Kneten fester, dickflüssiger Teige zu verwenden.
 - Sie können die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie die Turbo-Taste **(A2)** drücken: Diese Funktion kann bei allen Geschwindigkeitsstufen benutzt werden. Wir empfehlen, diese Funktion nur kurz zu aktivieren (höchstens 30 Sekunden für feste, dickflüssige Teige).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **(A1)** auf „0“, wenn Sie fertig sind.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drücken Sie dann die Auswurf-taste **(A1)**, um die Schnee-besen oder Knethaken zu entfernen.
- Um ein Überhitzen des Rührgerätes **(A)** zu verhindern, benutzen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten.
- Warten Sie 20 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut benutzen.
- Lassen Sie das Gerät stets auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen, sonst könnte es zu einer Überlastung kommen und das Gerät beschädigt werden.

• **Benutzung mit der Basis (H): (je nach Modell)**

- Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsstufenregler **(A1)** auf „0“ gestellt ist.
- Stecken Sie den Schaft jedes Schnee-besens **(C)** oder Knethakens **(E)** in die entsprechenden Öffnungen und lassen Sie diese einrasten. **Die Schnee-besen oder Knethaken haben eine bestimmte Form. Der Schnee-besen oder Knethaken mit der Markierung für links (G) sollte links befestigt werden, in der größeren Öffnung (Abb. 1).**
- Stellen Sie die Basis **(H)** auf die Arbeitsfläche:
 - Um den Arm hochzuklappen, entriegeln Sie ihn durch Drücken der Taste **(J)** (Abb. 3).
 - Stellen Sie die Schüssel **(I)** auf die Basis (Abb. 3).
 - Drücken Sie die Taste **(J)**, um den Arm zu entriegeln und nach unten zu klappen (Abb. 4).

– Setzen Sie das Rührgerät **(A)** mit Schneebesen **(C)** oder Knethaken **(E)** auf den Gelenkarm; es sollte hörbar einrasten **(Abb. 5)**.

Hinweis: BEFESTIGEN SIE DAS RÜHRGERÄT, INDEM SIE DIE SCHNEEBESEN ODER KNETHAKEN IN DEN KERBEN POSITIONIEREN (Abb. 5).

- Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose:
 - Ihr Gerät besitzt fünf Geschwindigkeitsstufen und eine Turbo-Taste. Beginnen Sie immer auf Stufe **1** zu Mixen oder Kneten und erhöhen Sie die Einstellung dann auf Stufe **2, 3, 4** oder **5**.
 - Wir empfehlen, ausschließlich Stufe 5 zum Kneten fester, dickflüssiger Teige zu verwenden.
 - Sie können die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie die Turbo-Taste **(A2)** drücken: Diese Funktion kann bei allen Geschwindigkeitsstufen benutzt werden. Wir empfehlen, diese Funktion nur kurz zu aktivieren (höchstens 30 Sekunden für feste, dickflüssige Teige).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **(A1)** auf „**0**“, wenn Sie fertig sind.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drücken Sie die Entriegelungstaste **(J)**, um den Gelenkarm hochzuklappen. Drücken Sie dann die Taste zur Entriegelung des Rührgerätes **(K)**, um das Rührgerät aus seiner Halterung zu entfernen.
- Drücken Sie anschließend die Auswurf Taste **(A1)**, um Schneebesen **(C)** oder Knethaken **(E)** zu entfernen.

MENGEN UND ZUBEREITUNGSZEITEN

- Schneebesens für die Zubereitung von: Soßen, steif geschlagenem Eiweiß, Sahne, Mayonnaise, Rührteigen und flüssigen Teigen (z. B. Crêpe-Teig).
- Knethaken für die Zubereitung von: festen, dickflüssigen Teigen wie Brotteig, Pizzateig, Mürbeteigen und festen Gemischen mit Hackfleisch.

Zubehör	Maximale Menge	Maximale Dauer	Geschwindigkeitsstufe
Schneebesens (B oder C) für Schlagen von Eiweiß	4 Eiweiß	4 min	5
Knethaken für festeren Teig (D oder E) wie Rührkuchen	0,5 kg Mehl, 300 ml Wasser, 8 g Trockenhefe	4 min	5

REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose gezogen ist.
- Reinigen Sie die Schneebesens (**B/C**), Knethaken (**D/E**) sofort nach dem Gebrauch, um zu vermeiden, dass Gemische mit Ei oder Öl an ihnen haften bleiben oder antrocknen.
- Sie können das Zubehör unter dem Wasserhahn mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen. Haken, Schneebesens und Schüssel können in die Geschirrspülmaschine gestellt werden.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse nur mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie niemals das Rührgerät und die Basis in die Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie keine Topfreiniger oder metallene Utensilien.
- Tauchen Sie das Rührgerät niemals in Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen Tuch sauber.

DE

Atenção: Um folheto de conselhos de segurança é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

- A.** Batedeira
- A1.** Botão de ejeção para retirar os ganchos ou batedores e controlo da velocidade
- A2.** Botão Turbo
- B/C.** Varas de arame para preparações ligeiras (consoante o modelo)
- D/E.** Batedores metálicos para massas pesadas (consoante o modelo)
- F.** Côroa para o batedor ou gancho direito (apenas para a versão com taça)
- G.** Marcador do batedor ou gancho esquerdo
- H.** Base (consoante o modelo)
- I.** Taça de plástico ou aço inoxidável (consoante o modelo)
- J.** Botão de bloqueio / desbloqueio do braço articulado (consoante o modelo)
- K.** Botão de bloqueio / desbloqueio da batedeira (consoante o modelo)
- L.** Roda dentada (consoante o modelo)

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Na função Batedeira com as varas e os batedores metálicos

• Utilização manual:

- Verifique se o selector de velocidade (**A1**) está na posição «0»
- Insira a haste de cada batedor (**B**) ou gancho (**D**) nos orifícios correspondentes e fixe-os no respetivo lugar. **O gancho ou batedor com marcador (G) deverá ser posicionado do lado esquerdo, no orifício maior (Fig.1).**
- Ligue o aparelho à corrente:
 - O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão turbo. Comece a misturar

ou a amassar na posição 1 antes de passar para a posição 5.

- Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que utilize apenas a posição 5.
- Também pode aumentar a velocidade premindo o botão turbo **(A2)**; esta função pode juntar-se a todas as velocidades. No entanto, aconselhamos a utilizá-la durante pouco tempo (no máximo 30s para as massas consistentes).
- Depois de terminar a operação, posicione o seletor de velocidade **(A1)** na posição «0».
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Prima de seguida o botão de ejeção **(A1)** para libertar as varas e os batedores metálicos.
- Para evitar o sobreaquecimento da unidade do motor **(A)**, não use o aparelho durante mais de 4 minutos.
- Deixe o aparelho descansar durante pelo menos 20 minutos antes de voltar a utilizá-lo.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte, caso contrário, pode sobrecarregar e causar danos no aparelho.

PT

• **Utilização com a base (H): (Consoante o modelo)**

- Verifique se o seletor de velocidade **(A1)** está na posição «0».
- Insira a haste de cada batedor **(C)** ou gancho **(E)** nos orifícios correspondentes e fixe-os no respetivo lugar. **Os ganchos ou batedores com marcador (G) devem ser posicionados do lado esquerdo, no orifício maior (Fig.1).**
- Coloque a base **(H)** em cima da bancada de trabalho:
 - Para levantar o braço, desbloqueie premindo o botão **(J)** (Fig.3).
 - Posicione a taça **(I)** (Fig.3).
 - Desbloqueie o braço, para o fazer descer, premindo o botão **(J)** (Fig.4).
 - Coloque a unidade do motor **(A)**, encaixe os batedores **(C)** ou ganchos **(E)**, no braço articulado até ouvir um clique de fixação (Fig.5).

Atenção: INSIRA A BATEDEIRA POSICIONANDO AS VARAS OU OS BATEDORES METÁLICOS NOS ENCAIXES (Fig.5)

- Ligue o aparelho à corrente:
 - O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão turbo. Comece a misturar

ou a amassar na posição 1 antes de passar para a posição 5.

- Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que utilize apenas a posição 5.
- Também pode aumentar a velocidade premindo o botão turbo (A2); esta função pode juntar-se a todas as velocidades. No entanto, aconselhamos a utilizá-la durante pouco tempo (no máximo 30s para as massas pesadas).
- Depois de terminar a operação, posicione o seletor de velocidade (A1) na posição «0».
- Desligue o aparelho da corrente e acione o botão de desbloqueio (J) para levantar o braço articulado. Em seguida, prima o botão de desbloqueio da batedeira (K) para retirar a mesma do suporte.
- A seguir, prima o botão de ejeção (A1) para retirar os batedores (C) ou ganchos (E).

QUANTIDADES E TEMPOS DE PREPARAÇÃO

- Batedores multi-varas para : molhos, claras em neve castelo, cremes, maionese e massas leves tipo massa para crepes.
- Varas para : massas pesadas, tais como massa para pão, massa para pizza, massa quebrada e massas espessas que contenham carne picada.

Acessórios	Quantidade máxima	Tempo máximo	Velocidade
Batedores multi-varas (B ou C) Claras em castelo	4 claras	4 min	5
Ganchos para massa espessa (D ou E) Queques	0,5 kg de farinha, 300 ml de água, 8g de fermento seco	4 min	5

LIMPEZA

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente.
- Limpe imediatamente os batedores **(B/C)**, ganchos **(D/E)** após a utilização, para evitar que restos de preparação à base de ovo ou óleo fiquem colados ou sequem.
- Pode limpar os acessórios com água da torneira, uma esponja e detergente para a loiça. Os ganchos, batedores e taça podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Limpe o corpo do aparelho apenas com um pano ligeiramente embebido em água.
- Nunca lave a unidade do motor nem a base na máquina de lavar loiça.
- Não use esfregões nem objetos com partes de metal.
- Nunca coloque a unidade do motor dentro de água. Limpe-a com um pano seco.

PT

N.B.: С този уред се предоставя брошура, съдържаща насоки за безопасност.

Преди да използвате уреда за пръв път, моля, прочетете брошурата внимателно и я приберете на сигурно място.

ОПИСАНИЕ

- A.** Миксер
- A1.** Бутон за изваждане на приставките за размесване и разбиване и контрол на скоростта
- A2.** Бутон турбо
- B/C.** Дръжки с няколко жици за леки смеси (в зависимост от модела)
- D/E.** Бъркалки за тежки теста (в зависимост от модела)
- F.** Зъбчат пръстен за дясната приставка за размесване или разбиване (само за варианта с купа)
- G.** Маркер за лява приставка за размесване или разбиване
- H.** Подставка (според модела)
- I.** Купа от пластмаса или неръждаема стомана (в зависимост от модела)
- J.** Бутон за заключване/отключване на въртящото се рамо (според модела)
- K.** Бутон за заключване/отключване на миксера (според модела)
- L.** Зъбно колело (според модела)

ВЪВЕЖДАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Извадете аксесоарите от опаковките им и ги почистете с топла вода.

УПОТРЕБА НА АПАРАТА

Във функция миксер с дръжки или бъркалки

- **Ръчна употреба:**
- Проверете дали слайдера за скорост (**A1**) е в позиция „0”.
- Вкарайте пръчката на всяка приставка за разбиване (**B**) или размесване (**D**) в съответните отвори и ги заключете на местата им. **Приставките за размесване или разбиване имат специфична форма, приставката с маркера за лява страна (G) трябва да се постави отляво, в най-големия отвор (фиг.1).**
- Включете уреда:

–уредът ви е разграфен на 5 скорости и бутон турбо. Винаги започвайте да бъркате или месите от позиция 1 преди да преминете в позиция 5.

- за да месите тежки и консистентни теста ви препоръчвам да работите само на позиция 5.
- Можете също да увеличите скоростта, като натиснете бутон турбо (A2); тази функция може да се добавя при всички скорости. Все пак ви съветваме да я използвате само за кратко (максимум 30с за консистентните теста).
- След като приключите работа, поставете слайдера за скорост (A1) в позиция „0“.
- Изключете.
- След това натиснете бутона за изваждане (A1), за да освободите дръжките или бъркалките.
- За да избегнете прегряване на моторния модул (A), не използвайте модула по-дълго от 4 минути.
- Оставете да почива 20 минути преди следващото ползване.
- Винаги оставяйте уреда да изстине до стайна температура преди следващото ползване; в противен случай може да се претовари и повреди.
- **Употреба с подставка (H): (Според модела)**
- Проверете дали слайдера за скорост (A1) е в позиция „0“.
- Вкарайте пръчката на всяка приставка за разбиване (C) или размесване (E) в съответните отвори и ги заключете на местата им. **Приставките за размесване или разбиване имат специфична форма, приставката с маркера за лява страна (G) трябва да се постави отляво, в най-големия отвор (фиг.1).**
- Поставете подставката (H) върху повърхността за работа:
 - за да повдигнете рамото, отключете, натискайки бутон (J) (фиг.3).
 - поставете купата (I) (фиг.3).
 - за да свалите рамото, отключете, натискайки бутон (J) (фиг.4).
 - Поставете моторния модул (A) с прикрепените приставки за разбиване (C) или размесване (E), на рамото, докато чуete как щраква на мястото си (фиг.5).

BG

Внимание: ВКАРАЙТЕ МИКСЕРА, КАТО ПОСТАВИТЕ БЪРКАЛКИТЕ ИЛИ ДРЪЖКИТЕ В ЖЛЕБОВЕТЕ (фиг.5)

- Включете уреда:
 - уредът ви е разграфен на **5** скорости и бутон турбо. Винаги започвайте да бъркате или месите от позиция **1** преди да преминете в позиция **5**.
 - за да месите тежки и consistentни теста ви препоръчвам да работите само на позиция **5**.
 - Можете също да увеличите скоростта, като натиснете бутон турбо (**A2**); тази функция може да се добавя при всички скорости. Все пак ви съветваме да я използвате само за кратко (максимум 30с за consistentните теста).
- След като приключите работа, поставете слайдера за скорост (**A1**) в позиция „0”.
- Изключете и натиснете бутона за отключване (**J**), за да вдигнете въртящото се рамо. След това натиснете бутона за заключване на миксера (**K**), за да го извадите от подставката.
- След това натиснете бутона за изваждане (**A1**), за да отстраните приставките за разбиване (**C**) или размесване (**E**).

КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Бъркалки за: сосове, белтъци, кремове, майонеза и леки теста (например за палачинки).
- Приставки за: тежки теста като например за хляб, пица, за маслено тесто и гъсти теста с кайма.

Акcesoари	Максимално количество	Максимално време	Скорост
Приставки за разбиване с няколко ножа (B или C) Разбити белтъци	4 белтъка	4 мин	5
Приставки за тежко тесто (D или E) Паунд кейк	0,5 кг брашно, 300 моля, вода, 8 г суха мая	4 мин	5

ПОЧИСТВАНЕ

- Уверете се, че уредът е добре изключен.
- Почиствайте приставките за разбиване **(B/C)** и приставките за размесване **(D/E)** непосредствено след употреба, за да не залепнат или засъхнат останки от яйца или мазнина по тях.
- Можете да почистите приставките под течаща вода с гъба и почистващ препарат за съдове. Куките, приставките за разбиване и купата могат да се мият в съдомиялна машина.
- Почиствайте корпуса на тялото само с влажна кърпа.
- Никога не мийте моторния модул и основата в съдомиялната машина.
- Не използвайте телове или предмети, съдържащи метални части.
- Никога не потапяйте моторния модул във вода. Избършете със суха кърпа.

POZN.: Tento přístroj obsahuje příručku obsahující bezpečnostní pokyny.

Než začnete přístroj používat poprvé, pečlivě si ho přečtěte a uložte na bezpečném místě.

POPIS

- A.** Šlehač
- A1.** Vysouvací tlačítko pro odstranění hnětače nebo šlehače a řízení otáček
- A2.** Tlačítko Turbo
- B/C.** Šlehací metly na přípravu lehkých potravin (v závislosti na modelu)
- D/E.** Hnětače na těžké těsto (v závislosti na modelu)
- F.** Ozubený věnec pro pravý šlehač nebo hnětač (pouze pro verzi mísy)
- G.** Značka pro levý šlehač nebo hnětač
- H.** Podstavec (v závislosti na modelu)
- I.** Plastová nebo ocelová nerezová miska (v závislosti na modelu)
- J.** Tlačítko pro blokování/uvolnění otočného ramene (v závislosti na modelu)
- K.** Tlačítko pro blokování/uvolnění šlehače (v závislosti na modelu)
- L.** Ozubené kolečko (v závislosti na modelu)

UVEDENÍ DO PROVOZU

- Vyndejte příslušenství z obalu a opláchněte jej v teplé vodě.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Funkce Šlehač se šlehacími nebo hnětacími metlami

• Ruční používání:

- Zkontrolujte, zda je měnič rychlosti (**A1**) v poloze „0“.
- Vložte tyčku každého šlehače (**B**) nebo hnětače (**D**) do příslušných otvorů a zacvakněte. **Šlehače a hnětače mají specifický tvar. Hnětač nebo šlehač s levou značkou (G) musí být umístěn na levou stranu, největší otvor (Obr. 1).**
- Zapojte přístroj do elektrické zásuvky:
 - **Přístroj má 5 rychlostí a jedno tlačítko Turbo. Šlehat nebo hnětat začněte vždy v poloze 1, až poté přecházejte do polohy 5.**

- V případě hnětení těžkého a tuhého těsta vám doporučujeme pracovat pouze v poloze **5**.
- Rychlost můžete zvýšit také stisknutím tlačítka Turbo (**A2**). Tuto funkci je možné použít při všech rychlostech. V každém případě vám doporučujeme používat ji pouze krátce (maximálně 30 s v případě tuhého těsta).
- Po ukončení úkonu dejte měnič rychlosti (**A1**) do polohy „0“.
- Odpojte od zdroje elektrické energie.
- Potom stiskněte tlačítko vysunutí (**A1**) pro uvolnění šlehačích nebo hnětačích metel.
- Aby se zabránilo přehřátí motorové jednotky (**A**), nepoužívejte přístroj déle než 4 minut.
- Nechte v klidu po dobu 20 minut před dalším používáním.
- Vždy nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu před dalším použitím, jinak může dojít k přetížení a poškození přístroje.

• **Používání na podstavci (H): (v závislosti na modelu)**

- Zkontrolujte, zda je měnič rychlosti (**A1**) v poloze „0“.
- Vložte tyčku každého šlehače (**C**) nebo hnětače (**E**) do příslušných otvorů a zacvakněte. **Šlehače a hnětače mají specifický tvar. Hnětač nebo šlehač s levou značkou (G) musí být umístěn na levou stranu, největší otvor (Obr. 1).**
- Umístěte podstavec (**H**) na pracovní desku:
 - Pro zdvihnutí ramene jej odblokujte stisknutím tlačítka (**J**) (**Obr. 3**).
 - Vložte misku (**I**) (**Obr. 3**).
 - Stisknutím tlačítka (**J**) odblokujte rameno, abyste jej mohli sklopit (**Obr. 4**).
 - Umístěte motorovou jednotku (**A**), vybavenou šlehačem (**C**) nebo hnětačem (**E**), na odklápěcí rameno, dokud neuslyšíte zacvaknutí (**Obr. 5**).

Pozor: MIXÉR VKLÁDEJTE UMÍSTĚNÍM ŠLEHAČÍCH ČI HNĚTACÍCH METEL DO ZÁŘEZŮ/DŘÁŽEK (Obr.5)

- Zapojte přístroj do elektrické zásuvky:
 - Přístroj má **5** rychlostí a jedno tlačítko Turbo. Šlehat nebo hnětat začněte vždy v poloze **1**, až poté přecházejte do polohy **5**.
 - V případě hnětení těžkého a tuhého těsta vám doporučujeme pracovat pouze v poloze **5**.

– Rychlost můžete zvýšit také stisknutím tlačítka Turbo **(A2)**. Tuto funkci je možné použít při všech rychlostech. V každém případě vám doporučujeme používat ji pouze krátce (maximálně 30 s v případě tuhého těsta).

- Po ukončení úkonu dejte měnič rychlosti **(A1)** do polohy „0“.
- Odpojte od zdroje elektrické energie a stiskněte tlačítko uvolnění **(J)** pro zdvihnutí otočného ramene. Potom stlačte tlačítko blokování šlehače **(K)**, abyste jej mohli sejmut z podstavce.
- Poté stiskněte tlačítko pro vysunutí **(A1)**, aby se odstranily šlehače **(C)** nebo hnětače **(E)**.

MNOŽSTVÍ A ČASY NA PŘÍPRAVU POTRAVIN

- Šlehač: omáčky, rozšlehané bílky, krémy, majonézy a lehká těsta (např. palačinkové těsto).
- Hnětač: těžké těsto, např. chlebové těsto, těsto na pizzu, křehké pečivo a husté těsto obsahující mleté maso.

Příslušenství	Maximální množství	Maximální doba přípravy	Rychlost
Šlehače s několika čepelimi (B nebo C) Šlehané bílky	4 bílky	4 min	5
Hnětače pro těžké těsto (D nebo E) Piškot	0,5 kg mouky, 300 ml vody, 8 g sušeného droždí	4 min	5

ČIŠTĚNÍ

- Ujistěte se, že je přístroj odpojený z elektrické zásuvky.
- Vyčistěte šlehače **(B / C)**, hnětače **(D / E)** ihned po použití, aby se zabránilo přilepení směsi s vejcem nebo olejem nebo jejich usušení na nich.
- Příslušenství můžete vyčistit pod tekoucí vodou s houbou a prostředkem na mytí nádobí. Háky, šlehače a misku můžete dát do myčky.
- Tělo přístroje čistěte pouze pomocí navlhčeného hadříku.
- Nikdy nemyjte motorovou jednotku a základnu v myčce na nádobí.
- Nepoužívejte drátěnky ani předměty obsahující kovové části.
- Nikdy neponořte pod vodu motorovou jednotku. Otřete suchým hadříkem.

Megjegyzés: A készülékhez mellékeljük a biztonsági irányleveket tartalmazó füzetet.

A készülék első használata előtt kérjük, alaposan olvassa el a szervizkönyvet, és tartsa biztonságos helyen.

LEÍRÁS

- A.** Habverő
- A1.** Kioldó gomb a habverők és keverőszárak eltávolításához és sebességállító gomb.
- A2.** Turbó gomb
- B/C.** Huzalszálás habverő könnyű ételekhez (modell szerint)
- D/E.** Dagasztókarok sűrű tésztához (modell szerint)
- F.** Fogazott koszorú a jobb oldali habverőhöz vagy keverőszárhoz (csak tálás verzióhoz)
- G.** A bal oldali habverő és keverőszár jelölése
- H.** Aljzat (modell szerint)
- I.** Műanyag vagy rozsdamentes acél tál (modelltől függően)
- J.** Rögzítőkar rögzítő gomb / kibiztosító gomb (modell szerint)
- K.** Habverő rögzítő gomb / kibiztosító gomb (modell szerint)
- L.** Fogaskerék (modell szerint)

HU

ÜZEMBE HELYEZÉS

- Vegye ki a tartozékokat csomagolásukból, és tisztítsa meg őket meleg vízzel.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Habverő funkció a habverőkkel és dagasztókarokkal

- **Kézi használat:**
- Győződjön meg arról, hogy a sebesség (A1) "0" pozícióban van.
- Helyezze be a habverő (B) vagy keverőszár (D) rúdját a megfelelő lyukakba, és rögzítse a helyükre. **A habverőknek és keverőszáraknak speciális formája van, a bal oldali jelölésű habverőt vagy keverőszárat (G) a bal, legnagyobb lyukba kell dugni (1. ábra).**
- Dugja be a készüléket:
 - **A készülék 5 sebességgel és egy turbó gombbal rendelkezik. A keverést vagy tésztadagasztást mindig az 1-es állásban kezdje, fokozatosan lépve az 5-ös állásig.**

- A nehéz vagy sűrű állagú tészták dagasztásához kizárólag az **5-ös** állásban való dagasztást ajánljuk.
- A sebesség növelését a turbó gomb megnyomásával is elérheti (**A2**); ez a funkció bármely sebesség fokozására alkalmazható. A funkciót azonban csak rövid ideig tanácsoljuk alkalmazni (maximum 30 mp. a sűrűbb tészták esetében).
- A művelet befejezését követően állítsa a sebességszabályozót (**A1**) a **“0”** állásra.
- Húzza ki a készüléket.
- Nyomja le a kioldó gombot (**A1**) a habverő kosarak és dagasztókarok kivételéhez.
- A motoregység (**A**) túlmelegedésének elkerülése érdekében, ne használja az egységet 4 percnél tovább.
- Hagyja pihenni 20 percig a következő működtetés előtt.
- Mindig hagyja kihűlni a készüléket szobahőmérsékletre a következő használat előtt, különben túlterhelés lép fel, ami megrongálhatja a készüléket.
- **Használat az aljzaton (H): (modell szerint)**
- Győződjön meg arról, hogy a sebességszabályzó (**A1**) **“0”** pozícióban van.
- Helyezze be a habverő (**C**) vagy keverőszár (**E**) rúdját a megfelelő lyukakba, és rögzítse a helyükre. **A habverőknek és keverőszáraknak speciális formája van, a bal oldali jelölésű habverőt vagy keverőszárat (G) a bal, legnagyobb lyukba kell dugni (1. ábra).**
- Helyezze az aljzatos (**H**) munkafelületre:
 - A rögzítőkar felemeléséhez nyomja meg a (**J**) gombot (**3. ábra**).
 - Helyezze az edényt az aljzatra (**I**) (**3. ábra**).
 - A felnyitáshoz a rögzítőkart a (**J**) gomb megnyomásával húzza felfelé (**4. ábra**).
 - Helyezze a motoregységet (**A**) a behelyezett habverőkkel (**C**) vagy keverőszárakkal (**E**) a felfüggesztett karra, amíg a helyére nem kattann (**5. ábra**).

Figyelem: A CSATLAKOZTATÁS-KOR A HABVERŐKET ILLETVE DAGASZTÓKARO-KAT A MEGFELELŐ NYÍLÁSBA ÁLLÍTTA (5. ábra)

- Dugja be a készüléket:

- A készülék **5** sebességgel és egy turbó gombbal rendelkezik. A keverést vagy tésztadagasztást mindig az **1-es** állásban kezdje, fokozatosan lépve az **5-ös** állásig.
- A nehéz vagy sűrű állagú tészták dagasztásához kizárólag az **5-ös** állásban való dagasztást ajánljuk.
- A sebesség növelését a turbó gomb megnyomásával is elérheti (**A2**); ez a funkció bármely sebesség fokozására alkalmazható. A funkciót azonban csak rövid ideig tanácsoljuk alkalmazni (maximum 30 mp. a sűrűbb tészták esetében).
- A művelet befejezését követően állítsa a sebességszabályozót (**A1**) a **“0”** állásra.
- Húzza ki a készüléket és nyomja meg a kioldó gombot (**J**) a rögzítőkar felemeléséhez. Majd nyomja meg a készülék kioldó gombját (**K**), az aljzatról való eltávolításhoz.
- Majd nyomja meg a kioldó gombot (**A1**) a habverők (**C**) vagy keverőszárak (**E**) kivételéhez

MENNYISÉGEK ÉS ELKÉSZÍTÉSI IDŐK

HU

- Habverők: szószokhoz, tojás felveréséhez, krémekhez, majonézhez és könnyű, felvert híg tésztaanyaghoz (pl. palacsinta tészta).
- Dagasztók: nehéz tésztákhoz, pl. kenyér tésztához, pizza tésztához, omlós tésztához és vastag, darált húsos tésztához.

Tartozékok	Max. mennyiség	Max. idő	Sebesség
Több pengés habverők (B vagy C) Tojásfehérjéből vert hab	4 tojásfehérje	4 perc	5
Keverőszárak nehéz tésztákhoz (D vagy E) Egyensúlysütemény	0,5 kg liszt, 300 ml víz, 8 g száraz élesztő	4 perc	5

TISZTÍTÁS

- Győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Tisztítsa meg a habverőket **(B/C)**, keverőszárat **(D/E)** közvetlenül használat után, hogy a tojásos vagy olajos maradékok ne ragadjanak rájuk.
- A tartozékokat csapalatt szivaccsal és mosogatószerrel is elmosogathatja. A keverőszárak, habverők és a tál mosogatógépben is mosogatható.
- A készülék testét kizárólag nedves ruhával törölje le.
- Soha ne mossa a motoregységet és az alapot mosogatógépben.
- Ne használjon súrolót vagy fémet tartalmazó tárgyakat.
- Soha ne merítse vízbe a motoregységet. Törölje le egy száraz ruhával.

N.B.: Cu acest aparat este furnizată o broșură care conține indicații privind siguranța.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție broșura și păstrați-o într-un loc sigur.

DESCRIERE

- A.** Bloc Motor
- A1.** Buton de ejectare pentru a scoate telurile și cârligele și pentru controlul vitezei
- A2.** Buton Turbo
- B/C.** Teluri multi-spire pentru preparate ușoare (în funcție de model)
- D/E.** Cârlige pentru aluaturi grele (în funcție de model)
- F.** Inel de viteză numai pentru telul sau cârligul din dreapta (numai pentru modelul cu bol)
- G.** Marcaj pentru telul sau cârligul din stânga
- H.** Bază (în funcție de model)
- I.** Bol din plastic sau inox (în funcție de model)
- J.** Buton de blocare / deblocare a brațului pivotant (în funcție de model)
- K.** Buton de blocare / deblocare a mixerului (în funcție de model)
- L.** Bordură zimțată (în funcție de model)

RO

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

- Scoateți accesoriile din ambalaj și spălați-le cu apă caldă.

UTILIZAREA APARATULUI

Funcționarea mixerului cu telurile sau cârligele

- **Utilizare manuală:**
- Verificați dacă selectorul de viteză (**A1**) se află în poziția „0”
- Introduceți tija fiecărui tel (**B**) sau cârlig (**D**) în orificiile corespunzătoare și blocați-le în poziție. **Telurile și cârligele au o formă specifică, telul sau cârligul cu marcaj în stânga (G) trebuie să fie poziționat în stânga, în orificiul cel mai mare (Fig. 1).**
- Conectați aparatul la sursa de alimentare:
 - **Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu 5 viteze și cu un buton turbo. Începeți întotdeauna să mixați sau să frământați în poziția 1 înainte de a trece în poziția 5.**

- Pentru a frământa aluaturi grele și consistente, vă recomandăm să lucrați doar în poziția **5**.
- De asemenea, puteți mări viteza apăsând butonul turbo (**A2**); această funcție se poate adăuga la toate vitezele. Vă sfătuim însă să utilizați această funcție doar pe o perioadă scurtă de timp (maxim 30 de secunde pentru alaturile consistente).
- După ce ați terminat operațiunea, poziționați selectorul de viteză (**A1**) în poziția „0”.
- Scoateți aparatul din priză.
- Apăsăți apoi butonul de eliberare (**A1**) pentru a putea scoate telurile sau cârligele.
- Pentru a evita supraîncălzirea unității motorului (**A**), nu folosiți aparatul mai mult de 4 minute.
- Lăsați o pauză de 20 de minute înainte de operația următoare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de următoarea utilizare, în caz contrar acesta se poate suprasolicita și se poate deteriora.
- **Utilizare pe bază (H): (în funcție de model)**
- Verificați dacă selectorul de viteză (**A1**) se află în poziția „0”.
- Introduceți tija fiecărui tel (**C**) sau cârlig (**E**) în orificiile corespunzătoare și blocați-le în poziție. **Telurile și cârligele au o formă specifică, telul sau cârligul cu marcaj în stânga (G) trebuie să fie poziționat în stânga, în orificiul cel mai mare (Fig. 1).**
- Amplasați baza (**H**) pe suprafața de lucru:
 - Pentru a ridica brațul, deblocați-l apăsând butonul (**J**) (**Fig. 3**).
 - Poziționați bolul (**I**) (**Fig. 3**).
 - Deblocați brațul pentru a-l lăsa în jos apăsând butonul (**J**) (**Fig. 4**).
 - Amplasați unitatea mixerului (**A**), echipată cu telurile (**C**) sau cârligele (**E**) în brațul cu balama până când auziți un declic de fixare în poziție (**Fig. 5**).

Atenție: INTRODUCEȚI MIXERUL POZIȚIONÂND TELURILE SAU CÂRLIGELE ÎN ȘANȚURI (FIG. 5)

- Conectați aparatul la sursa de alimentare:
 - Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu **5** viteze și cu un buton turbo. Începeți întotdeauna să mixați sau să frământați în poziția **1** înainte de a trece în poziția **5**.

- Pentru a frământa aluaturi grele și consistente, vă recomandăm să lucrați doar în poziția **5**.
- De asemenea, puteți mări viteza apăsând butonul turbo (**A2**); această funcție se poate adăuga la toate vitezele. Vă sfătuim însă să utilizați această funcție doar pe o perioadă scurtă de timp (maxim 30 de secunde pentru alaturile consistente).
- După ce ați terminat operațiunea, poziționați selectorul de viteză (**A1**) în poziția „0”.
- Scoateți aparatul din priză și acționați butonul de deblocare (**J**) pentru a ridica brațul pivotant. Apăsați apoi butonul de deblocare a mixerului (**K**) pentru a scoate mixerul din suport.
- Apoi apăsați pe butonul de ejectare (**A1**) pentru a scoate telurile (**C**) sau cârligele (**E**).

CANTITĂȚI ȘI DURATE DE PREPARARE

- Folosiți telurile pentru: sosuri, bătut albușuri, creme, maioneză și amestecuri aerate și aluaturi ușoare (de ex. aluat de clătite).
- Folosiți cârligele pentru: diverse tipuri de aluaturi grele precum cel de pâine, pizza, patiserie fragedă și aluat dens ce conține carne tocată.

Accesorii	Cantitate maximă	Durață maximă	Viteză
Teluri (B sau C) Albușuri bătute cu mixerul	4 albușuri de ou	4 minute	5
Cârlige pentru aluaturi grele (D sau E) Chec	0,5 kg făină, 300 ml apă, 8 g drojdie uscată	4 minute	5

CURĂȚAREA

- Asigurați-vă că aparatul a fost scos din priză.
- Curățați telurile **(B/C)**, cârligele **(D/E)** imediat după utilizare pentru a evita ca resturile de amestec cu ou sau ulei să se lipească sau usuce pe acestea.
- Puteți curăța accesoriile sub jetul de apă de la robinet cu un burete și detergent lichid de vase. Telurile, cârligele și bolul se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Curățați corpul aparatului numai cu o cârpă umedă.
- Nu spălați niciodată unitatea motorului și baza în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau obiecte care conțin părți metalice.
- Nu scufundați niciodată corpul mixerului în apă. Curățați prin ștergere cu o cârpă uscată.

POZN.: K tomuto prístroju je k dispozícii brožúra obsahujúca bezpečnostné pokyny.

Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte brožúru a uschovajte ju na bezpečnom mieste.

POPIS

- A.** Šľahač
- A1.** Vysúvacie tlačidlo na odstránenie hnetáča alebo šľahača a ovládanie otáčok
- A2.** Tlačidlo Turbo
- B/C.** Šľahače na prípravu ľahkých potravín (v závislosti od modelu)
- D/E.** Miesiče na ťažké cesto (v závislosti od modelu)
- F.** Ozubený veniec pre pravý šľahač alebo hnetáč (len pre verziu misky)
- G.** Značka pre ľavý šľahač alebo hnetáč
- H.** Podstavec (v závislosti od modelu)
- I.** Plastová alebo oceľová nehrdzavejúca miska (v závislosti od modelu)
- J.** Tlačidlo blokovania / uvoľnenia otočného ramena (v závislosti od modelu)
- K.** Tlačidlo blokovania / uvoľnenia šľahača (v závislosti od modelu)
- L.** Ozubené koliesko (v závislosti od modelu)

SPUSTENIE DO PREVÁDZKY

- Vyberte príslušenstvo z jeho obalu a opláchnite ho v teplej vode.

POUŽÍVANIE PRÍSTROJA

Funkcia Šľahač so šľahačmi alebo miesičmi

• Ručné používanie:

- Skontrolujte, či je volič rýchlostí (**A1**) v polohe „0“.
- Vložte tyčku každého šľahača (**B**) alebo hnetáča (**D**) do príslušných otvorov a zacvaknite. **Šľahače a hnetáče majú špecifický tvar. Hnetáč alebo šľahač s ľavou značkou (G) musí byť umiestnený na ľavú stranu, najväčší otvor (Obr.1).**
- Zapojte prístroj do elektrickej zásuvky:
 - Váš prístroj má 5 rýchlostí a jedno tlačidlo Turbo. Šľahať alebo miesiť začnite vždy v polohe 1, až potom prechádzajte do polohy 5.**

- V prípade miesenia ťažkého a tuhého cesta vám odporúčame pracovať iba v polohe **5**.
- Rýchlosť môžete zvýšiť tiež stlačením tlačidla Turbo (**A2**), túto funkciu možno použiť pri všetkých rýchlostiach. V každom prípade vám odporúčame používať ju iba krátko (maximálne 30 s v prípade tuhého cesta).
- Po ukončení výkonu dajte volič rýchlostí (**A1**) do polohy „0“.
- Odpojte od zdroja elektrickej energie.
- Potom stlačte tlačidlo vysunutia (**A1**) pre uvoľnenie šľahačov alebo miesičov.
- Aby sa zabránilo prehriatiu motorovej jednotky (**A**), nepoužívajte prístroj dlhšie ako 4 minút.
- Nechajte v klude po dobu 20 minút pred ďalším používaním.
- Vždy nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu pred ďalším použitím, inak môže dôjsť k preťaženiu a poškodeniu prístroja.
- **Používanie na podstavci (H): (v závislosti od modelu)**
- Skontrolujte, či je volič rýchlostí (**A1**) v polohe „0“.
- Vložte tyčku každého šľahača (**C**) alebo hnetáča (**E**) do príslušných otvorov a zacvaknite. **Šľahače a hnetáče majú špecifický tvar. Hnetáč alebo šľahač s ľavou značkou (G) musí byť umiestnený na ľavú stranu, najväčší otvor (Obr.1).**
- Umiestnite podstavec (**H**) na pracovnú dosku:
 - Pre zdvihnutie ramena ho odblokujte stlačením tlačidla (**J**) (**Obr.3**).
 - Vložte misku (**I**) (**Obr.3**).
 - Stlačením tlačidla (**J**) odblokujte rameno, aby ste ho mohli sklopiť (**Obr.4**).
 - Umiestnite motorovú jednotku (**A**), vybavenú šľahačom (**C**) alebo hnetáčom (**E**), na odklápacie rameno, pokiaľ nebudete počuť zacvaknutie (**Obr.5**).

Pozor: MIXÉR VKLADAJTE UMIESTNENÍM ŠĽAHAČOV ALEBO MIESIČOV DO ZÁREZOV / DRÁŽOK. (Obr.5)

- Zapojte prístroj do elektrickej zásuvky:
 - Prístroj má **5** rýchlostí a jedno tlačidlo Turbo. Šľahať alebo miesiť začnete vždy v polohe **1**, až potom prechádzajte k polohe **5**.
 - V prípade miesenia ťažkého a tuhého cesta vám odporúčame pracovať iba v polohe **5**.
 - Rýchlosť môžete zvýšiť tiež stlačením tlačidla Turbo (**A2**), túto funkciu

možno použiť pri všetkých rýchlostiach. V každom prípade vám odporúčame používať ju iba krátko (maximálne 30 s v prípade tuhého cesta).

- Po ukončení výkonu dajte volič rýchlostí (**A1**) do polohy „0“.
- Odpojte od zdroja elektrickej energie a stlačte tlačidlo uvoľnenia (**J**) pre zdvihnutie otočného ramena. Potom stlačte tlačidlo blokovania šľahača (**K**), aby ste ho mohli odobrať z podstavca.
- Potom stlačte tlačidlo pre vysunutie (**A1**), aby sa odstránili šľahače (**C**) alebo hnetače (**E**).

MNOŽSTVÁ A ČASY NA PRÍPRAVU POTRAVÍN

- Šľahače: omáčky, rozšľahané bielka, krémy, majonézy a ľahké cesto (napr. palacinkové cesto).
- Miesiče: ťažké cesto, napr. chlebové cesto, cesto na pizzu, krehké pečivo a husté cesto obsahujúce mleté mäso.

Príslušenstvo	Maximálne množstvo	Maximálna dĺžka prípravy	Rýchlosť
Šľahače s niekoľkými čepeľami (B alebo C) Rozšľahané bielka	4 bielka	4 min	5
Hnetače na ťažké cesto (D alebo E) Piškótové cesto	0,5 kg múky, 300 ml vody, 8 g sušeného droždia	4 min	5

SK

ČISTENIE

- Ubezpečte sa, že prístroj je odpojený z elektrickej zásuvky.
- Vyčistite šľahače (**B / C**), hnetače (**D / E**) ihneď po použití, aby sa zabránilo prilepeniu zmesi s vajcom alebo olejom alebo ich prischnutie na nich.
- Príslušenstvo môžete vyčistiť pod tečúcou vodou so špongiou a prostriedkom na umývanie riadu. Háky, šľahače a misku môžete dať do umývačky.
- Teleso prístroja čistite iba pomocou navlhčenej handričky.
- Nikdy neumývajte motorovú jednotku a základňu v umývačke riadu.
- Nepoužívajte drôtenky ani predmety obsahujúce kovové časti.
- Nikdy neponorte pod vodu motorovú jednotku. Poutierajte suchou handričkou.

Važna napomena: s ovim aparatom isporučuje se brošura sa sigurnosnim uputama.

Prije prvog korištenja aparata pažljivo pročitajte brošuru i držite ju na sigurnom mjestu.

OPIS

- A.** Mikser
- A1.** Tipka za izbacivanje metlica za miješenje, metlica za miješanje i izbornik brzine
- A2.** Tipka za brzo miješanje (Turbo)
- B/C.** Višestruke metlice za lagane kreme (ovisno o modelu)
- D/E.** Miješalice za tijesta (ovisno o modelu)
- F.** Nazubljeni prsten za desnu metlicu za miješanje ili metlicu za miješenje (samo za verziju s posudom)
- G.** Graničnik za lijevu metlicu za miješanje ili metlicu za miješenje
- H.** Stalak (ovisno o modelu)
- I.** Plastična posuda ili posuda od nehrđajućeg čelika (ovisno o modelu)
- J.** Tipka za pričvršćivanje / oslobađanje zglobnog dijela (ovisno o modelu)
- K.** Tipka za pričvršćivanje / oslobađanje miksera (ovisno o modelu)
- L.** Nazubljen rub posude (ovisno o modelu)

PRVA UPORABA UREĐAJA

- Izvadite nastavke iz njihovog omota i operite ih u toploj vodi.

UPORABA UREĐAJA

Uporaba miksera s metlicama ili miješalicama

- **Ručna uporaba:**
- Provjerite da li je izbornik brzine (**A1**) u položaju „0“.
- Umetnite metlice za miješanje (**B**) ili metlice za tijesto (**D**) u odgovarajuće otvore i učvrstite ga. **Metlice za kreme i metlice za miješenje imaju poseban oblik. Metlicu za tijesto ili metlicu za miješenje s lijevim graničnikom (G) potrebno je pozicionirati na lijevu stranu, u najveći otvor (Sl. 1).**

- Uključite uređaj u utičnicu:
 - **Vaš uređaj ima 5 brzina i tipku za jako brzo miješanje (Turbo). Započnite miješanje odabirom položaja 1 postupno povećavajući do 5.**
 - Za miješanje teških i kompaktnih tijesta preporučamo Vam položaj **5**.
 - Također možete povećati brzinu pritiskom na tipku za jako brzo Miješanje (Turbo) **(A2)**; navedena funkcija se može rabiti pri svim brzinama. Ipak Vam savjetujemo da ju rabite kratko (maksimalno 30 s za kompaktna tijesta).
- Nakon završetka miješanja, pomaknite izbornik brzine **(A1)** u položaj „**0**“.
- Isključite uređaj iz utičnice.
- Zatim pritisnite tipku za izbacivanje **(A1)** da oslobodite metlice ili miješalice.
- Radi izbjegavanja pregrijavanja jedinice motora **(A)**, jedinicu ne koristite duže od 4 minuta.
- Pričekajte 20 minuta prije slijedeće uporabe.
- Uvijek pričekajte da se uređaj ohladi na sobnoj temperaturi prije slijedeće uporabe, jer u suprotnom može doći do preopterećenja i oštećenja uređaja.

• **Uporaba na stalku (H): (Ovisno o modelu)**

- Provjerite da li je izbornik brzine **(A2)** u položaju „**0**“.
- Umetnite štapić svake metlice za kreme **(C)** ili metlice za tijesto **(E)** u odgovarajuće otvore i učvrstite ga. **Metlice za kreme i metlice za miješanje imaju poseban oblik. Metlicu za kreme ili metlicu za tijesto s lijevim graničnikom (G) potrebno je pozicionirati na lijevu stranu, u najveći otvor (Sl. 1).**
- Postavite stalak **(H)** na radnu površinu:
 - Kako biste oslobodili zglobni dio pritisnite tipku **(J)** (Sl. 3).
 - Namjestite posudu **(I)** (Sl. 3).
 - Oslobodite zglobni dio kako bi ste ga mogli ponovno učvrstiti pritiskom na tipku **(J)** (Sl. 4).
 - Postavljajte jedinicu motora **(A)** opremljenu s metlicama za kreme **(C)** ili metlicama za tijesto **(E)** na zglobni dio dok ne začujete zvučno nalijeganje (Sl. 5).

HR

Upozorenje: NAMJESTITE MIKSER USMJERAVAJUĆI METLICE ILI MIJEŠALICE PREMA UDUBLJENOM DIJELU POSUDE (Sl. 5)

- Uključite uređaj u utičnicu:
 - Vaš uređaj ima **5** brzina i tipku za jako brzo miješanje (Turbo). Započnite miješanje odabirom položaja **1** postupno povećavajući do **5**.
 - Za miješanje teških i kompaktnih tijesta preporučamo Vam položaj **5**.
 - Također možete povećati brzinu pritiskom na tipku za jako brzo miješanje (Turbo) (**A2**); navedena funkcija se može rabiti pri svim brzinama. Ipak Vam savjetujemo da ju rabite kratko (maksimalno 30 s za kompaktna tijesta).
- Nakon završetka miješanja, pomaknite izbornik brzine (**A1**) u položaj „0“.
- Isključite uređaj iz utičnice i pritisnite tipku za oslobađanje (**J**) zglobnog dijela. Zatim pritisnite na tipku za pričvršćivanje miksera (**K**) kako bi odvojili mikser od stalka.
- Zatim pritisnite tipku za izbacivanje (**A1**) kako biste uklonili metlice za miješanje (**C**) ili metlice za miješenje (**E**).

KOLIČINE I VRIJEME PRIPREME

- Metlice za kreme: umaci, tučenje bjelanjaka, kreme, majoneze i lagano miješanje (npr. smjese za palačinke).
- metlice za tijesto: razne vrste tijesta, kao što su tijesta za kruh, tijesta za pizzu, za hrskava tijesta i gusta tijesta koja sadrže mljeveno meso.

Nastavci	Maksimalna količina	Maksimalno vrijeme	Brzina
Metlice za miješanje s krema (B ili C) Snijeg od bjelanjaka	4 bjelanjka	4 min	5
Metlice za miješenje tijesta (D ili E) Pound kolač	0,5 kg brašna, 300 ml vode, 8 g suhog kvasca	4 min	5

ČIŠĆENJE

- Provjeriti da li je uređaj isključen iz utičnice.
- Metlice za kreme **(B/C)**, metlice za tijesto izbjegli lijepljenje ili sušenje ostataka smjese s jajima ili uljem.
- Pribor možete očistiti pod slavinom sa spužvicom i tekućim sredstvom za pranje posuđa. Kuke, metlice za miješanje i posudu možete staviti u perilicu posuđa.
- Tijelo uređaja čistite samo vlažnom krpom.
- Jedinicu motora i kućište nikada ne perite u perilici posuđa.
- Ne koristite abrazivne spužvice ili predmete koji sadrže metalne dijelove.
- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu. Jedinicu motora obrišite suhom krpom.

Uwaga: Do urządzenia dołączona jest książeczka z wytycznymi bezpieczeństwa.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy ją uważnie przeczytać. Książeczkę należy następnie zachować w bezpiecznym miejscu.

OPIS

- | | |
|---|--|
| A. Mikser | H. Podstawa (według modelu) |
| A1. Przycisk Eject do wyjmowania trzepaczek lub mieszadeł i do sterowania prędkością | I. Misa plastikowa lub ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu) |
| A2. Przycisk turbo | J. Przycisk blokowania/odblokowywania ramienia obrotowego (według modelu) |
| B/C. Trzepaczki do lekkich ciast | K. Przycisk blokowania/odblokowywania miksera (według modelu) |
| D/E. Mieszadła do wyrabiania ciężkich ciast | L. Koło zębate (według modelu) |
| F. Pierścień osprzętu prawej trzepaczki lub mieszadła (tylko do wersji z misą) | |
| G. Znacznik lewej trzepaczki lub mieszadła | |

URUCHOMIENIE

- Wyjąć akcesoria z opakowania i wyczyścić w ciepłej wodzie.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Funkcja „Ubijanie” z użyciem trzepaczek lub mieszadeł

- **Używanie ręczne:**
- Sprawdzić, czy przełącznik prędkości (**A1**) znajduje się w pozycji **0**.
- Włożyć trzonek każdego trzepaczki (**B**) lub mieszadła (**D**) do odpowiedniego otworu i zablokować. **Trzepaczki i mieszadła mają specjalny kształt, mieszadło lub trzepaczka ze znacznikiem lewej strony (G) należy zakładać po lewej stronie, do większego otworu (rys. 1).**
- Podłączyć urządzenie:
 - Urządzenie posiada **5** prędkości i przycisk turbo. Rozpocząć mieszanie lub ugniatanie w pozycji **1**, następnie dojść do pozycji **5**.
 - Aby ubić ciężkie i gęste ciasta, zalecamy pracę wyłącznie w pozycji **5**.

- Prędkość można zwiększyć, wciskając przycisk turbo (**A2**) ; funkcję tę można zastosować przy każdej prędkości. Radzimy jednak używać jej tylko przez krótki czas (najwyżej 30 sekund w przypadku gęstych ciast).
- Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik prędkości (**A1**) w pozycji **0**.
- Odłączyć urządzenie.
- Wcisnąć przycisk odblokowania (**A1**) i zwolnić trzepaczkę/mieszadło.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się modułu silnika (**A**), nie należy używać urządzenia dłużej niż przez 4 minut.
- Przed kolejnym użyciem należy odczekać 20 minut.
- Przed kolejnym użyciem należy zawsze pozwoić urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej, inaczej może dojść do przeciążenia i uszkodzenia urządzenia.

• **Używanie na podstawie (H): (według modelu)**

- Sprawdzić, czy przełącznik prędkości (**A1**) znajduje się w pozycji **0**.
- Włożyć trzonek każdej trzepaczki (**C**) lub mieszadła (**E**) do odpowiedniego otworu i zablokować. **Trzepaczki i mieszadła mają specjalny kształt, mieszadło lub trzepaczka ze znacznikiem lewej strony (G) należy zakładać po lewej stronie, do większego otworu (rys. 1).**
- Umieścić podstawę (**H**) na płaszczyźnie roboczej:
 - Aby unieść ramię, należy najpierw je odblokować, wciskając przycisk (**J**) (rys. 3).
 - Ustawić miskę (**I**) (rys. 3).
 - Odblokować ramię i opuścić; w tym celu nacisnąć przycisk (**J**) (rys. 4).
 - Umieścić moduł silnika (**A**) wraz z trzepaczkami (**C**) lub mieszadłami (**E**) na odchylanym ramieniu; po prawidłowym zamocowaniu da się słyszeć kliknięcie (rys. 5).

Uwaga: WSUNĄĆ MIKSER, UMIESZCZAJĄC TRZEPACZKI I MIESZADŁA W ROWKACH (rys. 5)

- Podłączyć urządzenie:
 - Urządzenie posiada **5** prędkości i przycisk turbo. Rozpocząć mieszanie lub ugniatanie w pozycji **1**, następnie dojść do pozycji **5**.
 - Aby ubić ciężkie i gęste ciasta, zalecamy pracę wyłącznie w pozycji **5**.
 - Prędkość można zwiększyć, wciskając przycisk turbo (**A2**) ; funkcję tę można zastosować przy każdej z prędkości. Radzimy jednak używać jej tylko przez krótki czas (najwyżej 30 sekund w przypadku gęstych ciast).
- Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik prędkości (**A1**) w pozycji **0**.

- Odłączyć, przycisnąć przycisk odblokowywania (**J**) i podnieść ramię obrotowe. Następnie wcisnąć przycisk blokowania miksera (**K**) i wyciągnąć go z podstawy.
- Następnie nacisnąć przycisk Eject (**A1**), aby wyjąć trzepaczki (**C**) lub mieszadła (**E**).

ILOŚCI PRODUKTÓW I CZAS PRZYGOTOWYWANIA

- Trzepaczki do: sosów, ubijania białka jaj na pianę, kremów, majonezu i lekkich ciast (np. ciasta naleśnikowego).
- Mieszadła do: różnych rodzajów ciężkich ciast takich jak ciasto chlebowe, ciasto na pizzę, kruche ciasto i gęste ciasto z mielonym mięsem.

Akcesoria	Dopuszczalna ilość składników	Czas maksymalny	Prędkość
Trzepaczki z wieloma łopatkami (B lub C) Piana z białek jaj	4 białka jaj	4 min	5
Mieszadła do ciężkiego ciasta (D lub E) Babka piaskowa	0,5 kg mąki, 300 ml wody, 8 g suchych drożdży	4 min	5

CZYSZCZENIE

- Upewnić się, że urządzenie jest odłączone z sieci.
- Trzepaczki (**B/C**) i mieszadła (**D/E**) należy czyścić natychmiast po użyciu, aby nie dopuścić do przywarcia lub zaschnięcia na nich resztek miksowanych mas z jajkami lub olejem.
- Akcesoria można umyć pod bieżącą wodą gąbką i płynem do mycia naczyń. Haki, trzepaczki i misę można włożyć do zmywarki.
- Korpus urządzenia należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.
- Modułu silnika i podstawy nigdy nie wolno myć w zmywarce.
- Nie używać druciaków lub przedmiotów zawierających elementy metalowe.
- Nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie. Wycierać suchą szmatką.

Внимание: В комплект этого прибора входит буклет о правилах техники безопасности. Перед первым использованием прибора внимательно прочтите его и сохраните его для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- A.** Электропривод
- A1.** Кнопка для извлечения мешалок и венчиков и регулятор скорости
- A2.** Кнопка «Turbo»
- B/C.** Проволочные венчики для замешивания легкого теста (зависит от модели)
- D/E.** Крюки для замешивания крутого теста (зависит от модели)
- F.** Зубчатое колесо для правого венчика или мешалки (только для модели с чашей)
- G.** Метка для левого венчика или мешалки
- H.** Подставка (зависит от модели)
- I.** Чаша из пластика или нержавеющей стали (в зависимости от модели)
- J.** Кнопка блокировки/разблокировки передаточного вала (зависит от модели)
- K.** Кнопка блокировки/разблокировки электропривода (зависит от модели)
- L.** Зубчатое колесо (зависит от модели)

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Извлеките аксессуары из упаковки и промойте их теплой водой.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Внимание: ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕНЧИКИ ИЛИ КРЮКИ ОДНОВРЕМЕННО С НАСАДКОЙ - БЛЕНДЕРОМ

Функция: Электропривод с венчиками или крюками

- **Эксплуатация в ручном режиме:**
- Убедитесь, что переключатель скорости (**A1**) находится на отметке «0».

- Вставьте хвостовики каждого венчика (**B**) или мешалки (**D**) в соответствующие отверстия и зафиксируйте их. **Венчики и мешалки имеют специфическую форму. Мешалка или венчик с левой меткой (G) должны устанавливаться слева, в самое большое отверстие (Рис.1).**
- Подключите прибор к сети электропитания:
 - **Число скоростей Вашего миксера – 5, миксер также оснащен кнопкой «Turbo». Начинайте перемешивать или месить на отметке 1, переходя затем к отметке 5.**
 - Для замешивания крутого и плотного теста рекомендуем работать только на скорости с отметкой **5**.
 - Вы можете также увеличить скорость путем нажатия на кнопку «**Turbo**» (**A2**); Эта функция действует на всех пяти скоростях. При этом, однако, не советуем пользоваться данной функцией в течение продолжительного времени (для густого теста данная функция должна использоваться не более 30 мин.).
- После окончания работы установите переключатель скорости (**A1**) на отметку «**0**».
- Отключите прибор от сети электропитания.
- После этого нажмите кнопку выброса (**A1**) и снимите венчики или крюки.
- Чтобы избежать перегрева приводного блока (**A**), не используйте устройство дольше 4 минут подряд.
- Сделайте перерыв на 20 минут, прежде чем продолжить использование.
- Перед дальнейшим использованием всегда давайте устройству остыть до комнатной температуры, в противном случае это может привести к перегрузке и повреждению устройства.
- **Эксплуатация на подставке (H) : (в зависимости от модели)**
- Убедитесь, что переключатель скорости (**A1**) находится на отметке «**0**».
- Вставьте хвостовики каждого венчика (**C**) или мешалки (**E**) в соответствующие отверстия и зафиксируйте их. **Венчики и мешалки имеют специфическую форму. Мешалка или венчик с левой меткой (G) должны устанавливаться слева, в самое большое отверстие (Рис.1).**

- Установите подставку (**H**) на рабочую поверхность стола:
 - Нажмите кнопку (**J**), разблокируйте передаточный вал и приподнимите его (**Рис.3**).
 - Установите чашу (**I**) (**Рис.3**).
 - Нажмите кнопку (**J**), разблокируйте передаточный вал и опустите его на место (**Рис.4**).
 - Поместите приводной блок (**A**) с установленными венчиками (**C**) или мешалками (**E**) на откидной кронштейн и вставьте его до щелчка (**Рис.5**).

Внимание: ПРИ УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРОПРИВОДА ВЕНЧИКИ ИЛИ КРЮКИ РАСПОЛАГАЮТСЯ В ВЫЕМКАХ (Рис.5)

- Подключите прибор к сети электропитания:
 - Число скоростей Вашего миксера – **5**, миксер также оснащен кнопкой «**Turbo**». Начинайте перемешивать или месить на отметке **1**, переходя затем к отметке **5**.
 - Для замешивания крутого и плотного теста рекомендуем работать только на скорости с отметкой **5**.
 - Вы можете также увеличить скорость путем нажатия на кнопку «**Turbo**» (**A2**); Эта функция действует на всех пяти скоростях. При этом, однако, не советуем пользоваться данной функцией в течение продолжительного времени (для густого теста данная функция должна использоваться не более 30 мин.).
- После окончания работы установите переключатель скорости (**A1**) на отметку «**0**».
- Отключите прибор от сети электропитания и нажмите кнопку разблокировки (**J**), чтобы приподнять приводной вал. Затем нажмите кнопку блокировки электропривода (**K**) и снимите его с кронштейна.
- Затем нажмите кнопку извлечения (**A1**), чтобы извлечь венчики (**C**) или мешалки (**E**).

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Многолопастные насадки для взбивания для: соусы, взбитые яичные белки, сливки, майонез и свет паста типа тесто.
- Насадки для замешивания теста для: тяжелая паста, например, хлебное тесто, тесто для пиццы, песочного теста и шламов, содержащих мясной фарш.

Аксессуары	Максимальное количество	Макс. время приготовления	Скорость
Венчики с несколькими лезвиями (В или С) Взбитые яичные белки	4 яичных белка	4 мин.	5
Мешалки для крутого теста (D или E) Фунтовый кекс	0,5 кг муки, 300 мл воды, 8 г сухих дрожжей	4 мин.	5

УХОД

- Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Очищайте венчики **(В/С)** и мешалки **(D/E)** сразу после использования, чтобы избежать прилипания и засыхания на них остатков яиц или масла.
- Принадлежности можно очищать под проточной водой при помощи губки и моющего средства. Мешалки, венчики и чашу можно мыть в посудомоечной машине.
- Очищайте корпус устройства только при помощи влажной ткани.
- Никогда не мойте приводной блок и основание в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные губки и другие предметы, содержащие металлические части.
- Никогда не погружайте приводной блок в воду. Протирайте сухой тканью.

Увага! До цього приладу додається інструкція з техніки безпеки. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію та збережіть її.

ОПИС

- A.** Електропривод
- A1.** Кнопка від'єднання, щоб видалити гаки для тіста або вінчики та регулятор швидкості.
- A2.** Кнопка «Turbo»
- B/C.** Проволочні вінчики для замішування легкого тіста (залежить від моделі)
- D/E.** Крюки для замішування крутого тіста (залежить від моделі)
- F.** Зубчасте кільце для правого гака для тіста або вінчика (тільки для моделі з чашею).
- G.** Маркерне кільце для лівого гака для тіста або вінчика.
- H.** Підставка (залежить від моделі)
- I.** Чаша з пластмаси або нержавіючої сталі (в залежності від моделі).
- J.** Кнопка блокування/розблокування приводного вала (залежить від моделі)
- K.** Кнопка блокування/розблокування електроприводу (залежить від моделі)
- L.** Зубчасте колесо (залежить від моделі)

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Дістаньте аксесуари з упаковки та промийте їх теплою водою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Увага: ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ВІНЧИКИ АБО КРЮКИ ОДНОЧАСНО З НАСАДКОЮ - БЛЕНДЕРОМ. UK

• **Експлуатація в ручному режимі:**

- Переконайтесь, що перемикач швидкості (**A1**) знаходиться на позначці «**0**».
- Вставте стрижень кожного вінчика (**B**) або гака для тіста (**D**) у відповідні отвори та зафіксуйте їх на місці. **Гаки для тіста та вінчики мають специфічну форму, гак або вінчик з лівим маркерним кільцем (G) слід встановлювати в лівий, більший отвір (мал.1).**

- Увімкніть прилад до електромережі:
 - **Кількість швидкостей Вашого міксеру – 5, міксер також оснащений кнопкою «Turbo». Починайте перемішувати або замішувати на позначці 1, переходячи далі до позначки 5.**
 - Для замішування крутого та тугого тіста рекомендується працювати лише на швидкості з позначкою **5**.
 - Ви можете також збільшити швидкість шляхом натисканням на кнопку «**Turbo**» (**A2**); Ця функція діє на усіх п'ятьох швидкостях. Однак, при цьому не радимо користуватися цією функцією на протязі тривалого часу (для густого тіста ця функція повинна використовуватись не довше 30 хв.).
- Після закінчення роботи встановіть перемикач швидкості (**A1**) на позначку «**0**».
- Вимкніть прилад з мережі електроживлення.
- Після цього натисніть кнопку від'єднання (**A 1**) та зніміть вінчики або кроки.
- Щоб уникнути перегріву моторного блока (**A**), не використовуйте міксер більше 4 хвилин.
- Дайте йому відпочити 20 хвилин перед наступною операцією.
- Перед наступним використанням завжди давайте міксеру охолонути до кімнатної температури. В іншому випадку він може перевантажитись й пошкодитися.

- **Експлуатація на підставці (H): (залежно від моделі)**
 - Переконайтесь, що перемикач швидкості (**A1**) знаходиться на позначці «**0**».
 - Вставте стрижень кожного вінчика (**C**) або гака для тіста (**E**) у відповідні отвори та зафіксуйте їх на місці. **Гаки для тіста і вінчики мають специфічну форму, гак або вінчик з лівим маркерним кільцем (G) слід встановлювати в лівий, більший отвір (мал.1).**
 - Встановіть підставку (**H**) на робочу поверхню стола:
 - Натисніть кнопку (**J**), розблокуйте приводний вал і трохи підніміть його (**мал. 3**).
 - Встановіть чашу (**I**) (**мал. 3**).
 - Натисніть кнопку (**J**), розблокуйте приводний вал та опустіть його на місце (**мал. 4**).

– Встановіть моторний блок **(А)** з вінчиками **(С)** або гаками для тіста **(Е)** на шарнірне кріплення до клацання **(мал. 5)**.

Увага: ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ ЕЛЕКТРОПРИВОДУ ВІНЧИКИ АБО КРЮКИ РОЗТАШОВУЮТЬСЯ У ВИЇМКАХ (мал. 5)

- Підключить прилад до мережі електроживлення:
 - Кількість швидкостей Вашого міксеру - **5**, міксер також обладнано кнопкою «**Turbo**». Починайте перемішувати або замішувати на позначці **1**, переходячи до позначки **5**.
 - Для замішування крутого або тугого тіста рекомендується працювати лише на швидкості з позначкою **5**.
 - Ви можете збільшити швидкість шляхом натиснення кнопки «**Turbo**» **(А2)**; Ця функція діє на усіх п'ятьох швидкостях . Але при цьому не радимо користуватися цією функцією впродовж тривалого часу(для густого тіста ця функція повинна використовуватися не більш ніж 30 хв).
- Після закінчення роботи встановіть перемикач швидкості **(А1)** на позначку «**0**».
- Вимкніть прилад від мережі електроживлення та натисніть кнопку розблокування **(J)**, для того, щоб трохи підняти приводний вал. Потім натисніть кнопку, блокування електроприводу **(K)** та зніміть його з кронштейна.
- Потім натисніть кнопку звільнення **(А1)**, щоб видалити вінчики **(С)** або гаки для тіста **(Е)**.

КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТІВ ТА ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

- Насадки для збивання з кількома лезами для: соусів, яєчних білків, вершків, майонеза і легкого тіста.
- Насадки для замішування тіста (які використовуються разом з базою) для: густого тіста (наприклад, тіста на хліб), тіста для піци та пісочного тіста.

Аксесуари	Максимальна кількість	Макс. час приготування	швидкість
Вінчики (B або C) Збивання яєчних білків	4 яєчні білки	4 хв.	5
Гаки для крутого тіста (D або E) Фунтовий кекс	0,5 кг борошна, 300 мл води, 8 г сухих дріжджів	4 хв.	5

ДОГЛЯД

- Переконайтесь, що прилад вимкнено від електромережі.
- Після використання негайно помийте вінчики **(B/C)**, гаки для тіста **(D/E)**, щоб уникнути присихання на них залишків суміші з яйцем або олією.
- Ви можете помити аксесуари губкою з миючим засобом під струменем води. Гаки, вінчики та чашу можна мити в посудомийній машині.
- Очистіть корпус приладу вологою ганчіркою.
- Ніколи не мийте моторний блок та основу в посудомийній машині.
- Не використовуйте мочалки або предмети з металевими частинами.
- Ніколи не занурюйте моторний блоку у воду. Протирайте його сухою ганчіркою.

Προσοχή: Οδηγίες ασφαλείας φυλλάδιο συμπεριλαμβάνεται με αυτή τη μονάδα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε αυτό το φυλλάδιο προσεκτικά και φυλάξτε το προσεκτικά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A.** Μίξερ
- A1.** Κουμπί απασφάλισης για την αφαίρεση των εξαρτημάτων για ζύμωμα ή ανάμειξη, και για έλεγχο της ταχύτητας.
- A2.** Πλήκτρο Τούρμπο
- B/C.** Σύρματα για ελαφριές ζύμες (ανάλογα με το μοντέλο)
- D/E.** Ζυμωτήρια για βαριές ζύμες (ανάλογα με το μοντέλο)
- F.** Δακτύλιος γραναζιού του δεξιού εξαρτήματος ζυμώματος ή ανάμειξης (μόνο για τα μοντέλα με μπολ)
- G.** Διακριτικό του αριστερού εξαρτήματος ζυμώματος ή ανάμειξης
- H.** Βάση (ανάλογα με το μοντέλο)
- I.** Πλαστικό μπολ ή μπολ αλέκιστου χρώματος (ανάλογα με το μοντέλο)
- J.** Πλήκτρο ασφάλισης/ απασφάλισης του κινητού μπράτσου (ανάλογα με το μοντέλο)
- K.** Πλήκτρο ασφάλισης/ απασφάλισης του μίξερ (ανάλογα με το μοντέλο)
- L.** Οδοντωτό στεφάνι (ανάλογα με το μοντέλο)

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Βγάλτε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία τους και πλύντε τα με ζεστό νερό

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Λειτουργία Χτυπήματος με τα σύρματα, τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια

- **Χρήση στο χέρι:**
- Ελέγξτε αν ο διακόπτης ταχύτητας (**A1**) βρίσκεται στη θέση « **0** »
- Εισαγάγετε τη ράβδο από κάθε εξάρτημα για ανάμειξη (**B**) ή για ζύμωμα (**D**) στις αντίστοιχες τρύπες και ασφαλίστε στη σωστή θέση. **Τα εξαρτήματα για ανάμειξη και ζύμωμα έχουν συγκεκριμένο σχήμα, το εξάρτημα για ανάμειξη ή ζύμωμα με το διακριτικό αριστερής**

θέσης (G) πρέπει να τοποθετείται στα αριστερά, στη μεγαλύτερη τρύπα (Σχ.1).

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα:
 - Η συσκευή σας διαθέτει 5 ταχύτητες και ένα πλήκτρο τούρμπο. Να ξεκινάτε πάντοτε την ανάμιξη ή το ζύμωμα από τη θέση 1 προτού περάσετε σταδιακά στη θέση 5.
 - Για να ζυμώσετε βαριές και πηχτές ζύμες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 5.
 - Μπορείτε επίσης να αυξήσετε την ταχύτητα, πιέζοντας το πλήκτρο τούρμπο **(A2)** · αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις ταχύτητες. Σας συμβουλεύουμε ωστόσο να την χρησιμοποιείτε μόνο για λίγο (το πολύ για 30 δευτερόλεπτα για τις πηχτές ζύμες).
- Αφού τελειώσετε, βάλτε το διακόπτη ταχύτητας **(A1)** στη θέση « **0** ».
- Βγάλτε από την πρίζα.
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο αφαίρεσης **(A1)** για να απελευθερώσετε τα σύρματα, τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια.
- Για αποτροπή της υπερθέρμανσης της μονάδας του μοτέρ **(A)**, μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα για πάνω από 4 λεπτά.
- Αφήστε εκτός λειτουργίας για 20 λεπτά πριν από την επόμενη ενεργοποίηση.
- Πάντα να επιτρέπεται στη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από την επόμενη χρήση, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.
- Χρήση στη βάση **(H)** : (ανάλογα με το μοντέλο)
- Ελέγξτε αν ο διακόπτης ταχύτητας **(A1)** βρίσκεται στη θέση « **0** ».
- Εισαγάγετε τη ράβδο από κάθε εξάρτημα για ανάμιξη **(C)** ή για ζύμωμα **(E)** στις αντίστοιχες τρύπες και ασφαλίστε στη σωστή θέση. **Τα εξαρτήματα για ανάμιξη και ζύμωμα έχουν συγκεκριμένο σχήμα, το εξάρτημα για ανάμιξη ή ζύμωμα με το διακριτικό αριστερής θέσης (G) πρέπει να τοποθετείται στα αριστερά, στη μεγαλύτερη τρύπα (Σχ.1).**
- Βάλτε τη βάση **(H)** στην επιφάνεια εργασίας:
 - Για να ανασηκώσετε το μπράτσο, απασφαλίστε το, πατώντας το πλήκτρο **(J)** (Σχ.3).
 - Τοποθετήστε το μπολ **(I)** (Σχ.3).

- Απασφαλίστε το μπράτσο για να το χαμηλώσετε, πατώντας το πλήκτρο **(J)** (Σχ.4).
- Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ **(A)**, με συναρμολογημένα τα εξαρτήματα για ανάμειξη **(C)** ή για ζύμωμα **(E)** στον κινούμενο βραχίονα μέχρι να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο σωστής τοποθέτησης. (Σχ. 5).

Προσοχή: ΣΤΕΡΕΩΣΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΤΟΠΟΘΕΤΩΝΤΑΣ ΤΑ ΣΥΡΜΑΤΑ, ΤΑ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΑ Ή ΤΑ ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΕΓΚΟΠΕΣ (Σχ.5)

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα:
 - Η συσκευή σας διαθέτει 5 ταχύτητες και ένα πλήκτρο τούρμπο. Να ξεκινάτε πάντοτε την ανάμειξη ή το ζύμωμα από τη θέση 1 προτού περάσετε σταδιακά στη θέση 5.
 - Για να ζυμώσετε βαριές και πηχτές ζύμες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 5.
 - Μπορείτε επίσης να αυξήσετε την ταχύτητα, πιέζοντας το πλήκτρο τούρμπο **(A2)** · αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις ταχύτητες. Σας συμβουλεύουμε ωστόσο να την χρησιμοποιείτε μόνο για λίγο (το πολύ για 30 δευτερόλεπτα για τις πηχτές ζύμες).
- Αφού τελειώσετε, βάλτε το διακόπτη ταχύτητας **(A1)** στη θέση « **0** ».
- Βγάλτε από την πρίζα και πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **(J)** για να ανασηκώσετε το κινητό μπράτσο. Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης του μίξερ **(K)** για να βγάλετε το μίξερ από το υποστήριγμά του.
- Τότε πατήστε το κουμπί απασφάλισης **(A1)** για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ζυμώματος **(C)** ή ανάμειξης **(E)**.

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Αναδευτήρες με πολλαπλές λεπίδες για: σάλτσες, σαντιγί ασπράδια αυγών, κρέμες, μαγιονέζα παντεσπάνι και ελαφρώς παναρισμένες ζύμες, όπως οι κρέπες.
- Ζυμωτήρια για: βαριά ζυμαρικά όπως ζύμη ψωμιού, ζύμη για πίτσα, ζύμη κουρού και πολτών που περιέχουν κιμά.

Εξαρτήματα	Μέγιστη ποσότητα	Μέγιστος χρόνος	Ταχύτητα
Εξαρτήματα ανάμειξης πολλών λεπίδων (B ή C) Μαρέγκα	4 ασπράδια αυγών	4 λεπτά	5
Εξαρτήματα ζυμώματος για βαριά ζύμη (D ή E) Παντεσπάνι	0,5 kg, 300 ml νερό, 8 g ξερή μαγιά	4 λεπτά	5

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει τη συσκευή από την πρίζα.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης (**B/C**) και ζυμώματος (**D/E**) αμέσως μετά τη χρήση, για να μην κολλάνε και να μη στεγνώνουν πάνω τους υπολείμματα αυγού ή λαδιού.
- Τα διάφορα μέρη μπορούν να πλένονται στη βρύση με σφουγγάρι και υγρό πιάτων. Οι γάντζοι, τα εξαρτήματα ανάμειξης και το μπολ πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.
- Το σώμα της συσκευής πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ένα νωπό πανί.
- Η μονάδα του μοτέρ και η βάση ποτέ δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια ή αντικείμενα με μεταλλικά μέρη.
- Ποτέ να μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ στο νερό. Στεγνώστε τη σκουπίζοντας με στεγνό πανί.

EN	p. 4 – 6
FR	p. 7 – 10
NL	p. 11 – 14
ES	p. 15 – 18
IT	p. 19 – 21
DE	p. 22 – 25
PT	p. 26 – 29
BG	p. 30 – 33
CS	p. 34 – 36
HU	p. 37 – 40
RO	p. 41 – 44
SK	p. 45 – 47
HR	p. 48 – 51
PL	p. 52 – 54
RU	p. 55 – 58
UK	p. 59 – 62
EL	p. 63 – 66