



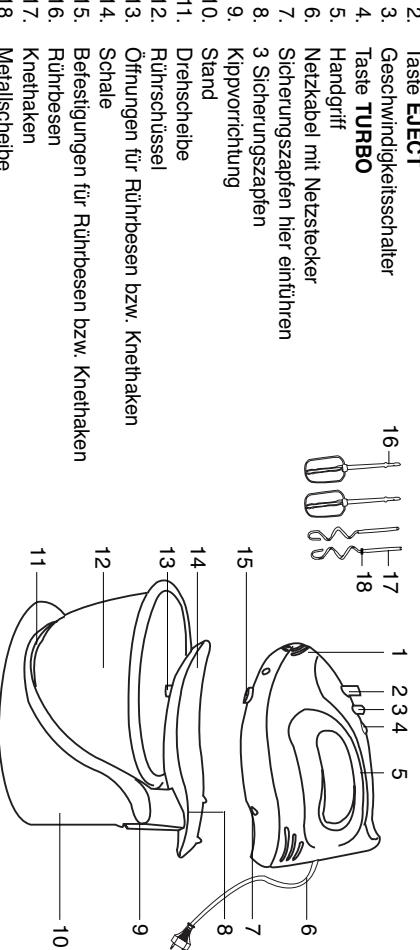
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
LIBRETTO D'ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUCCOES
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GEbruiksaanwijzing
NAVOD PRO OBSLUHU
KULLANTIM KLAUVUU
INSTRUCTIUN DE UTILIZARE
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛУАТАЦИЯ
Инструкция по эксплуатации



MIXERSET
MIXER SET
KIT MIXEUR
TURMMIXGER
MIXERSET
ROBOT DE COCINA
MISTURADORA
ZESTAW DO MIKSOWANIA
MIXERSET
RUCNI MIXER
MIKSER SETI
SET MIXER
КОМПЛЕКТ МИКСЕР
НАБОР МИКСЕРА

BEDIENUNGSANLEITUNG**HM120NN MIXERSET**

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgetauscht werden.

AUFBAU**SICHERHEITSHINWEISE**

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder andernweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Die Versuch, das Gerät selbst zu reparieren. **Es besteht Gefahr durch Stromschlag!**
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.

- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Kein Zubehör benutzen, welches nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde!
- Gerät hinreichend abkühlen lassen, bevor es verstaut wird.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser, Teige oder andere Flüssigkeiten. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Das Gerät nie über geheizten Kochplatten oder offenen Flammen benutzen.
- Während des Betriebes Küchenutensilien, Kleidung und Haare sowie das Netzzanschlusskabel von den Rührbesen bzw. von den Knethaken fern halten.
- Immer zuerst Gerät ausschalten, bevor Zubehörteile gewechselt werden sollen.
- Die maximale Betriebszeit von 3 Minuten bei Benutzung des Gerätes darf nicht überschritten werden. Vor weiterem Gebrauch ist eine Pause von mindestens 10 Minuten zur Abkühlung einzuhalten.
- Der Motor wird sehr stark belastet, wenn sehr dickmassige Mischungen geknetet oder gerührt werden sollen.
- Auf keinen Fall Gabeln, Messer und ähnliche Gegenstände in die sich drehenden Stäbe stecken.

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät vor der ersten Benutzung reinigen (siehe REINIGUNG UND PFLEGE).

BEDIENUNG

- Rührbesen:** Die Rührbesen (16) eignen sich z. B. zum Schlagen von Eischnee und Sahne, sowie zum Rühren von Kuchenteig, Püree, Fleischfüllungen, Pudding und Apfelmus.
- Knethaken:** Die Knethaken (17) eignen sich zum Kneten von schwereren Teigen, wie z.B. Hefeteig.
- Rühren und Kneten von Hand:** Handmixer mit der einen Hand fest halten und Rührbesen (16) bzw. die Knethaken (17) in den Befestigungen (15) an der Unterseite des Gerätes befestigen: An den Enden der Rührbesen (16) bzw. der Knethaken (17) befinden sich kleine Haken. Diese müssen direkt in die Aussparungen am Gerät eingepasst werden. Rührbesen (16) bzw. der Knethaken (17) so weit in das Gerät hinein schieben, bis diese hörbar einrasten.
- Hinweis:** Bei Verwendung der Knethaken (17) muss der Knethaken (17) mit der Metallscheibe (18) in die linke Befestigung (15) eingeführt werden!
- Geschwindigkeitsschalter (3) auf Position 0 stellen.
- Netzstecker (6) mit einer geeigneten Steckdose verbinden.
- Rührbesen (16) bzw. Knethaken (17) in eine zu bearbeitende Mischung hinein halten.
- Das Gerät mit Hilfe des Geschwindigkeitsschalters (3) einschalten. Rührbesen (16) bzw. Knethaken (17) drehen sich. Zunächst mit Geschwindigkeitstufe 1 beginnen, um ein Verspritzen der Zutaten zu vermeiden. Sobald die Zutaten grob vermischt sind, kann mit dem Geschwindigkeitsschalter (3) auch eine höhere Geschwindigkeitsstufe von 2 – 5 eingestellt werden. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Gebrauchs jederzeit ändern:

Geschwindigkeitsschaltung Rührbesen/Knethaken

- Stufe 0 Gerät aus
- Stufe 1 Vermengen von Flüssigkeiten Suppen, Saucen, Puddinge
- Stufe 3 Butter, Mischungen aus Zucker, Instant-Teige, leichte Teige
- Stufe 4 & Eier Mürbeteig, Hackfleisch, Sauer-, Hefeteig
- Stufe 5 Eiweiss, Schlagsahne, Kartoffelpüree

- Zum Vermengen einer schweren Mischung die Taste **TURBO** (4) drücken. Der Motor arbeitet nun mit besonders hoher Leistung. Sobald diese Taste los gelassen wird, schaltet das Gerät in die eingestellte Geschwindigkeitsstufe zurück. **Diese Funktion nicht länger als eine Minute nutzen!**
- Um den Rühr-/Knetvorgangs des Gerätes zu beenden, bitte den Geschwindigkeitsschalter (3) auf Position 0 schieben.

- Rührbesen (16) bzw. Knethaken (17) vollkommen zur Ruhe kommen lassen!** Erst dann dürfen diese aus der zubereiteten Mischung heraus gezogen werden. Anschließend den Netzstecker (6) ziehen.

- Die Rührbesen (16) bzw. die Knethaken (17) können vom Gerät abgenommen werden, indem vorsichtig die Taste **EJECT** (2) gedrückt wird.

- Rühren und Kneten mit dem Stand: Achtung - der Netzstecker (6) darf noch nicht an eine Steckdose angeschlossen sein!** Motoreinheit (1) in die Schale einsetzen. Die drei Aussparungen (7) an der Unterseite der Motoreinheit (1) müssen dazu in die Sicherungszapfen (8) der Schale (14) eingesteckt werden.

- Kippvorrichtung (10) hochklappen. An der Unterseite der Schale (14) befinden sich zwei Öffnungen (13). Bitte die Rührbesen (16) bzw. die Knethaken (17) durch diese Öffnungen (13) hindurch führen und an der Motoreinheit (1) befestigen (siehe Abschnitt *Rühren und Kneten von Hand*).

- Rückschlüssel (12) auf die Drehscheibe (11) stellen. Teigmischung in die Rückschlüssel (12) einfüllen. Nun bitte die Schale (14) langsam wieder herunter klappen. Die Rührbesen (16) bzw. die Knethaken (17) sind nun im Inneren der Rückschlüssel (12) platziert.

- Geschwindigkeitsschalter (3) auf Position 0 stellen.

- Netzstecker (3) mit einer geeigneten Steckdose verbinden.

- Das Gerät einschalten und Teig bearbeiten, wie im Abschnitt *Rühren und Kneten von Hand* beschrieben.

- Die Rückschlüssel (12) kann während dieses Vorganges mit der Drehscheibe (11) gedreht werden. Das vereinfacht das Bearbeiten des Teiges.

- Am Ende des Rühr-/Knetvorgangs den Geschwindigkeitsschalter (3) auf Position 0 stellen. Rührbesen (16)/Knethaken (17) vollkommen zur Ruhe kommen lassen. Netzstecker (6) ziehen. Jetzt die Schale (14) hoch klappen und Rückschlüssel (12) vom Gerät nehmen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Dazu auch unbedingt die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Zur Reinigung des Gehäuses ein mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch verwenden. Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Knethaken (17) bzw. Rührbesen (16) vor jeder Reinigung vom Gerät abnehmen.
- Rückschlüssel (12), Rührbesen (16) und Knethaken (17) bitte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen, gerne auch in der Geschirrspülmaschine.
- Keine aggressiven Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel, chemisch behandelte Putztücher o. ä. benutzen. Diese könnten die Gehäuse beschädigen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	: AC 230 V~ 50Hz
Leistungsaufnahme	: 200 Watt

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

 Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Vor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurück zu bringen.

Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantieanspruch:

Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch. Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

HM120N
0708

INSTRUCTION MANUAL

Dear customer,
Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

DESIGN

- 1.Motor unit
 - 2.**EJECT** key
 - 3.Speed switch
 - 4.**TURBO** key
 - 5.Handle
 - 6.Power cord with power plug
 - 7.Insert locking pin here
 - 8.3 locking pins
 - 9.Tilting device
 - 10.Stand
 - 11.Rotary plate
 - 12.Beating vessel
 - 13.Openings for beater or kneading hook
 - 14.Tray
 - 15.Mounting for beater or kneading hook
 - 16.Beater
 - 17.Kneading hook
 - 18.Metallic washer
-

SAFETY INFORMATION

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. **Non-observance could cause a fatal electric shock!**
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. **This could cause an electric shock.**
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.

- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
- Never use the cord to carry the appliance.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use any accessories that did not come with this unit!
- Allow the unit to cool down sufficiently before storing it away.
- Do not submerge the motor unit in water, dough or other fluids. **Danger to life by electrical shock!**
- Do not use the unit on heated hot plates or open flames.
- **Injury hazard:** Never hold the running grinding squeegee or kneading hook!
- Keep cooking utensils, clothing and hair as well as power cord away from the beater or the kneading hook during operation.
- Always switch off the unit first before changing accessories.
- Do not exceed the maximum operating period of 3 minutes while using the unit. Make a pause of at least 10 minutes before resuming operation.
- The motor is under heavy load, if very viscous mixtures are kneaded or stirred.
- Do not insert forks, knives and similar objects into the rotating rods.

BEFORE STARTING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing material.
- Clean the unit before using it for the first time (refer to CLEANING AND CARE).

OPERATION

- **Beater:** The beaters (16) are suitable for activities such as beating of broken ice and cream, as well as for stirring cooking dough, purée, meat fillings, pudding and apple sauce.
- **Kneading hook:** The kneading hooks (17) are suitable for kneading thicker dough, such as yeast dough.
- **Stirring and kneading by hand:** Hold the hand mixer firmly with the hand and fit the beater (16) or the kneading hook (17) in the mountings (15) on the underside of the unit. There are small hooks at the ends of the beater (16) or the kneading hooks (17). They should be fitted directly into the recesses on the unit. Insert the beater (16) or the kneading hook (17) into the unit till you hear a distinct latching click.
- **Tip:** While using the kneading hooks (17), the kneading hook (17) with the metal washer (18) should be inserted into the left hand mount (15).
- Set the speed switch (3) in position 0.
- Connect the power cord (6) to a suitable plug socket.
- Keep the beater (16) or kneading hook (17) in a mixture to be processed.
- Switch on the unit using the speed switch (3). Beater (16) or the kneading hook (17) will start rotating. Start with speed 1 first to avoid spraying of the ingredients. When the ingredients are more or less mixed, you can set even higher speeds from 2 – 5 using the speed switch (3). You can always change the speed during operation.
- Press on the key **TURBO** (4) to mix a heavy mixture. The motor will now work on high power. As soon as this key is released, the unit switches back into the set speed. **Do not use this function for longer than one minute!**
- To terminate the beating / kneading process of the unit, slide the speed switch (3) into position 0.

- Let the beater (16) or kneading hook (17) come to a complete rest!** Only then should you pull them out of the prepared mix. Pull out the power plug (6).

You can remove the beater (16) or the kneading hook (17) from the unit, by pressing the button **EJECT** (2) carefully.

- Beating and kneading with the stand:** **Attention – The power plug (6) must not be connected to a power socket!** Insert the motor unit (1) into the tray. Engage the three recesses (7) on the underside of the motor unit (1) into the locking pins (8) of the tray (14).

Tilt up the tilting device (10). There are two openings (13) on the underside of the tray (14). Guide the beaters (16) or the kneading hooks (17) through these openings (13) and attach them to the motor unit (1) (refer to section *Beating and kneading by hand*).

- Set the beating vessel (12) on the rotary plate (11). Fill the dough mix into the beating vessel (12). Now latch the tray (14) slowly under it. The beaters (16) or the kneading hooks (17) are now placed inside the beating vessel (12).
- Set the speed switch (3) in position 0.
- Connect the power cord (3) to a suitable plug socket.
- Switch on the unit and work on the dough, as described in the section *Beating and kneading by hand*.
- The beating vessel (12) can be rotated with the rotary plate (11) during this operation. This facilitates processing of the dough.
- At the end of the beating / kneading process, set the speed switch (3) in position 0. **Let the beater (16) / kneading hook (17) come to a complete rest.** Pull out the power plug (6). Now lift up the tray (14) and remove the beating vessel (12) from the unit.



Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods for disposal.

INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION



Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee: For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

CLEANING AND CARE

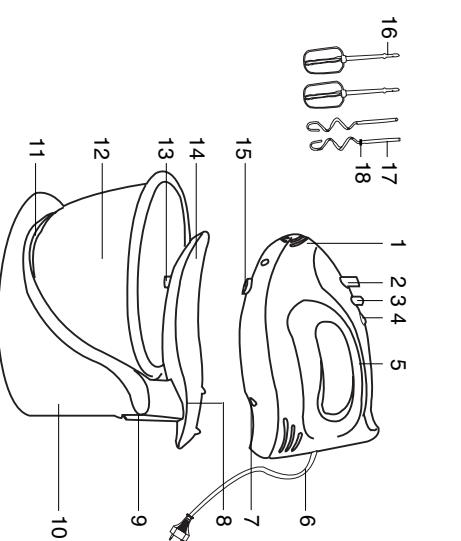
- Observe the safety instructions fully.
- Pull out the power plug before cleaning the unit every time.
- Allow the unit to cool down completely, before you start cleaning it.
- Use a piece of cloth moistened with water and a cleaning medium to clean the housing. Dry it carefully after cleaning.
- Remove the kneading hook (17) or beater (16) from the unit before cleaning it every time.
- Clean the beater vessel (12), beater (16) and kneading hook (17) after every use, using hot water and a mild cleaning agent; you can also wash it in the dishwasher.
- Do not use any aggressive chemicals, petrol, solvents, chemically treated cleaning cloths or such items. They can damage the housing.

TECHNICAL DATA

Operating voltage	: 230V~ 50Hz
Power consumption	: 200 Watt

Chère Cliente, cher Client,
Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

STRUCTURE

1. Bloc moteur
 2. Touche **EJECT**
 3. Interrupteur de vitesse
 4. Touche **TURBO**
 5. Poignée
 6. Cordon et fiche d'alimentation
 7. Ouvertures pour tenons de blocage
 8. Tenons de blocage (x3)
 9. Dispositif à bascule
 10. Support
 11. Disque rotatif
 12. Bol mélangeur
 13. Ouvertures pour fouets de malaxage et crochets de pétrissage
 14. Coupe
 15. Fixations pour fouets de malaxage et crochets de pétrissage
 16. Fouets de malaxage
 17. Crochets de pétrissage
 18. Disque métallique
- 

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage abnormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage abnormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. **Il y a risque d'électrocution.**
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

- N'utilisez aucun accessoire qui ne serait pas livré avec l'appareil !
- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le ranger.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, la pâte et tout autre liquide. **Il existe un réel danger de choc électrique !**
- N'utilisez jamais l'appareil sur des plaques de cuisson encore chaudes ou au-dessus d'une flamme.
- **Risque de blessure : n'essayez jamais d'attraper les fouets ou les crochets pendant leur utilisation !**
- Pendant l'utilisation de l'appareil, les fouets et les crochets doivent être tenus à bonne distance de vos ustensiles de cuisine, de vos vêtements, de vos cheveux et du cordon d'alimentation.
- Éteignez toujours l'appareil avant de changer les accessoires.
- Le temps d'utilisation maximal de l'appareil à ne jamais dépasser, est de 3 minutes consécutives. Avant d'utiliser à nouveau l'appareil, laissez-le refroidir au repos pendant au moins 10 minutes.
- La charge supportée par le moteur est très élevée lorsque vous pétrissez ou malaxez des préparations très denses.
- N'introduisez jamais une fourchette, un couteau ou un ustensile similaire lorsque les tiges sont en rotation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation (voir la section *Nettoyage et Entretien*)

UTILISATION

- **Fouets de malaxage :** les fouets (16) servent notamment à battre la crème et les oeufs en neige, à malaxer les pâtes salées ou sucrées, les purées, les farces à base de viande, les crèmes desserts et la compote de pommes.
- **Crochets de pétrissage :** les crochets (17) servent à pétrir les pâtes lourdes, telles que les pâtes à base de levure.
- **Malaxage et pétrissage en mode manuel :** tenez le mixeur dans une main et introduisez les fouets (16) ou les crochets (17) dans les fixations (15) prévues à cet effet, sur la partie inférieure de l'appareil. Pour cela, utilisez les petites attaches situées à l'extrémité des fouets (16) ou des crochets (17). Ces attaches doivent s'ajuster parfaitement dans les ouvertures de l'appareil. Enfoncez les fouets (16) ou les crochets (17) dans l'appareil, jusqu'à ce que vous entendiez un clic d'enclenchement.
- **Remarque :** lorsque vous utilisez les crochets (17), le crochet avec le disque métallique (18) doit être introduit dans la fixation (15) de gauche !
- Mettez l'interrupteur de vitesse (3) sur la position 0.
- Branchez la fiche électrique (6) dans une prise de courant appropriée.
- Introduisez les fouets (16) ou les crochets (17) dans la préparation à travailler.
- Mettez l'appareil en marche en utilisant l'interrupteur de vitesse (3). Les fouets ou les crochets se mettent immédiatement à tourner. Commencez toujours par la vitesse 1 afin d'éviter les éclaboussures. Lorsque les aliments seront grossièrement mélangés, vous pourrez choisir une vitesse supérieure, allant de 2 à 5. Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment, pendant l'utilisation de l'appareil.



Réglage de la vitesse

- Vitesse 0
- Vitesse 1
- Vitesse 2
- Soupes, sauces, crèmes desserts
- Beurre, préparations à base de sucre, pâtes instantanées, pâtes légères
- Pâte brisée, viande hachée, pâte au levain, pâte levée
- Blancs d'œuf, crème Chantilly, purée de pomme de terre

- Vitesse 3
- Vitesse 4 et 5
- Pour mélanger une préparation dense et lourde, enfoncez la touche **TURBO** (4). Le régime du moteur est alors particulièrement élevé. Dès que vous relâchez la touche, l'appareil retrouve sa vitesse initiale, réglée sur l'interrupteur. **Ne jamais utiliser cette fonction pendant plus d'une minute !**
- Pour stopper le processus de malaxage/pétrissage de l'appareil, mettez l'interrupteur de vitesse (3) sur la position 0.

Attendez l'arrêt total des fouets (16) ou des crochets (17) ! Vous pouvez ensuite les retirer de la préparation. Pour finir, retirez la fiche d'alimentation (6) de la prise.

- Pour retirer les fouets ou les crochets, tirez délicatement dessus en appuyant sur la touche **EJECT** (2).
- Malaxage et pétrissage en mode fixe : attention – la fiche électrique (6) ne doit pas encore être branchée !** Placez le bloc moteur (1) dans la coupe. Les trois ouvertures (7) placées sous le bloc moteur (1) doivent se fixer dans les tenons de blocage (8) de la coupe (14).

- Soulevez le dispositif à bascule (10). Deux ouvertures (13) se trouvent sur la partie inférieure de la coupe : passez les fouets (16) ou les crochets (17) par ces ouvertures et fixez-les au bloc moteur (voir la section *Malaxage et pétrissage en mode manuel*).

- Posez le bol mélangeur (12) sur le disque rotatif (11). Versez la préparation pour la pâte dans le bol mélangeur (12). Rabattez délicatement la coupe (14) vers le bas. Les fouets (16) ou les crochets (17) sont maintenant placés à l'intérieur du bol mélangeur (12).
- Mettez l'interrupteur de vitesse (3) sur la position 0.
- Branchez la fiche électrique (3) dans une prise de courant appropriée.
- Démarrez l'appareil et travaillez la pâte comme décrit à la section *Malaxage et pétrissage en mode manuel*.
- Le bol mélangeur (12) peut être tourné avec le disque rotatif (11) pendant l'opération en cours. Cela simplifie le travail de la pâte.

- En fin de malaxage/pétrissage, mettez l'interrupteur de vitesse (3) sur la position 0. Attendez l'arrêt total des fouets (16) ou des crochets (17). Retirez ensuite la fiche d'alimentation (6) de la prise. Faites basculer la coupe (14) vers le haut et retirez le bol mélangeur (12) de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Observez scrupuleusement toutes les consignes de sécurité.
- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche d'alimentation de la prise.
- Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Pour nettoyer le boîtier extérieur, utilisez un chiffon imbibé d'eau et, si nécessaire, un produit d'entretien non agressif. Après le nettoyage, séchez soigneusement.
- Avant chaque nettoyage, retirez les crochets (17) ou les fouets (16) de l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez le bol mélangeur (12), les fouets (16) et les crochets (17) avec de l'eau chaude et un produit d'entretien non agressif. Vous pouvez également utiliser le lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun produit chimique agressif, aucune essence, aucun solvant, ni aucun chiffon traité chimiquement (ou autres). Vous risqueriez de dédommager l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 230V~ 50Hz
Puissance	: 200 Watt

INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.



Les matériaux sont recyclables conformément à leur marque. Vous apportez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veuillez vous adresser à la municipalité pour connaître la déchèterie compétente.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes : Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer. La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

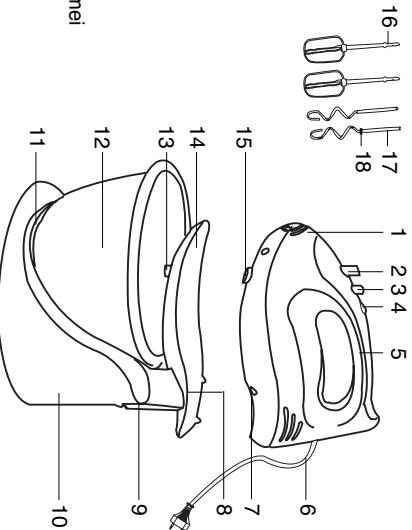
HM120N TURMIXGÉP

Tisztelt vásárlónk!

Mielőtt a hálózathoz köthet a készüléket, a nem rendeltekesszerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelemesen olvassa végig a Használati Útmutatót. Kérjük fordítson különösen nagy figyelemet a biztonsági tájékoztatónak. Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Útmutatót is adja át.

FELÉPÍTÉS

1. Motoros egység
2. EJECT gomb
3. Sebesség-kapszoló
4. TURBO gomb
5. Fogantyú
6. Hálózati csatlakozókábel, dugasszal
7. Ide dugjuk be a biztosító csapokat
8. Biztosító csap
9. Billentő készülék
10. Allítvány
11. Forgatótárcsa
12. Keverőtál
13. A keverők illetve a dagasztók nyílássai
14. Fészek
15. A keverők illetve a dagasztók rögzítő-elemei
16. Keverőtál
17. Dagasztó
18. Fémtárcsa



BIZTONSÁGI ELŐIRÁSOK

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sértését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetleges fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, elérhetőzzük, hogy a hálózati áram jellemzői és tesztelésre megfelelne-e a készülék adattartalján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyleb folyadékba. Ha a készülék nem ellenére meges vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatával előtt ellenőrizzessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tioldagilag a készülékhez megnyitásával próbálkozzon.
- Ne dugjunk be a készülék semmiféle tágítót.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszról illes vízes vagy nedves készél megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelét és csatlakozódugaszát, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérülésekkel találkozik, feltétlenül cseleltesse ki a kábelet és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatot elkerüljük.
- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelét és csatlakozódugaszon sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre eset, vagy egyleb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Sammilképpen ne próbálkozzunk a készülék hálózatával, a keverőkkel, vagy a csatlakozódugaszról vagy a csatlakozókábelről. A hálózati csatlakozókábel mindenkorban védelemmel nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kipoldási áramerősséggel működik.
- Kegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kipoldási áramerősséggel működőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kerje ki villanyszerelelőjének tanácsát.
- A kabelt és az esetleg szükséges használati kábelből úgy vezessük, hogy ne legyen lehetőség annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rátápján.
- Amennyiben haszszabítókábelből használunk, ennek alkalmastnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és vagy az aljzat túlförődhet.
- A készülék nem alkalmás sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.

KÜLÖNLEGES BIZTONSÁGI ELŐIRÁSOK

- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermeket nem képesek sazoknak a vezetélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermeknek, hogy a villamos hálózatnál eszközökkel felügyelet nélküli használájákat.
- Ha a készülék hirtelen használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzatból a hálózati csatlakozódugaszat.
- **Vigyázat!** A készülék mindenkorban áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelhez fogva vinni.
- Ne használjuk a készüléket meleg főzölapon, vagy nyílt láng felett.
- A készüléket hagyjuk teljesen lehűlni, mielőtt elternenek.
- A motoros egységet tilos vízbe, egyéb folyadékba illetve tésztába mártani. **Életveszélyes áramütés történhet!**
- Ne használjuk a készüléket meleg főzölapon, vagy nyílt láng felett.
- **Szerűs veszélye áll fenn: szigorúnak illes a működő keverőkbe vagy dagasztókba benyúlni!**
- A készülék működése közben tartósan távol a keverőktől, illetve a dagasztóktól a konyhai eszközökkel, a ruházattunkat és hajunkat valamint a hálózati csatlakozókábelét.
- A tartozékok kicserelelése előtt feltétlenül kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készülék 3 perces maximális üzemidejét nem szabad túlélni. Az újabb használat előtt legalább 10 perces szünetet kell belétni a készülék lehűlésehez.
- A motorok nagyon nagy terhelést jelent, ha nagyon sürű tésztát dagasztunk, illetve ha a keverőkkel nagyon sürű folyadékot próbálunk keverni.
- Sámmiképpen ne dugunk be kést, villát vagy hasonló tárgyat a főrő elemeikhez.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

- Távolítsunk el minden csomagolóanyagot.
- Az első használat előtt tisztítunk meg a készüléket (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

KEZELÉS

- **Keverő:** A keverők (16) alkalmasak például a parté és téjszínhab felverésére, valamint palacsintateiszta, püré, töltélék, puding és gyümölcslé keverésére.
- **Dagasztók:** A dagasztók (17), a süri tésták, különösen a kelt tészták dagasszására szolgálnak.
- **Keverés és dagasztás kész használatával:** Fogjuk az egylépkezünkbe a kézi mixert, és rögzítsük a keverőket (16), ill. a dagasztókat (17) a készülék alján található rögzítő elemekben (15): keverők (16), ill. a dagasztók (17) végen kis horgok találhatók. Ezeket közvetlenül a készülék megfelelő nyílásába kell beilleszteni. Toljuk be a keverőket, (16), illetve a dagasztókat (17) a baloldali amig jól halhatóan be nem kattannak a helyükre.
- **Megjegyzés:** A dagasztók (17) használatánál a fémtárcsával (18) elláttott dagasztót (17) a baloldali rögzítőbe (15) kell behelyezni!
- Állítsuk a sebesség-kapszolót (3) 0 állásba.
- Csatlakoztassuk a hálózati csatlakozódugasz (6) egy megfelelő aljzathoz.
- Tartssuk bele a keverőket (16) ill. a dagasztókat (17) a megnökkálandó anyagba.
- Kapsoljuk be a készüléket a sebesség-kapszolóval (3). A keverők (16), illetve a dagasztók (17) forognak kezdenek. Kezdjük a munkát az 1 sebességtöltéssel, hogy elkerüljük az anyag kiförcsesenését. Amikor a részek már nagyjából elkeveredtek, a sebesség-kapszolót (3) magasabb fokozatra kapsolhatjuk (2-5). A sebességfokozatot mindenkorban közben bármikor megváltoztathatjuk.

Sebességfokozat

A készülék kikapsolása

Folyadékok felverése

Leves, mártás, puding

Vaj, cukros keverékek, instant sütémény-tészta

Tojásos és lizsás tészta, darált hús, kelt tézta

Tojáslehetéje, tézsínhab, burgonyapüre

Keverés/dagasztás

A készülék kikapsolása

Folyadékok felverése

Leves, mártás, puding

Vaj, cukros keverékek, instant sütémény-tészta

Tojásos és lizsás tészta, darált hús, kelt tézta

Tojáslehetéje, tézsínhab, burgonyapüre

H**H**

- Sűrű anyag keveréséhez nyomjuk be a **TURBO** gombot (4). A motor ilyenkor különösen nagy teljesítménnyel működik. Amikor ezt a gombot elengedjük, a készülék a beállított sebességkörözatra kapcsol vissza. **A TURBO funkciót legfeljebb egy percig használjuk!**

- A keverés/dagasztási művelet befejezéséhez toljuk a sebesség-kaposolt (3) a 0 állásba.
- A keverőket (16) ill. a dagasztókat (17) hagyjuk teljesen leállni! Ezeket csak a leállás után húzzuk ki az anyagból! Ezt követően húzzuk ki a háziorati csatlakozódugasz (6).

- A keverőket (16) ill. a dagasztókat (17) a készüléktről úgy lehet levegni, hogy óvatosan megnyomjuk az **EJECT** gombot (2).

- Keverés és dagasztás az állvány használatával:** **Vigyáztat - a háziorati dugasz (6) még nem szabad az aljzathoz csatlakoztatni!** Tegyük be a motoros egységet (1) a feszékbe. A három nyílást (7) a motoros egységen (1) (Lásd Keverés és dagasztás kézi használatát).

- A keverőfárat (12) tegyük a forgótárcsára (11). Töltük be a tésztát a keverőlába (12). Ez után lassan billenttsük le a feszket (14). Ezáltal a keverők (16) illetve a dagasztók (17) a keverőtől (12) belséjébe kerülnek.

- Csatlakoztassuk a háziorati csatlakozódugot (3) egy erre alkalmas aljzathoz.
- Kapcsoljuk be a készüléket és végezzük el a keverést vagy dagasztást a **Keverés és dagasztás kézi használatai** című szakaszban leírtak szerint.

- A művelet közben a keverőfárat (12) a forgótárcsával (11) forgathatótuk is. Ez megkönnyíti a tézta elkeszítését.

- A keverés/dagasztás végén állítsuk a sebesség-kapcsolót (3) a 0 állásba. Hagyjuk a keverőlábat (16)/dagasztókat (17) teljesen leállni. Húzzuk ki a háziorati csatlakozódugasz (6). Ezután billenttsük fel a feszket (14) és vegyük le a készüléktről a keverőfárat (12).

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

 Ez a terméket az élettartama végén ne dobjuk a normál háztartási szemetébe, hanem adjuk le a villamos és elektronikai hulladékok átvezetőhelyéen. A terméken található szimbólum, a használati útmutató vagy a csomagolás felirata erre hivja fel a figyelmet.

A készülék anyagai a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. Az újrahasznosítással az anyagok ismételt felhasználásával, illetve a használt készülékek egyéb felhasználásával sokat lehetünk környezetünk megóvásáért.

GARANCIAFELTÉTELEK ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

 Készülékeinket szállítás előtt rendkívül pontos minőségi ellenőrzésnek vettük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt, kerülj, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárlás napjától számítva. Ezáltal az időszak alatt ingyen váltunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghianak tudható be. Ekkor vagy kicséréljük készüléket, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy harmadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

TISSZITÁS ÉS ÁPOLÁS

- A munka során feltétlenül tartsuk be a biztonságú elérésüköt.
- Minden tisztítás előtt húzzuk ki a háziorati csatlakozódugót.
- A tisztítás megkezdése előtt hagyjuk a készüléket teljesen lehűlni.
- A készülék ház tisztításához használunk mosogatószerves vízzel megnedvesített ruhát. A tisztítás után a házat gondosan töröljük szárára.
- A dagasztókat (17) illetve a keverőket (16) minden tisztítás előtt vegyük le a készülékről.
- A keverőfárat (12), a keverőket (16) és a dagasztókat (17) minden használat után melegvízzel és enyhé mosogatószerekkel tisztításuk meg, akár mosogatógéppen is.
- Ne használunk erős vegyszereket, benzint, oldószeret, vegyleg kezelt tisztítókendőt vagy hasonlókat. Ezek károthatják a készülékházat.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	:	230V~/ 50Hz
Energiatartalom	:	200 Watt

Gentile cliente,

Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erroneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l'apparecchio. Badate a sempre osservare i criteri di sicurezza. Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

STRUTTURA

1. nità motore
 2. Tasto **EJECT**
 3. Selettore di velocità
 4. Tasto **TURBO**
 5. mpugnatura
 6. Cavo di alimentazione con spina
 7. Inserire qui i perni di sicurezza
 8. 3 perni di sicurezza
 9. Dispositivo di ribaltamento
 10. Supporto
 11. Piattaforma girevole
 12. Vasca per impasto
 13. Aperture per fruste a spatola e fruste a spirale
 14. Guscio
 15. Dispositivi di fermo per fruste a spatola e fruste a spirale
 16. Fruste a spatola
 17. Fruste a spirale
 18. Disco metallico
-

NORME DI SICUREZZA

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo. **La mancata osservazione di queste indicazioni potrebbe causare una scarica elettrica.**
- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti elettrici e se necessario farlo riparare.
- **Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericolosi connessi all'elettricità.**
- Non far pendere il cavo su spiglioli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredare l'impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.
- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l'uso.

- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell'apparecchio; in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.
- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all'aria aperta.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza controllo durante l'uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli comuni ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzione!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.

SPECIALI NORME DI SICUREZZA

- Non utilizzare accessori che non siano in dotazione all'apparecchio.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporto.
- Non immergere l'unità motore in acqua, impasti o altri liquidi. **Vi è un pericolo di scosse elettriche che possono mettere a rischio l'incolumità personale!**
- Non utilizzare mai l'apparecchio su piastrelle di cottura calde o su fiamme vive.
- **Pericolo di lesioni: non afferrare mai le fruste a spatola o le fruste a spirale quando sono in movimento!**
- Durante il funzionamento, tenere lontani dalle fruste a spirale e dalle fruste a spatola utensili da cucina, abiti, capelli e il cavo di alimentazione del mixer.
- Spegnere sempre l'apparecchio prima di cambiare gli accessori da montare su di esso.
- Quando si utilizza il mixer, non superare mai il tempo massimo di funzionamento, pari a 3 minuti. Prima di continuare con l'utilizzo, osservare una pausa di almeno 10 minuti per lasciar raffreddare il mixer.
- Il motore si scalda notevolmente, quando devono essere mescolati o agitati impasti molto densi.
- Si raccomanda di non conficcare in nessun caso forchette, coltelli o oggetti simili nelle pale in movimento.

PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali dell'imballo.

IMPIEGO

- **Fruste a spatola:** le fruste a spatola (16) sono indicate, per esempio, per montare chiare d'uovo e panna, o per mescolare impasti, purè, ripieni a base di carne, pudding e mousse di mele.
- **Fruste a spirale:** le fruste a spirale (17) sono adatte per manipolare impasti pesanti, come pasta lievitata.
- **Mescolare e impastare a mano:** tenere fermo il mixer manuale con una mano e fissare le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) ai dispositivi di fermo (15), presenti sulla parete inferiore dell'apparecchio.

All'estremità delle fruste a spatola (16) o delle fruste a spirale (17) si trovano dei gancetti. Questi devono essere direttamente introdotti nelle apposite cavità dell'apparecchio. Spingere le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) all'interno del mixer finché esse non scattino in posizione.

Avvertenza: quando si utilizzano le fruste a spirale (17), la singola frusta (17) deve essere introdotta nel dispositivo di fermo sinistro (15) insieme al disco metallico (18).

- Portare il selettori di velocità (3) sulla posizione 0.

• Collegare la spina del cavo di alimentazione (6) a un'adatta presa di corrente.

• Tenere le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) all'interno di una miscele da preparare.

• Accendere il mixer mediante il selettori di velocità (3). Le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) iniziano a girare. Si raccomanda di iniziare sempre con il livello di velocità 7 per evitare schizzi degli ingredienti.

Appena gli ingredienti sono grossolanamente mescolati, si può portare il selettori di velocità (3) a un livello di velocità superiore, da 2 a 5. Durante l'uso, la velocità del mixer può essere variata in qualsiasi momento.

Livello di velocità

Apparecchio spento

Miscelazione di liquidi

Minestre, salse, pudding

Burro, miscele a base di zucchero, impasti istantanei, impasti leggeri

Pasta frolla, carne tritata, pasta lievitata
chiara d'uovo, panna montata, purè di patate.

- Per l'elaborazione di una miscela pesante, premere il tasto **TURBO** (4). In questo modo, il motore funziona a una potenza particolarmente elevata. Appena il tasto è rilasciato, il mixer ritorna al livello di velocità precedentemente impostato. **Si raccomanda di non utilizzare questa funzione per più di 1 minuto!**
- Per arrestare l'azione miscelatrice/impastatrice dell'apparecchio, occorre portare il selettore di velocità (3) sulla posizione 0.

- **Attendere che le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) si fermino completamente.** Solo allora è possibile estrarre le fruste dalla miscela pronta. Infine, scollegare la spina del cavo di alimentazione (6) dalla presa di corrente.
- È possibile rimuovere le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) dall'apparecchio, premendo con cautela il tasto **EJECT** (2).

- **Mescolare e impastare con il supporto: Attenzione – si raccomanda di non collegare ancora la spina del cavo di alimentazione (6) alla presa di corrente.** Inserire l'unità motore (1) nel guscio dell'apparecchio. A tale scopo, le tre cavità (7), presenti nella parte inferiore dell'unità motore (1), devono incastirarsi nei perni di sicurezza (8) del guscio del mixer (14).

- Sollevare il dispositivo di ribaltamento (10). Nella parte inferiore del guscio (14) si trovano due aperture (13). Inserire le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) attraverso queste aperture (13) e fissarle all'unità motore (1) (vedere il paragrafo *Mescolare e impastare a mano*). Collocare la vasca per impasto (12) sul disco metallico (11). Riempiere la vasca (12) di miscela per impasto. Abbassare nuovamente il guscio (14), lentamente. Le fruste a spatola (16) o le fruste a spirale (17) si trovano ora all'interno della vasca per impasto (12).
- Portare il selettori di velocità (3) sulla posizione 0.
- Collegare la spina del cavo di alimentazione (3) a un'idonea presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio e lavorare la pasta come descritto nel paragrafo *Mescolare e impastare a mano*. Durante questo processo, la vasca (12) può essere ruotata con la piattaforma girevole (11). Ciò facilita la lavorazione dell'impasto.
- Al termine del processo, portare il selettori di velocità (3) sulla posizione 0. Attendere che le fruste a spatola (16)/a spirale (17) si arrestino completamente. Scollegare la spina del cavo di alimentazione (6). A questo punto, sollevare il guscio (14) ed estrarre la vasca (12) dal mixer.

PULIZIA E CURA

- A tale scopo, rispettare scrupolosamente le norme di sicurezza.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, scollegare il cavo di alimentazione.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio, prima di procedere alla sua pulizia.
- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio, utilizzare un panno inumidito con acqua e detergente per stoviglie. Dopo la pulizia, asciugare con cura.
- Prima della pulizia, estrarre sempre le fruste a spatola (17) o le fruste a spirale (16) dall'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la vasca per impasto (12), le fruste a spatola (16) e le fruste a spirale (17) con acqua calda e con un detergente blando, eventualmente anche in lavastoviglie.
- Non utilizzare sostanze chimiche aggressive, benzina, solventi, panni trattati chimicamente o simili. Il corpo dell'apparecchio potrebbe subire danni.

DATI TECNICI

Tensione di alim. :	230 Volt ~ 50 Hz
Potenza assorbita :	200 W

AVVERTENZE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

 Una volta inutilizzabile il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici ma portato presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche. Ciò è indicato dal simbolo presente sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.



I materiali riciclabili sono riutilizzabili a seconda delle loro caratteristiche. Con il riutilizzo, con il riciclaggio di materiale o altri tipi di riciclaggio di apparecchi vecchi fornirete un importante contributo alla tutela ambientale.

Informatevi presso l'amministrazione comunale sui punti di smaltimento competenti.

GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità. Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituire il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati dalla seguente garanzia:
Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto. Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

MANUAL DE INSTRUCCIONES**HM120N ROBOT DE COCINA**

Estimado cliente,
Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiere provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

ELEMENTOS

1. Bloque motor
 2. Botón **EJECT**
 3. Interruptor para control de velocidades
 4. Botón **TURBO**
 5. Asa
 6. Cable con enchufe
 7. Introducir aquí los pivotes de seguridad
 8. 3 pivotes de seguridad
 9. Dispositivo basculante
 10. Base
 11. Plato giratorio
 12. Vaso
 13. Orificios para batidores y amasadores
 14. Cubierta
 15. Fijaciones para batidores y amasadores
 16. Batidores
 17. Amasadores
 18. Discos metálicos
-

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

- Una utilización incorrecta y mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso para el que fue fabricado. No se puede asumir responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje correspondan a aquellos indicados sobre la chapa.
- No colocar el dispositivo o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el dispositivo caiga en agua accidentalmente, desconectar el enchufe inmediatamente y hacer verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente. **La no observancia de esta regla podría causar una descarga eléctrica fatal.**
- No intentar abrir el alojamiento sin la ayuda de un experto.
- No colocar ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de estos dos esté dañado, tendrá que ser substituido por el fabricante o por persona cualificada para evitar riesgos.
- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable o el enchufe presentan daños. En caso de daño, lleve el aparato a una tienda de reparaciones eléctricas para que sea examinado y reparado si fuese necesario.
- Nunca intente reparar Ud. mismo el aparato. **Puede dar lugar a una descarga eléctrica.**
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo bien apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte la unidad del tomacorriente de pared solamente cogiéndolo por el enchufe.
- Para una protección adicional se puede colocar un interruptor diferencial, para una intensidad no mayor a 30mA, en la instalación del hogar. Consulte con su electricista para mayor información.
- Verifique que no exista peligro de que el cable de la unidad o un cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda tropezar con ellos mientras están en uso.
- Si se utiliza un cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, porque lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para utilizarse al aire libre.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando se está utilizando.

• Los niños no pueden reconocer los peligros que implican la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, no permita nunca que los niños utilicen aparatos domésticos sin supervisión.

- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y también cuando se disponga a limpiarlo.
- **Atención!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No sostenga el aparato por el cable.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice ningún accesorio que no haya sido suministrado con el aparato.
- Deje enfriar completamente el aparato antes de guardarlo.
- No sumerja el bloque motor en agua, masa u otros líquidos, ya que podría electrocutarse.
- No utilice nunca el aparato sobre llamas o placas térmicas calientes.
- **Evite accidentes: No agarre nunca los batidores o amasadores en movimiento.**
- Mientras el aparato se encuentre en funcionamiento, manténgalo alejado de los utensilios de cocina, de la ropa, del cabello y del cable de alimentación de los batidores y amasadores.
- Desconecte siempre el aparato antes de cambiar los accesorios.
- El tiempo máximo de funcionamiento no debe superar los 3 minutos. Antes de volver a usar el aparato deberá hacer una pausa de al menos 10 minutos para dejar que se enfríe.
- No sobre cargue el motor de la batidora con mezclas espesas que dificulten el movimiento de los batidores o de los amasadores.
- No introduzca nunca tenedores, cuchillos u otros objetos cuando las varillas se encuentren en movimiento. !
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez (véase LIMPIEZA Y CUIDADOS).

ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- **MANEJO**
- **Batidores:** Los batidores (16) están indicados por ejemplo para montar nata y las claras a punto de nieve, así como para remover masa para pasteles rellenos de carne, puddings y compota de manzana.
- **Amasadores:** Los amasadores (17) están indicados para amasar pastas espesas como por ejemplo, masa de levadura.
- **Batir y amasar a mano:** Sujete firmemente la batidora con una mano y ajuste los batidores (16) o los amasadores (17) en las fijaciones(15) situadas en la parte inferior del aparato. En el extremo de los batidores (16) o de los amasadores (17) encontrará unos pequeños enganches que deberá ajustar directamente en los huecos del aparato. Introduzca los batidores (16) o los amasadores (17) en la batidora hasta que oiga un clic.
- **Advertencia:** Cuando utilice los amasadores (17) deberá introducirlos junto con los discos metálicos (18) en la fijación izquierda(15).
- Desplace el interruptor para control de velocidades (3) hasta la posición 0.
- Conecte el enchufe (6) a una toma.
- Mantenga introducidos los batidores (16) o los amasadores(17) en la mezcla que deseé trabajar.
- Conecte el aparato con ayuda del interruptor para control de velocidades (3). En ese momento los batidores (16) o los amasadores (17) comenzaran a girar. Comience utilizando primero la velocidad 1 para evitar las salpicaduras de los alimentos. En cuanto los ingredientes formen una mezcla gruesa, seleccione en el interruptor para control de velocidades (3) otra velocidad más alta de 2 – 5. La velocidad puede variarse durante la utilización de la batidora.
- **Velocidades**
- **Batidores/Amasadores**
- Apagado
- Velocidad 0
- Mezclas de líquidos
- Velocidad 1
- Sopas, salsas, puddings
- Velocidad 2
- Mantequilla, mezclas de azúcar, masa instantánea, masa ligera
- Velocidad 3
- Huevos, pastaflora, carne picada, levadura, masa de levadura
- Velocidad 4
- Claras, harina montada, puré de patatas.
- Velocidad 5
- funcionar a mayor potencia. En cuanto deje de presionar el botón, el aparato recuperará de nuevo la velocidad a la que lo había regulado anteriormente. **No utilice esta función durante más de un minuto!**

E

- Cuando acabe de batir/amasar desplace el interruptor para control de velocidades (3) hasta la posición 0.
- **¡Deje que los batidores (16) o los amasadores (17) se detengán completamente!** A continuación retírelos de la mezcla y desconecte el enchufe (6).

• Extraiga los batidores (16) o los amasadores (17) del aparato pulsando el botón **EJECT** (2).

• **Batir y amasar con la base:** ¡**Precaución, no conecte aun el enchufe (6) a una toma!** Ajuste el bloque motor (1) a la cubierta. Los tres huecos (7) situados en la parte inferior del bloque motor (1) deben estar encalados en los pivotes de seguridad (8) de la cubierta (14).

Piegue hacia arriba los dispositivos basculantes (9). En la parte inferior de la cubierta (14) encontrará dos orificios (13). Pase los batidores (16) o los amasadores (17) por estos orificios (13) y ajustelos al bloque motor (1) (véase sección *Batir y amasar a mano*).

• Coloque el vaso (12) sobre el plato giratorio (11) y vierta en él la mezcla de pasta. A continuación baje lentamente la cubierta (14). Ahora los batidores (16) o los amasadores (17) se encuentran en el interior del vaso (12).

• Desplace el interruptor para control de velocidades (3) hasta la posición 0.

• Conecte el enchufe (6) a una toma.

• Encienda el aparato y trabaje la masa como se describe en la sección *Batir y amasar a mano*.

• Durante el proceso podrá girar el vaso (12) con el plato giratorio (11) para trabajar la pasta con mayor facilidad.

• Cuando termine de batir/amasar, desplace el interruptor para control de velocidades (3) hasta la posición 0. Espere a que los batidores (16) o amasadores (17) se hayan detenido completamente. Desconecte el enchufe (6). A continuación levante la cubierta (14) y retire el vaso (12) del aparato.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Es importante que también consulte las instrucciones de seguridad.
- Antes de cada limpieza desconecte el enchufe.
- Deje enfriar completamente el aparato antes de empezar a limpiarlo.
- Limpie la carcasa con un paño humedecido y un poco de detergente. A continuación, séquela cuidadosamente.
- Extraiga los batidores (17) o los amasadores (16) antes de cada limpieza.
- Después de cada uso, lave el vaso (12), los batidores (16) y los amasadores (17) con agua caliente y un detergente suave o en el lavavajillas.
- No utilice productos químicos agresivos, gasolina, disolventes, paños tratados químicamente, etc., ya que podrían dañar la carcasa.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de funcionamiento	:	230V ~ 50Hz
Potencia	:	200 vatios

E

INDICACIONES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



No deseche este producto en la basura doméstica una vez que se haya cumplido su vida de funcionamiento, depositelo en un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. El símbolo que se encuentra en el producto, el manual de usuario o el embalaje, hacen referencia a este punto.

El plástico es reutilizable según esté indicado. Con la reutilización de productos de plástico reciclado u otra clase de reciclaje de aparatos viejos, está contribuyendo de forma importante a la conservación del medio ambiente.

Infórmese en su administración local sobre la entidad de eliminación de residuos competente.

GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Antes de la entrega, nuestros aparatos se someten a un estricto control de calidad.

En el caso de que, a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, también como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro representante. Además de los derechos de garantía que contempla la legislación, el comprador puede ejercer los siguientes derechos de garantía:

Para el aparato comprado ofrecemos una garantía de 2 años, a contar a partir de la fecha de compra. Durante este período, le subsanaremos sin cargo alguno por cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o cualquier error de fabricación, mediante su reparación o sustitución. Los defectos occasionados por una manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores o la incorporación de piezas que no corresponden al aparato no se incluyen en esta garantía.

• Antes de cada limpieza desconecte el enchufe.

• Deje enfriar completamente el aparato antes de empezar a limpiarlo.

• Limpie la carcasa con un paño humedecido y un poco de detergente. A continuación, séquela cuidadosamente.

• Extraiga los batidores (17) o los amasadores (16) antes de cada limpieza.

• Después de cada uso, lave el vaso (12), los batidores (16) y los amasadores (17) con agua caliente y un detergente suave o en el lavavajillas.

• No utilice productos químicos agresivos, gasolina, disolventes, paños tratados químicamente, etc., ya que podrían dañar la carcasa.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Pt

Caro consumidor

Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passar para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

ESTRUTURA

1. Unidade do motor
 2. Tecla **EJECT**
 3. Comutador de velocidades
 4. Tecla **TURBO**
 5. Pega manual
 6. Cabo com Ficha
 7. Ponto de inserção dos pinos de segurança
 8. 3 Pinhos de segurança
 9. Dispositivo basculante
 10. Suporte
 11. Placa giratória
 12. Taça do disco agitador
 13. Aberturas para batedor ou varas de amassar
 14. Recipiente
 15. Fixações para batedor ou varas de amassar
 16. Batedor
 17. Varas de amassar
 18. Disco metálico
-

INFORMAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA

- A utilização incorrecta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para o seu fim previsto. Não será assumida qualquer responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso incorrecto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o dispositivo à fonte de corrente, verificar que a corrente e a voltagem correspondam aquelas indicadas na chapa.
- Não colocar o aparelho em água ou outro líquido. Em caso que isso acontecesse, desligar o aparelho ou a tomada em água ou outro líquido. Em caso que isso acontecesse-se accidentalmente, desligar o aparelho imediatamente e fazer-lo examinar por pessoa qualificada antes de utilizá-lo novamente. **A não observância desta regra pode causar um choque eléctrico fatal.**
- Não procurar abrir a caixa sozinhos.
- Não coloque quaisquer objectos no interior da caixa.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, sobre uma superfície húmida ou quando o próprio aparelho estiver molhado.
- Não toque na tomada com as mãos molhadas ou húmidas.
- Verificar o fio e a tomada regularmente para excluir possíveis danos. Si o fio ou a tomada estiverem prejudicados, terão que ser substituídos pelo fabricante ou por pessoa qualificada para excluir possíveis perigos.
- Não utilizar o aparelho no caso de cair ou ficar danificado de outro modo, ou ainda se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de avária, levar o aparelho a uma oficina de reparações eléctricas para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente reparar o aparelho por si próprio. **Poderá sofrer um choque eléctrico.**
- Não deixar o cabo pendurado sobre arestas cortantes e mantê-lo afastado de objectos quentes e chamas vivas. Para retirar a ficha da tomada seguir sempre pela ficha.
- Para protecção adicional, é possível equipar a instalação eléctrica doméstica com um disjuntor de corte de corrente, com uma corrente de interrupção nominal não superior a 30mA. Aconselhe-se com o seu electricista.

UTILIZAÇÃO

- **Batedor:** O batedor (16) serve para bater, por exemplo, claras em castelo e molhos, bem como para bater massa de bolos, purés, recheio de carne, pudins e doce de maçã.
- **Varas de amassar:** As varas de amassar (17) servem para amassar massas mais difíceis, como, por exemplo, massas com fermento.
- **Bater e amassar manualmente:** Segurar firmemente na misturadora com uma mão e montar o batedor (16) ou as varas de amassar (17) nas fixações (15) na parte inferior do aparelho. Nas extremidades do batedor (16) ou das varas de amassar (17) encontram-se pequenas varas. Estas varas devem ser directamente encaixadas nos encaixes do aparelho. Introduza o batedor (16) ou as varas de amassar (17) firmemente no aparelho, até escutar um estalido ao encaixarem.
- **Nota:** Ao utilizar as varas de amassar (17), estas devem estar montadas com o disco metálico (18) nas fixações (15) da esquerda!
- Colocar o comutador de velocidades (3) na posição 0.
- Ligar a ficha (6) a uma tomada correspondente.
- Coloque o batedor (16) ou as varas de amassar (17) dentro da mistura para bater ou amassar.
- Ligar o aparelho com o auxílio do comutador de velocidades (3). O batedor (16) ou as varas (17) rodam. Primeiro, comece com nível de velocidade 7, para evitar que os ingredientes saíjam. Quando os ingredientes já estiverem grosseiramente misturados, pode passar para um nível de velocidade mais elevado, de 2 a 5, através do comutador de velocidades (3). A velocidade pode ser alterada em qualquer momento durante o funcionamento:
- **Batedor/Varas de amassar**
- Nível 0 Aparelho desligado
- Nível 1 Misturar líquidos
- Nível 2 Sopas, molhos, pudins
- Nível 3 Manteiga, misturas de açúcar, massas instantâneas, massas leves
- Nível 4 & Massas de ovos moles, carne picada, massas com fermento, massas levedadas
- Nível 5 Claras em castelo, natas batidas, puré de batata.
- Para mexer uma mistura espessa, prima a tecla **TURBO** (4). Neste caso, o motor trabalha com uma potência especialmente forte. Ao soltar esta tecla, o aparelho volta a ficar ligado no nível de velocidade anterior. **Esta função não pode ser utilizada durante mais de um minuto!**
- Para terminar a função de bater/amassar do aparelho, por favor coloque o comutador de velocidades (3) na posição 0.
- **Deixe o batedor (16) ou as varas de amassar (17) pararem completamente!** A seguir, retire-os da mistura preparada. Depois, desligue a ficha (6).
- O batedor (16) ou as varas de amassar (17) podem ser retirados do aparelho, premindo cuidadosamente a tecla **EJECT** (2).
- **Bater e amassar com o suporte:** **Atenção – a ficha (6) ainda não pode ser ligada a uma tomada!** Montar a unidade do motor (1) no recipiente. Os três pontos de inserção (7) da parte inferior da unidade

Pt

do motor (1) devem servir para encaixar os pinos de segurança (8) do recipiente (14).

Levante o dispositivo basculante (10). Na parte inferior do recipiente (14) encontram-se duas aberturas (13). Por favor, introduza o batedor (16) ou as varas de amassar (17) através dessas aberturas (13) e fixe a unidade do motor (1) (consultar Secção Bater e Amassar Manualmente).

Ajustar a taça do disco agitador (12) à placa giratória (11). Deitar a mistura para amassar na taça do disco agitador (12). Agora, vire lentamente o recipiente (14), outra vez para baixo. Agora, o batedor (16) e as varas de amassar (17) estão colocadas no interior da taça do disco agitador (12).

• Colocar o comutador de velocidades (3) na posição 0.

• Ligar a ficha (3) a uma tomada correspondente.

• Ligar o aparelho e fazê-lo bater ou amassar massas, conforme descrito na Secção Bater e Amassar Manualmente.

• Durante o funcionamento, a taça do disco agitador (12) pode rodar com a placa giratória (11). Tal simplifica o amassar/bater da massa.

• Quando terminar de bater ou amassar, coloque o comutador de velocidades (3) na posição 0. Deixe o batedor (16)/varas de amassar (17) pararem completamente. Retire a ficha (6). Levante o recipiente (14) e retire a taça do disco agitador (12) do aparelho.

LIMPEZA E CUIDADOS

• Para este efeito, também deverão ser observados os conselhos de segurança.

• Antes de iniciar a limpeza, desligue a ficha.

• Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de iniciar a respectiva limpeza.

• Utilize um pano humedecido com água e detergente para limpar o invólucro. Após a limpeza, seque cuidadosamente todas as peças.

• Retire as varas de amassar (17) ou o batedor (16) do aparelho antes de começar a limpar.

• Limpe a taca do disco agitador (12), o batedor (16) e as varas de amassar (17) após cada utilização com água quente e um detergente suave, ou na máquina de lavar.

• Não utilize produtos químicos agressivos, gasolina, solventes, panos de limpeza com produtos químicos e afins. Estes podem danificar o invólucro.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de funcionamento	:	230 V~ 50 Hz
Consumo de energia	:	200 W

CONSELHOS PARA PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este produto, no fim do seu período de vida útil, não deve ser depositado no lixo doméstico normal. Deverá ser, pelo contrário, depositado num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo no produto, as instruções de utilização e a embalagem chamam a atenção para esse facto.



As matérias-primas são reutilizáveis de acordo com as suas características. Com a reutilização, a utilização material ou outras formas de utilização de aparelhos velhos fazem com que dê um contributo valioso para a protecção do nosso ambiente.

Por favor, informe-se junto das autoridades locais sobre os centros de recolha competentes.

GARANTIA E SERVICO PÓS-VENDA

Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controlo de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes prorrrogativos em relação à garantia:

Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.

As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

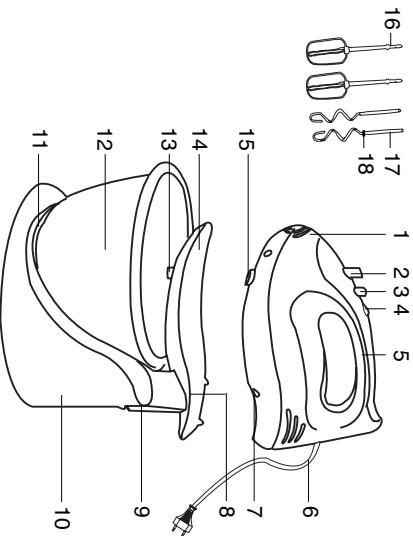
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Klientcie,

W celu uniknięcia niepożądanych uszkodzeń wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dodać ją do niego instrukcję obsługi.

BUDOWA

1. Jednostka napędowa
2. Przyłisk **EJECT**
3. Przekaźnik prędkości
4. Przycisk **TURBO**
5. Uchwyt
6. Kabel sieciowy z wtyczką
7. Tu wprowadzić trzpień bezpieczeństwa
8. 3 trzpień bezpieczeństwa
9. Przyrząd do przechylania
10. Stojak
11. Płyta obrotowa
12. Miska do mieszania
13. Otwory na mieszacz i ugniatacz
14. Panewka
15. Mocowanie do mieszaczy i ugniataczy
16. Mieszacz
17. Ugniatacz
18. Płytki metalowej

**WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Nieprawidłowa obsługa oraz nieodpowiednie obchodzienie się z urządzeniem mogą prowadzić do zakłucenia jego pracy i do obrażeń ciała użytkownika.

• Urządzenie może być używane jedynie do przewidzianego celu. W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia lub nieodpowiedniej obsługi nie będzie przyjęta odpowiedzialność za powstałe szkody.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu oraz napięcie sieciowe zgadza się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak zdarzy się że urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a urządzenie przekazać przed ponownym użyciem do przeglądu przez fachowca. **Istnieje niebezpieczeństwo zagrożenia życia przez porażenie prądem!**
- Nigdy nie otwierać samemu obudowy!
- W żadnym wypadku nie wporować przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami, nie stawiać go na wilgotnym podłożu i nie używać go, jeżeli jest mokre.
- Nigdy nie chwytać wtyczki mokrymi rękami.
- Kontrolować regularnie kabel zasilający i wtyczkę pod względem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku uszkodzeń kabel zasilający i wtyczka muszą zostać wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca w celu uniknięcia narżenia na bezpieczeństwo.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający i wtyczka wykazują uszkodzenia, urządzenie upadło na ziemię lub uszkodzone zostało uszkodzone w innym sposobie. W takich przypadkach przekazać urządzenie do kontroli w zakładzie naprawy w specjalistycznym warsztacie.
- Nie próbować nigdy naprawić samemu. **Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
- Nie zawieszac kabla sieciowego nad ostnymi kantami i trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartego płomienia. Odfiązać kabel od gniazdek ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Dodatkową ochronę zapewnia montaż w instalacji domowej zabezpieczenia o znamionowym prądzie wyzwalającym nie większym jak 30 mA.. Proszę zasięgnąć rady u instalatora urządzenia elektrycznych.

- Kabel zasilający, jak i ewentualny przedłużacz tak ułożyć, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie oraz potkniecie się o niego.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, musi on posiadać odpowiednie parametry. W przeciwnym wypadku nastąpić może przegranie kabla i/lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i do stosowania na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczenia wynikającego z nieumiejętnego obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nigdy nie wolno pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru.
- Wyciągać wtyczkę z gniazdką, jeżeli urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Wyłączyć urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdką.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.

SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nie stosować akcesoriów nie dostarczonych wraz z urządzeniem!
- Przed schowaniem urządzenia należy je wystarczająco wystudzić.
- Nie zanurzać jednostki napędowej w wodzie, cieście lub innych cieczach. **Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
- Nigdy nie używać urządzenia nad rozgrzonymi płytami kuchennymi lub otwartym ogniem.
- **Niebezpieczeństwo skaleczenia:** Nigdy nie dotykać mieszaczy lub ugniataczy będących w ruchu! Podczas pracy urządzenia, przybory kuchenne, odzież, włosy oraz kabel zasilający należy trzymać z daleka od mieszaczy, względnie ugniataczy.
- Przed wymianą akcesoriów zawsze należy wpierw wyłączyć urządzenie.
- Maksymalny czas pracy urządzenia rzędu 3 minut nie powinien być nigdy przekroczony. Przed kolejnym użyciem należy zrobić przerwę na przynajmniej 10 minut w celu wystąpienia urządzenia.
- Slinik poddawany jest silnym obciążeniu, jeżeli mieszane lub ugniatane jest ciasto ciężkie.
- W żadnym przypadku nie wsadzać widełka, noża lub podobnych przedmiotów między obracające się elementy.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakunkowe.
- Przed pierwszym użytkiem urządzenie należy wyczyszczyć (patrz CZY/SZCZENIE I PIELĘGNACJA).

OBSSŁUGA

- **Mieszacz:** Mieszacz (16) nadają się do ubijania białka na piankę i śmietany oraz do mieszania ciast, puree, nadzien mięsnych, budyńków i musów jabłkowych.
 - **Ugniatacz:** Ugniatacz (17) nadają się do ugniatania mieszanki gęstej, jak np. ciasto drożdżowe.
 - **Mieszanie i ugniatanie ręcznie:** Trzymając mocno jedną ręką mikser zamocować mieszacze (16) i ugniatacze (17) w mocowaniach (15) na spodzie urządzenia. Na końcach mieszaczy (16) znajdują się małe haczyki. Muszą one zostać bezpośrednio dopasowane do otworów na urządzeniu. Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) należy wprowadzać do urządzenia do momentu, kiedy zatrzasnięte.
 - **Wskazówka:** W przypadku zastosowania ugniatacza (17) ugniatacz (17) z płytką metalową (18) wprowadzony musi zostać do lewego mocowania (15)!
 - Przekaźnik prędkości (3) ustawić na pozycję 0. Wtyczkę (6) połączyć z odpowiednim gniazdkiem.
 - Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) zanurzyć w przygotowanym wcześniej mieszance.
 - Urządzenie uruchomić za pomocą przekaźnika prędkości (3). Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) obracają się. Rozpoczynać należy od prędkości 1 w celu zapobiegania opyskaniu składników. W momencie wymieszanego składników z grubszą można przejść za pomocą przekaźnika (3) do prędkości wizszej od 2 - 5. Prędkość tą można w każdej chwili zmienić:
- Poziomy prędkości**
- Poziom 0
Poz. 1
Poziom 2
Poziom 3
Poziom 4 &
Poziom 5
- Mieszacz/ugniatacz**
- urządzenie wyłącznie mieszanie płynów
zupy, sosy, budyńki
masło, mieszanki z cukru, ciasta w proszku, ciasta lekkie
jajka, ciasta kruche, mielone mięso, ciasto drożdżowe, zaczyn
białko, bita śmietana, puree ziemniaczane.

- Do mieszania przetworów ciężkich naciśnąć przycisk **TURBO** (4). Silnik pracuje teraz na szczególnie dużej mocy. W momencie zwolnienia tego przycisku urządzenie powraca do nastawionej prędkości.

Nie wolno korzystać z tej funkcji dłużej jak jedna minutę!

- W celu zakończenia mieszania/ugniatania należy przełącznik prędkości (3) przesunąć na pozycję 0.

Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) doprowadzić do całkowitego zatrzymania! Dopiero wtedy można je wyciągnąć z przygotowanej mieszanki.

- Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) wyjmując się z urządzenia naciskając ostrożnie przycisk **EJECT** (2).

Mieszanie i ugniatanie ze stoakiem: **Uwaga – wtyczka nie może być jeszcze podłączona do gniazdka!** Jednostkę napędową (1) zamontować na panewce (14). Trzy wgłębenia (7) na spodzie jednostki napędowej (1) muszą zostać welewnięte na trzpienie bezpieczeństwa (8) panewki (14).

- Podnieść przyrząd do przechylania (10). Na spodzie panewki (14) znajdują się dwa otwory (13). Proszę przeprowadzić przez te otwory mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) i zamocować do jednostki napędowej (1) (patrz rozdział *Mieszanie i ugniatanie ręczne*).

Na płycie obrotowej (11) ustawić miskę do mieszania. Miskę (12) napełnić składnikami. Następnie panewkę (14) opuścić delikatnie na dół. Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) znajdują się teraz wewnątrz miski do mieszania (12).

- Przełącznik prędkości (3) ustawić na pozycję 0.

Wtyczkę (6) połączyć z odpowiednim gniazdem.

- Włacznie urządzoną i przygotowaną ciasto, jak opisano w rozdziale *Mieszanie i ugniatanie ręczne*.

Po zakończeniu mieszania/ugniatania przełącznik prędkości (3) ustawić na pozycję 0. Mieszacz (16) względnie ugniatacz (17) doprowadzić do całkowitego zatrzymania. Wyjąć wtyczkę (6) z gniazdka.

Teraz podnieść panewkę (14) i zdjąć miskę do mieszania (12) z urządzenia.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Koniecznie przestrzegać należnych wskazówek bezpieczeństwa.
- Przed każdym czyszczeniem wtyczkę z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia całkowicie wystudić.
- Do czyszczenia urządzenia stosować nawilżoną, wodą i środkiem do czyszczenia śliczeczkę. Po zakończeniu czyszczenia urządzenie dokładnie wysuszyć.
- Przed każdym czyszczeniem wyjąć z urządzenia mieszacz (16) względnie ugniatacz (17).
- Miskę do mieszania (12), mieszacz (16) i ugniatacz (17) proszę po zakończeniu użytkowania umyć gorącą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, nie ma przeciwskazań odnośnie zmywarki do naczyń.
- Nie stosować agresywnych chemicznych, benzynowych, roztwarzalników lub nasączonych chemicznie śliczeczek do czyszczenia. Mogą one uszkodzić obudowę.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	: 230V~ 50Hz
Moc	: 200 W



Po zakończeniu okresu trwałości produktu nie wolno wyrzucać do śmieci z gospodarstwa domowego. Powinien być on oddany do punktu zbiórki urządzeń elektronicznych i elektrycznych przeznaczonych do recyklingu. Wskazuje na to symbol na produkcie, w instrukcji obsługi lub opakowaniu.

Materiały nadają się do ponownego przetworzenia, zgodnie z ich oznakowaniem. Dzięki ponowieniu przetworzeniu, właściwej utylizacji lub innym formom wykorzystania starych urządzeń mają Państwo ważny wkład w ochronie naszego środowiska.

Proszę zapylać się w administracji gminnej o właściwe miejsce utylizacji.

GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

Wszystkie nasze produkty są starannie testowane jakościowo przed przekazaniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznymi, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom: Produkt ma 2-lateczną gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materiałów, usuwana będzie bezpłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont. Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonym zmianami lub remontowaniem przez osobę nie uprawnioną.

Beste Klant,

Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

OPBOUW

1. Motoreenhed
 2. Uitwerptoeits **EJECT**
 3. Snelheidsschakelaar
 4. **TURBO-toets**
 5. Handgreep
 6. Netsnoer met netstekker
 7. Veiligheidstrap hier inbrengen
 8. Veiligheidsspangen
 9. Kijmecanisme
 10. Staander
 11. Draalschijf
 12. Roerkom
 13. Openingen voor kloppers resp. kneedhaken
 14. Schaal
 15. Bevestigingen voor kloppers resp. kneedhaken
 16. Klopers
 17. Kneedhaken
 18. Metalen schijf
-

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

• Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.

• Het apparaat mag enkel voor de voorzilene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel opbrekende schade aanvaard.

• Gelieve voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.

• Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen dompelen. Als het apparaat toch ooit in het water terecht komt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken. **Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schock.**

• Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!

• Steek niet met voorwerpen in de binnekant van de behuizing.

• Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.

• De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.

• De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.

• Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.

• Probeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. **U zou het gevaar lopen een elektrische schook te krijgen!** De netkabel niet over scherpe kanten laten hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.

• De inbouw van een verliesstroombescherming met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie biedt een bijkomende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-installateur.

• Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.

• Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.

• Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.

• Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.

• Kinderen kunnen de gevaren die in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schuilen niet herkennen.

Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daartom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.

• Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.

• **Opgelet!** Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.

• Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor het voorzien is.

• Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.

BLIZONDERR VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

• Gebruik geen toebehoren dat niet met het toestel meegeleverd werd!

• Het toestel voldoende laten afkoelen voordat u het oppert.

levensgevaarlijk zijn!

• Het toestel niet boven verhitte kookpotten of boven open vlammen gebruiken.

• Opgelat, gevaa van verwondingen! **Grip nooit in de kloppers of kneedhaken terwijl ze in werking zijn!**

• Zorg ervoor dat uw kleding, uw haar en het netsnoer van het toestel zelf tijdens het gebruik niet in aanraking komen met de kloppers of de kneedhaken.

• Het toestel eerst uitschakelen voordat u enig toebehoren vervangt!

• Het toestel mag niet langer dan 3 minuten ononderbroken gebruikt worden. Voordat u het toestel verder gebruikt, moet u het minstens 10 minuten laten afkoelen.

• De motor wordt erg sterk belast als zeer dikke mengsels gekneed of geroerd moeten worden.

• Steek nooit vorken, messen of gelijksortige voorwerpen in de draaiende slaven.

VOOR DE EERSTE INGEbruIKNEMING

• Alle verpakkingsmaterialen verwijderen.

• Het toestel voor het eerste gebruik reinigen (zie REINIGING EN ONDERHOUD).

BEDIENING

• **Klopers:** De klopers (16) zijn geschikt om bv. eiwit en slagroom stijf te kloppen, alsook voor het omroeren van cakedeeg, puree, vleessuilingen, pudding en appelmoes.

• **Kneedhaken:** De kneedhaken (17) zijn geschikt voor het kneeden van zwaardere deeg, zoals bv. gisdeeg.

• **Manueel roeren en kneeden:** De handmixer met één hand vasthouden en de klopers (16) resp. de kneedhaak (17) in de bevestigingen (15) aan de onderkant van het apparaat bevestigen.

Aan de uiteinden van de klopers (16) resp. de kneedhaken (17) bevinden zich kleine hakjes. Deze moeten rechtstreeks in de uitsparingen van het apparaat ingebracht worden. De klopers (16) resp. de kneedhaken (17) in het apparaat schuiven tot ze horbaar vasklikken.

• **Opmerking:** Bij gebruik van de kneedhaken (17) moet de kneedhaak (17) met de metalen schijf (18) in de linker bevestiging (15) ingebracht worden!

• De snelheidsschakelaar (3) op stand 0 zetten. De netstekker (6) in een geschikt stopcontact steken.

• De klopers (16) resp. de kneedhaken (17) in een te bewerken mengsel houden.

• Het apparaat met behulp van de snelheidsschakelaar (3) inschakelen. Klopers (16) resp. kneedhaken (17) beginnen te draaien. Begin op snelheidssstand 1 om te vermijden dat de ingrediënten in het rond spatten. Zodra de ingrediënten groot vermengd zijn, kan met de snelheidsschakelaar (3) ook een hogere snelheidssstand van 2 - 5 ingesteld worden. De snelheid kan tijdens het gebruik op gelijk welk moment aangepast worden:

Snelheidssstand

Stand 0: Apparaat uitgeschakeld

Mengen van vloeistoffen

Soepen, sauzen, puddingen

Boer, suikermengsels, instant-deegsoorten, lichte deegsoorten

Eierdeeg, zandtaartdeeg, gehakt, zuurdeeg, gisdeeg

Eiwit, slagroom, aardappelpuree.

- Voor het mengen van een zware menging de **TURBO**-toets (4) indrukken. De motor werkt nu op een bijzonder hoge vermogen. Zodra deze toets losgelaten wordt, schakelt het apparaat terug naar de ingestelde snelheidstand. **Deze functie niet langer dan één minuut gebruiken!**

- Om het roeren/knedelen van het apparaat te beëindigen, de snelheidschakelaar (3) op de stand 0 schuiven.
- De kloppers (16) resp. de kneedhaken (17) kunnen van het apparaat afgenomen worden door voorzichtig op de uitwerptoets **EJECT** (2) te drukken.**

- Roeren en kneeden met de staander: Opgelet - de netstekker (6) mag nog niet aangesloten zijn op een stopcontact!** De motoreenhed (1) in de schaal zetten. De drie uitsparingen (7) aan de onderkant van de motoreenhed (1) moeten daarvoor in de veiligheidstrappen (8) van de schaal (14) gestoken worden.

- Het kipmechanisme (10) omhoogklappen. Aan de onderkant van de schaal (14) bevinden zich twee openingen (13). Gelieve de kloppers (16) resp. de kneedhaken (17) door deze openingen (13) te steken en op de motoreenhed (1) te bevestigen (zie hoofdstuk *Manueel roeren en kneeden*).

- De roerkom (12) op de draaischijf (11) zetten. Het deegmengsel in de roerkom (12) gieten. Gelieve nu de schaal (14) langzaam terug naar beneden te klappen. De kloppers (16) resp. de kneedhaken (17) bevinden zich nu in de roerkom (12).

- De snelheidsschakelaar (3) op stand 0 zetten.

- De netstekker (3) in een geschikt stopcontact steken.

- Het toestel inschakelen en het deeg bewerken, zoals beschreven in het hoofdstuk *Manueel roeren en kneeden*.

- De roerkom (12) kan tijdens deze procedure met de draaischijf (11) gedraaid worden. Dit vereenvoudigt het bewerken van het deeg.

- Als u klaar bent met roeren/knedelen de snelheidsschakelaar (3) op stand 0 zetten. De kloppers (16) resp. de kneedhaken (17) volledig tot stilstand laten komen! De netstekker (6) uittrekken. Nu de schaal (14) omhoogklappen en de roerkom (12) van het apparaat nemen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Let hierbij ook zeker op de veiligheidsinstructies.
- Voor elke reiniging de netstekker uittrekken.
- Het apparaat volledig laten afkoelen voordat u met de reiniging ervan begint.
- Voor de reiniging van de behuizing een zacht, bevochtig doek en een zacht reinigingsmiddel gebruiken. Na de reiniging zorgvuldig afdrogen.
- De kneedhaken (17) resp. de kloppers (16) voor elke reiniging van het apparaat nemen.
- Gelieve de roerkom (12), de kloppers (16) en de kneedhaken (17) na elk gebruik met warm water en een zacht reinigingsmiddel te reinigen, maar ze mogen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Geen agressieve chemicalen, benzine, oplosmiddelen, chemisch behandelde poetsdoeken of andere gebruiken. Deze zouden de behuizing kunnen beschadigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning	:	AC 230V~ 50Hz
Vermogensopname	:	200 Watt

AANWIJZINGEN INZAKE DE MILIEUBESCHERMING

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent.



De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking herbruikbaar. Met het hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

Gelieve bij het gemeentebestuur informatie te vragen over het bevoegde verzamelpunt.

GARANTIE EN KLANTENDIENST

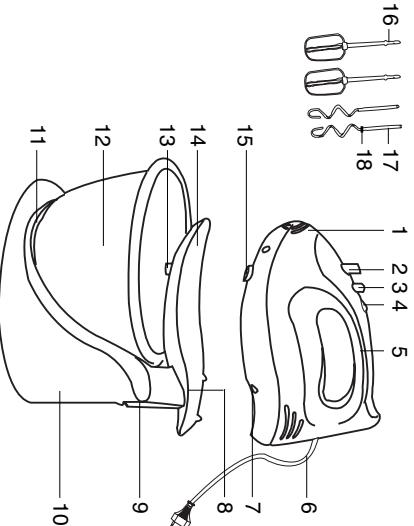
Alvorens onze apparaten de fabriek te verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien niettegenstaande alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, verzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw verdeler. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties:
Wij bieden op het gekochte apparaat 2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kostenloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling. Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

NAVOD PRO OBSLUHU**HMT20N RUCNÍ MIXER**

Vážený zákazníku,
než připojíte vaši frítezu do elektrické sítě, pečlivě prostudujte tento návod k obsluze, aby se nesprávným použitím nepoškodila. Pozornost věnujte především bezpečnostním pokynům. Pokud předáváte frítezu třetím stranám, musí být tento Návod k použití nedílnou součástí.

SOUČÁSTI

- 1 Motorová jednotka
- 2 Uvolňovací tláčítka **EJECT**
- 3 Rychlostní přepínač
- 4 Tlačítka **TURBO**
- 5 Rukojet'
- 6 Šňůra nabíjení se zásatkou
- 7 Sem vložte pojistný čep
- 8 3 pojistné čepy
- 9 Sklápací mechanismus
- 10 Stojan
- 11 Rotační talíř
- 12 Mixovací nádoba
- 13 Otvory pro šlehačí či hnětací metlu
- 14 Podložka
- 15 Přepravní pro šlehačí či hnětací metlu
- 16 Šlehač
- 17 Hnětací metla
- 18 Kovová podložka

**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Nesprávným provozem a nevhodným použitím se může fríteza poškodit a uživatel se může zranit.
- Fríteza se může používat pouze pro svůj určený účel. Není přebírána žádá zodpovědnost za jakékoli možné poškození, zapříčiněné nesprávným použitím či nevhodnou manipulací.
- Než připojíte frítezu k elektrické sítí zkонтrolujte, zda se napětí a výkon shoduje s údají na výkonnostní štítku.
- Zářízení či zásuvku neponárujte do vody či jiných kapalin. Pokud se však náhodou zářízení ocítí ve vodě, okamžitě odpojte zářízení a před dalším použitím jej nechejte zkонтrolovat kvalifikovanou osobou.
- **Nedodržení může zapříčinit závažný úraz elektrickým proudem!**
- Nikdy se nepokusíte otevřívat plášť zářízení.
- Do pláště neumisťujte žádne předměty.
- Zářízení neobsluhujte s mokryma rukama, nepoužívejte na mokrému podkladu nebo pokud je samo zarizení mokré.
- Nedotýkejte se zástrčky mokrýma nebo vlnkýma rukama.
- Pravidelně kontrolujte možné poškození přívodního kabelu a zásstročky. Je-li přívodní kabel či zásstročka poskozená, musí vyměněny výrobcem nebo kvalifikovanou osobou, abyste nebyli vystaveni nebezpečí.
- Zářízení nepoužívejte, pokud upadlo nebo bylo jiným způsobem poškozeno nebo pokud je poškozen přívodní kabel či zásuvka. V případě poškození nechte je zářízení zkontrolovat, popřípadě opravit v elektro-servisu.
- Nikdy se nepokusíte opravovat zářízení sami. **Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem!**
- Nenechávejte přívodní kabel na ostrých předmětech a zajistěte, aby byl v dostatečné vzdálenosti od horkých předmětů a přímých plamenů. Zástrčka vytažte ze zásuvky a tak, že dříte pouze zásstročku.
- Je možné nainstalovat závláštní ochranu do elektrické instalace domu a to použitím prouduvým jističem s menovitým vypinacím proudem maximálně 30mA. Pro radou požádejte vašeho elektikáře.
- Ujistěte se, že nehrozí žádne nebezpečí díky nedbalé vedenímu přívodnímu či produkovacímu kabelu, nebo ze o něj nemůže během používání kdokoli klopýtnout.
- Pokud je použít produkovací kabel, musí být využíván příkonu zářízení, jinak může dojít k přehřátí produkovacího kabelu nebo zásstročky.
- Toto zářízení není vhodné pro komerční použití ani pro venkovní použití.

- Nikdy nerostěte frítezu za kabel.
- Nepoužívejte doplňky, které nebyly dodány s touto jednotkou!
- Před uložením nechte jednotku dostačně vychladit.
- Neponořujte motorovou jednotku do vody, těsta, či jiných kapalin.
- **Životu nebezpečné – úraz elektrickým proudem!**
- Nepoužívejte jednotky nepřekračujte maximální dobu provozu 3 minuty. Před opětovným zahájením provozu je nutná přestávka minimálně 10 minut.
- Zaříste, že kuchyňské potřeby, obléčení a vlasy, stejně tak jako šňůra nabíjení jsou během provozu mimo šlehač či hnětací.
- Před výměnou nástavci jednotku vždy vypněte
- Při provozu jednotky nepřekračujte maximální dobu provozu 3 minuty. Před opětovným zahájením provozu je nutná přestávka minimálně 10 minut.
- Motor lě pod velkou záťaze pokud mícháte či hnětete husté směsi.
- Nevkládejte vidličky, nože či podobné předměty do rotujících nástavců.
- Před prvním použitím jednotku rádně vyčistěte (viz. ČIŠTĚNÍ A PÉČE).

PROVOZ

- **Šlehač:** Šlehačí metly (16) jsou vhodné pro činností jako je šlehačení rozdrobeného ledu a smetany, stejně tak, jako míchání těsta, pyré, masových náplní, kaší a jablčného pyré.
 - **Hnětací hák:** Hnětací háky (17) jsou vhodné pro hnětění tužších těstů, jako je kynuté těsto.
 - **Míchání a ruční hnětení:** Dříte ruční mixer pevně v ruce a upěvněte šlehačí metlu (16) či hnětací hák (17) do otvoru (15) na spodní část jednotky. Na koncích šlehačí metly (16) či hnětacích háků (17) jsou malé háčky. Ty by měly zapadnout přímo do výstupků na jednotce. Vložte šlehačí metlu (16) či hnětací hák (17) do jednotky dokud neuslyšíte zcelého zaklapnutí západky.
 - **Tip:** Při používání hnětacích háků (17) vložte hnětací hák (17) s kovovou podložkou (18) do levého otvoru (15).
 - Nastavte rychlosní přepínač (3) do polohy 0.
 - Zapojte nabíjecí šňůru (6) do vhodné zásuvky.
 - Vložte šlehačí metlu (16) či hnětací hák (17) do směsi, která má být zpracována.
 - Zapněte jednotku vyplácen (3). Šlehačí metla (16) či hnětací hák (17) začne rotovat. Pro zabránění rozřídkování přísladků začne nejprve s rychlosní 1. Jakmile jsou přísladky víceňě spojeny, můžete pomocí rychlosního vypínače (3) pokračovat rychlosní 2 – 5. Rychlosnost můžete změnit během provozu:
- Rychlosní stupně**
- | | |
|----------|---|
| Stupeň 0 | Jednotka čeho |
| Stupeň 1 | Michané tekutiny |
| Stupeň 2 | Polevky, omáčky, kaše |
| Stupeň 3 | Máso, směsi cukru, instantní těsta, lehká těsta |
| Stupeň 4 | Vaječné línečkové těsto, mleté maso, kvasnicová či kynutá těsta |
| Stupeň 5 | Bílký, Smetana ke šlehači, bramborová kaše |
- Pro mixování hustých směsí stiskněte tláčítka **TURBO** (4). Motor bude nyní pracovat na vyšší napětí. Jakmile toto tláčítka uvolníte, jednotka se přepne zpět do nastavené rychlosnosti. **Nepoužívejte tuto funkci dle než jednu minutu!**
 - Pokud chcete ukončit šlehači / hnětění posuňte rychlosní vypínač (3) do polohy 0.
 - **Poškejte az bude šlehači metla (16) či hnětací hák (17) zcela v klidu!** Až poté je můžete vyjáhnout z připravené směsi.

CZ**CZ**

- Odpojte nabíjecí šňůru (6).
- Šlehačí metly (16) či hnětací hák (17) můžete opatrně **EJECT** z jednotky stisknutím tlačítka **EJECT** (2).

ŠLEHAČÍ A HNĚTACÍ HÁK SE STOJANEM – POZOR – ZÁSTRČKA NABÍJEní (6) nesmí být zapojena do zásuvky!
Vložte motorovou jednotku (1) na podložku. Zaklapněte všechny výstupky (7) na spodní straně motorové jednotky (1) do pojistných čepů (8) na podložce (14).

• Zavříte sklápací zářízení (10). Na spodní straně podložky (14) jsou dva otvory (13). Vložte šlehačí metly (16) či hnětací háky (17) těmito otvory (13) a připojte je k motorové jednotce (1) (viz. oddíl Ruční šlehačání a hnětění).

• Postavte mixovací nádobu (12) na rotační talíř (11). Napříte mixovací nádobu (12) směsi těsta. Nyní pod ní pomalu zaklapněte podložku (14). Šlehačí metly (16) úči hnětací háky (17) jsou nyní umístěny uvnitř mixovací nádoby (12).

- Nastavte rychlosť vypínač (3) do polohy 0.
- Zapojte nabíjecí šňůru (3) do vhodné zásuvky.
- Zapněte jednotku a zpracujte těsto jak popsáno v oddíle Ruční šlehačání a hnětění.
- Mixovací nádoba (12) může být během této operace otáčena na rotačním talíři (11). To usnadňuje zkoušení testa.
- Pokud chcete ukončit šlehačení / hnětění posuňte rychlosť vypínač (3) do polohy 0.
- Počekejte, až budou šlehačí metly (16) / hnětací háky (17) zcela v klidu. Odpojte nabíjecí šňůru (6). Nyní zavříte podložku (14) a odstraněte mixovací nádobu (12) z jednotky.

ODSTĚNÍ A PĚČE

- Předlivě dodržujte bezpečnostní pokyny.
- Před každým čištěním odpojte nabíjení přístroje.
- Před zahájením čištění nechte jednotku zcela vychladnout.
- Pro udržení povrchu použijte látku navlhčenou vodou a čisticím prostředkem.
- Po očištění pečlivě osušte.
- Před každým čištěním odpojte hnětací hák (17) nebo šlehačí metlu (16).
- Po každém použití očistěte mixovací nádobu (12), šlehačí metly (16) a hnětací háky (17) pomocí horké vody a jemného čisticího prostředku; můžete je rovněž umýt v myčce nádoby.
- Nepoužívejte agresivní chemikálie, benzín, rozpouštědla, chemicky ošetřené čisticí látky či obdobné prostředky. Mohou poškodit povrch výrobku.

TECHNICKÁ DATA

Provozní napětí	: AC 230 V~ 50Hz
Spotřeba	: 200 Watt

UPOMORNĚNÍ K OCHRÁNĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÌ

Tento výrobek se nesmí po ukončení své životnosti likvidovat s normálním domovním odpadem, ale musí být odevzdán na sběřeném místě pro recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Symbol na výrobku, navodu k použití či obalu na to upozorňuje.



Materiály jsou recyklovatelné podle svých označení. Recyklaci, využitím materiálu nebo jinou formou zužitkování starých přístrojů dležitým způsobem přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Zeptejte se prosím obecní správy na příslušné likvidační místo.

ZÁRUKA A ZÁKAZnickÝ SERVIS

Náš zařízení podléhá před vy expedování přísné kontrole kvality. I když napříč veškeré starostlivosti během výroby nebo během přepravy dojde k poškození, zadáme vás, aby jsí se obrátili na zákaznický servis Elta (tel. 0800/555510). Mimo nároku vyplývajících ze zákonné záruky má kupující garanční nárok: Pro zakoupený přístroj poskytujieme 24-měsíční lhůtu, (přirozený garanční list), která se začíná dnem zakoupení přístroje. Během této doby bezplatně odstraňujeme opravou nebo výměnou všechny nedostatky, které jsou prokazatelné chybami materiálu nebo výroby. Nedostatky v důsledku nepřiměřeného zacházení s přístrojem a chyby, které vyplynou ze zásahu nebo oprav, případně z instalace jiných nebo cizích částí, nespadají do působnosti této záruky.

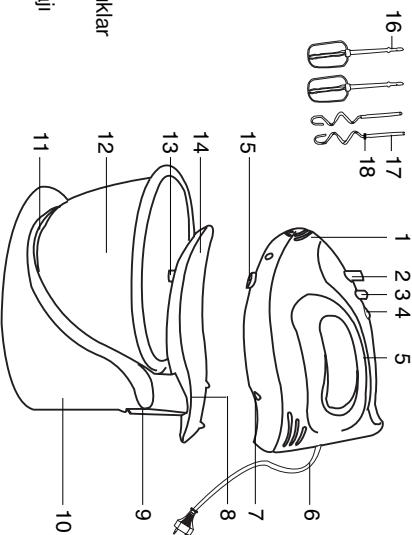
HM120N
03/01

KULLANIM KİAVUZU**HM120N MİKSER SETİ**

Sayın Müşterimiz,
Lütfen, yanlış kullanımından doğacak hasarları önlemek için, aygıt şehir şebekesine bağlanmadan önce, tüm "Kullanım Talimatname'si'ni dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilere azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına verirseniz, "Kullanım Talimatname'sini de o kişiye veriniz.

MONTAJ

1. Motor ünitesi
2. EJECT (ÇIKAR) tuşu
3. Hız düğmesi
4. TURBO tuşu
5. Kulp
6. Güç fisi ve kablosu
7. Kilit iğnesini yerleştireme yeri
8. 3 kilit iğnesi
9. Eğme cihazı
10. Destek
11. Döner tabak
12. Çırpmacı kabı
13. Çırıcı ya da yoğurma çengeli için aşıklıklar
14. Tepsi
15. Çırıcı ya da yoğurma çengelinin montajı
16. Çırıcı
17. Yoğurma kancası
18. Metalik yıkayıcı

**GÜVENLİK BİLGİSİ**

- Yanlış veya hatalı kullanım alete zarar verebilir yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanım amacı dışında kullanmayın. Yanlış veya hatalı kullanımından doğacak olası hasarlardan sorumlu olunamaz.
- Aleti, prize takmadan önce, aletin gereksindiği ve şebekeyenizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bir sıvının içine koymayın. Kazara aletin suyun içine düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın.

DİKKATSİZLİK Ölümcül elektrik şokuna sebeb olabilir!

- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayın.
- Aleti, iç bölümlerini koruyan kapağı içine yabancı cisim atmayın.
- Aleti, ıslak eller, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayın.
- İslak ve nemli elle alete dokunmayın.

• Fış ve kabloyu olası bir hasara karşı siliklikla kontrol ediniz. Eğer fış veya kablo hasar görmüş ise,

- üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fış veya kablo hasar görmüş ise kullanmayın. Hasar durumunda aleti, bir elektrikçeye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gerekliyse tamir ettiriniz.

- Alet kendiniz tamir etmeye çalışmayıınız. **Elektrik şokuna maruz kalabililişiniz!**
- Aletin kablosunu keskin kertenelerden, sıcak objelerden ve çiplak ateşten uzak tutunuz. Fısi prizden çekerken, plastik korumalı fış soketini kullanınız.

- Daha fazla koruma için; eviñin elektrik testisatında devre kesici kullanın. Bunun için bir elektrikçeye danışın.
- Alet kullanmadayken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çökmemesinden ve ya birinin ona takılmayacağından emin olun.

- Uzatma kablosu, aletinizi güç tüketim değerleriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarда yada prizde aşırı isıtma olabilir.

• Alet icatçı kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.

• Alet kullanmadayken, refakatsız bırakmayın.

• Çocuklar, elektrikli aletlerin yanlış kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetiminiz olmaksızın bu aletleri kullanılmalarına izin vermemeyin.

• Alet kullanmadığınız zamanlarda fışten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.

• **Tehlike!** Alet kullanında değil ama prize takılıyken içinde düşük mikarda voltaj barındırmaktadır.

- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Alet kablosundan tutarak taşımayın.

ÖZEL GÜVENLİK TALİMATLARI

- Bu üniteyle gelmeye hemhangi bir aksesuar kullanmayın.
- Üniteyi depolamadan önce yeterli miktarda soğumasına izin veriniz.
- Motor ünitesini suya, hamura ya da diğer sıvılara batıtmayınız. **Elektrik çarpmasıyla oluşan hayatı tehlikeye!**
- Üniteyi sıcak tabağın ya da açık ateşin üstünde kullanmayın.
- Üniteyi kullanırken maksimum 3 dakikalık işlem periyodu aşmayın. İşlemde tekrar dönmeden önce çengelinden uzak tutunuz.
- Aksesuar değişiminden önce üniteyi dısına kapatınız.
- Üniteyi kullanırken maksimum 3 dakikalık işlem periyodu aşmayın. İşlemde tekrar dönmeden önce en az 10 dakika beklemede kalınz.
- Çok yapışkan karışımalar yoğunlulursa ya da karıştırılırsa, motor ağır bir yük altındadır.
- Çatalları, bıçakları ve benzeri nesneleri dönme çubuğuun içine koymayınız.

ILK KEZ BAŞLAMADAN ONCE

- Pakettedeki tüm materyalleri çıkarınız.
- İlk kez kullanmadan önce üniteyi temizleyiniz (bkz. **TEMİZLİK VE BAKIM**).

İŞLEM

- **Çırıcı:** Çırıcılar (16) kırk buz karışımı ve krema en iyi olarak da karıştırılan pişirme hamuru, püre, eft doldurmalan, pudding ve elma sosu gibi aktiviteler için uygunlardır.
- **Yoğurma kancası:** Yoğurma kancaları(17) maya hamuru gibi kalın hamurları yoğurmak için uygunlardır.
- **Elle karıştırma ve yoğurma:** El mikserini kulpundan tutunuz ve çırıcıyı (16) ya da yoğurma kancalarını (17) üzünen alt taraflındaki montajlamaya (15) oturtunuz. Çırıcıyı (16) ya da yoğurma kancalarının (17) sonunda küçük çemberler vardır. Onlar üzünen arasına direk olarak oturmalarıdır. Çırıcıyı (16) veya yoğurma kancasını (17) belirgin bir mandal sesi duyana kadar üzünenin içerişine yerleştiriniz.
- **Tip:** Yoğurma kancalarını (17) kullanırken, metal yıkayıcı (18) yoğurma kancası (17) sol el montajına (15) yerleştirilmelidir.
- **Hız düğmesini (3)** 0 durumuna getiriniz.
- Güç fışını (6) uygun bir fış soketine bağlayınız.
- Çırıcıyı (16) ve yoğurma kancasını (17) işlenmesi için bir karışımında bekleyiniz.
- Hız düğmesini (3) kullanarak üniteyi açınız. Çırıcı(16) ya da yoğurma kancası (17) dönmeye başlayacaktır. İçeriklerin püskürmesini engellemek için 1. hızda başlayınız. İçindekiler az ya da çok karıştınlığı zaman, 2 - 5 hız düğmesini (3) kullanarak en yüksek hızı kurabilirsiniz. İşlem esnasında hızı daima değiştirebilirsiniz.

Hız aşaması

Mikser / Yoğurma kancası

- | | |
|---------|------------------------------|
| Aşama 0 | Ünitesi kapalı |
| Aşama 1 | Sıvıları karıştırma |
| Aşama 2 | Çorbalar, soslar, puddingler |

- Aşama 3 Yağ, şeker karışmaları, anlık hamurlar, hafif hamurlar
- Aşama 4 & Yumurtalar kisa ekmek, kıymış et, ekşi, ya da maya hamuru
- Aşama 5 Yumurta aki, krem çırpmacı, patates püresi
- Ağır bir karışımı karıştmak için **TURBO** (4) tuşuna basınız. Motor şimdilik yüksek güçte çalışacaktır. Bu tuş serbest bırakılana kadar, ünite düşmesi hız ayarına geri döner. **Bu fonksiyonu bir dakikadan daha uzun kullanmayın!**

- Ünitenin çırpmacı/ yoğunma işlemini sonlandırmak için, hız düşmesini (3) 0 durumuna kaydırınız.

- Çırıcıyı (16) ve yoğunma kancasının (17) tamamen dingenmesine izin veriniz!** Ondan sonra onları hazırlanan karışının dışına çekmemelisiniz. Güç fışını (6) çekiniz.

- Çırıcıyı (16) ya da yoğunma kancalarını (17) **EJECT (ÇIKAR)** (2) tuşuna dikkatlice basarak üniteden kaldırabilirsiniz.

- Destekelarıyla birlikte çırpmacı ve yoğunma: Dikkat – Güç fıştı (6) bir güç soketine bağlanmamalıdır!** Motor ünitesinin (1) teşpihin içeresine yerleştiriniz. Motor ünitesinin (1) alt tarafında bulunan teşpihin (14) kilit iğnelerini (8) üç kez dınlendirek (7) çalıstırın.

- Eğik cihazı (10) doğrultunuz. Teşpihin (14) alt tarafında iki açılık (13) vardır. Çırıcıyı (16) ya da yoğunma kancalarını (17) motor ünitesinde (1) işaretlenmiş bu açılıklara (13) doğru takabilirsiniz (çırpmacı ve yoğunma bölünmeye bakınız).

- Döner tabağın (11) üstüne çırpmacı kabını (12) koynuz. Hamur karışımını çırpmacı kabına (12) doldurunuz. Şimdi teşpiyi (14) bunun altına yavaşça mandallayınız. Çırıcıyı (16) ya da yoğunma kancaları (17) şimdili çırpmacı kabına (12) yerleştirilebilir.

- Hız düğmesini (3) 0 durumuna getiriniz.

- Güç kablosunu (3) uygun bir fiş soketine bağlayınız.

- Elle çırpmacı ve yoğunma seğeneklerinde tanımlanmış gibi üniteyi açın ve hamurun üstünde çalışın.

- İşlem esnasında çırpmacı kabı (12) döner tabaklı (11) dönürülebilir. Bu hamurun kolaylaşdırma işlemidir.

- Çırpmacı / yoğunma işlemi sonunda, hız ayarını (3) 0 durumuna getiriniz.
- Çırıcıyı (16) / yoğunma kancasının (17) tamamen dingenmesine izin veriniz. Güç fışını (6) çekiniz.

Tepsiyi (14) kaldırın ve çırpmacı kabını (12) üniteden hemen kaldırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Güvenlik talimatlarını bütünlükle gözlemleneyiniz.
- Her zaman üniteyi temizlemeden önce güç fışını çekiniz.
- Temizliğe başlamadan önce, ünitenin tamamen soğumasına izin veriniz.
- Kaplamayı temizlemek için sırfla nemlendirilmiş bir parça bez ve bir temizlik aracı kullanınız. Temizlikten sonra dikkatlice kurulayınız.
- Her zaman temizlikten önce yoğunma kancalarını (17) ve çırıcıyı (16) üniteden kaldırın.
- Sıcak su ve yumuşak bir temizlik ürünü kullanarak çırpmacı kabını (12), çırıcıyı (16) ve yoğunma kancasını (17) temizleyiniz. Ayrıca bunu bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Ağresif kimyasalları, petroli, çözücüleri, kimyasal olarak ele alınan temizlik bezleri ya da benzeri maddeleri kullanmayın. Bunlar kaplamaya zarar verebilir.

TEKNİK VERİLER

İşlem voltajı	:	230V~ 50Hz
Güç sarfıyatı	:	200 Watt

CEVRE KORUMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

 Bu ürün, kullanım tarihinin sona ermesiyle birlikte normal ev çöpü kanallıyla tasfiye edilmeyip, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm toplama noktalara bırakılmalıdır. Ürünün, kullanma talimatının veya ambalajın üzerinde yer alan sembol buna işaret etmektedir.

Hammaddeler, üzerlerindeki işaretler uyarnıca geri dönüştürülebilir özelliğe sahiptirler. Eski cihazların geri dönüştürülmesi, maddi yönden değerlendirilmesi veya diğer şekillerdeki değerlendirmelere bulunacağından desteklerle, çevremizin korunması için önemli bir katkı sağlamış olacağınız.

Lütfen bağlı bulunduğuiniz belediye yönetimininden yetkili tasfiye noktasını öğreniniz.

GARANTİ VE MUSTERİ SERVİSİ

Dağıtımından önce, üretümüz titiz bir kalite kontrolünden geçirilmektedir. Büttün bu özenle rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığınız aleti satıcıya geri iade edin. Tüketicili yasalara belirlenmiş aşağıdakı garanti haklarına sahiptir:

Sattığımız ürünlerin 2 senelik garantisidir. Garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, içinde noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değişim yapılır. Kusur, ürünün uygunluğunu tasniması, kötü kullanım, 3. şahıslar tarafından orijinal olmayan uygunsuz parçalarla tamirle çalışmasından kaynaklanırsa garanti kapsamında değildir.

HM120N
03/01

Stimata clientă, stimat client,
Vă rugăm să cățări cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a racorda aparatul dumneavoastră la rețea electrică, pentru a evita pagubele produse de utilizarea necorespunzătoare. Acordați o atenție specială indicațiilor de siguranță. În cazul în care dăți acest aparat unor terțe persoane, trebuie predate împreună și aceste instrucțiuni de utilizare.

PĂRȚI COMPOONENTE

- Unitate motor
 - Buton **EJECT**
 - Comutator viteze
 - Buton **TURBO**
 - Mână
 - ștecher cu cablu de alimentare
 - Introducereștiștutl de blocare aici
 - știfturi de blocare
 - Dispozitiv de basculare
 - Suport
 - Placă rotativă
 - Vas de băut
 - Deschidere pentru dispozitivul de băut sau de frământat
 - Tavă
 - Montaj pentru dispozitivul de băut sau de frământat
 - Dispozitiv de băut
 - Dispozitive de frământat
 - Șaiță metalică
-

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

- Utilizarea și manevrarea necorespunzătoare pot provoca disfuncționalitatea ale aparatului și rănirea utilizatorului.
- Aparatul nu trebuie utilizat decât în scopul prevăzut. La utilizarea necorespunzătoare destinatiei sau manipulare nedecvată nu ne asumam nici o răspundere pentru eventualele pagube suvenite.
- Verificați înainte de racordare la rețea dacă tipul de curent sau tensiunea rețelei corespund cu indicațiile de pe eticheta de date tehnice.
- A nu se cufunda aparatul sau ștecarul de rețea în apa sau în alte lichide. În cazul în care se întâmplă totuși ca aparatul să cadă în apă, scoateți imediat ștecarul din priză și dispuneți verificarea lui de către un specialist înainte de o nouă utilizare. **Pericol de moarte prin electrocutare!**
- Nu introduceți niciodată să deschidereștiștutl singurui carcasa!
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în interiorul carcasașei.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podeaua udă sau în condiții de umede.
- Verificați regular cablul și ștecarul de rețea de eventuale defectiuni. În cazul apararii defectiunilor, cablul și ștecarul de rețea trebuie înlocuite de către producător sau de către un specialist calificat, pentru a evita distrugerile.
- Nu punteți aparatul în funcțiune când cablul sau ștecarul de rețea în cazul în care aparatul a căzut pe podea sau s-a defectat în alt mod. În astfel de cazuri duceți aparatul la verifică și eventual reparat într-un atelier specializat.
- Nu încercăți niciodată să reparați singur aparatul. **Există pericolul electrocutării!**
- Scoateți din priză numai apucând ștecarul.
- Se asigură o protecție suplimentară printr-un dispozitiv incorporat de protecție împotriva curentilor reziduali, cu o intensitate de declanșare nu mai mare de 30 mA în instalațiile casnice. Cereți sfatul electricianului.

INSTRUCȚIUNI DE SECURITATE SPECIFICE

- Nu folosiți accesorii care nu vin cu acest aparat!
- Lăsați unitatea să se răcească suficient înainte de a o depozita.
- Nu scufundați unitatea motorului în apă, aluat sau în alte lichide. **Pericol de moarte prin electrocutare!**
- Nu folosiți aparatul pe plăci încălzite sau flacără deschisă.
- Pericol de rănire: Nu opriți niciodată cu mână dispozitivul de amestecare sau de frământare când funcționează!**
 - Tineți departe ușenilele de gât, hainele și părul, ca și cordonul de alimentare de dispozitivul de băut sau de frământat.
 - Opriți întotdeauna aparatul înainte de a schimba accesorile.
 - Nu depășiți perioada maximă de funcționare de 3 minute când folosiți aparatul. Faceți o pauză de cel puțin 10 minute înainte de a relua operația.
 - Motorul este în sarcina puternică dacă sunt frământate sau amestecate amestecuri vâscoase.
 - Nu introduceți furculițe, cuțite sau obiecte similare în axele care se rotesc.

ÎNAINTE DE PRIMA PORNIRE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Curățați aparatul înainte de a îl folosi pentru prima dată (vezi CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE).

FOLOSIREA

- Dispozitivul de băut:** Dispozitivele de băut (16) sunt potrivite pentru activități cum ar fi băterea ghetii sparte și a smântânii, ca și pentru amestecarea aluatului, piureului, umpluturilor din carne, buindincii și a sucului de mere.
- Dispozitivul de frământat:** Dispozitivele de frământat (17) sunt potrivite pentru frământarea aluatului mai vâscos ca și a aluatului cu drojdie.
- Amestecarea și frământarea cu mână:** Tineți mixerul strâns cu mână și fixați dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) în montajele (15) de pe partea inferioară a aparatului. Există mici cărlige la capetele dispozitivelor de băut (16) sau de frământat (17). Ele trebuie să se potrivească direct în adânciturile de pe aparat. Introduceți dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) în aparat până audii un clic de blocare.
- Stăta:** În timp ce folosiți dispozitivul de frământare (17) acesta trebuie introdus în montajul din stânga (15) cu șaiță de metal (18).
- Puneți comutatorul de viteze (3) pe poziția 0.
- Introduceți cablul de alimentare (6) într-o priză adecvată.
- Tineți dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) în amestecul care trebuie procesat.
- Porniți aparatul folosind comutatorul de viteze (3). Dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) va începe să se rotească. Începeți cu viteza 1 pentru a evita împroșecarea ingredientelor. Când ingredientele sunt mai mult sau mai puțin amestecate regla viteze mal mari de la 2 - 5, folosind comutatorul de viteze (3). Puteti oricând schimba viteza în timpul funcționării.

Treapta de viteză

Dispozitiv de batere / frământare

- | | |
|-----------|-----------------------|
| Treapta 0 | Aparat opri |
| Treapta 1 | Lichide de amestecare |
| Treapta 2 | Supe, sosuri, budinci |

Treapta 3
Treapta 4 &
Treapta 5
• Apăsați butonul **TURBO** (4) pentru a amesteca un amestec greu. Motorul va funcționa acum la putere mare. Imediat ce butonul este eliberat, aparatul trece înapoi la viteza reglată. **Nu folosiți această funcție mai mult de un minut!**

- Pentru a închide procesul de băut / frământat a aparatului, puneti comutatorul de viteze (3) pe pozitia 0.
- **Lăsați dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) să se opreasca complet!** Numai atunci trebuie să îl scoateți din amestecul pregătit. Scoateți ștecherul (6) din priză.
- Puteți scoate dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) din aparat prin apăsarea cu grijă a butonului **EJECT** (2).

- **Băutul și frământarea cu suportul: Atenție – ștecherul (6) nu trebuie să fie introdus în priză!** Introduceți unitatea motor (1) în tavă. Introduceți cele trei adâncituri (7) de pe partea de dedesubt a unității motor (1) în șifturile de blocare (8) de pe tavă (14).
- Basculați în sus dispozitivul de basculare (10). Există două deschideri (13) pe partea de dedesubt a tavii (14). Ghidați dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) prin aceste deschideri (13) și atașați-le la unitatea motor (1) (vezi paragraful Baterie și frământarea cu mână).
- Fixați vasul de băut (12) pe placă rotativă (11). Puneti amestecul de frământat în vas (12). Acum blocați vasului (12).
- Puneti comutatorul de viteze (3) pe pozitia 0.
- Introduceți cadrul de alimentare (3) într-o priză adecvată.
- Porniți aparatul și prelucreți aluatul așa cum scrie în paragraful Baterie și frământarea cu mână).
- În acest timp, vasul (12) poate fi rotit cu placă rotativă (11). Acest lucru ușurează prelucrarea aluatului.
- La sfârșitul procesului de băut / frământat, fixați comutatorul de viteze (3) pe pozitia 0.
- Lăsați dispozitivul de băut (16) / frământat (17) să se opreasca complet! Scoateți ștecherul (6) din priză. Acum ridicați tavă (14) și scoateți vasul (12) din unitate.

INSTRUCȚIUNI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

La terminarea duratei de utilizare, acest produs nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile casnice normal, ci trebuie dus la un punct de reciclare a produselor electrice și electronice. Acest lucru este indicat de simbolul de pe produs, în instrucțiunile de utilizare și pe pachet.



Materialul este reutilizabil potrivit precizărilor de pe etichetă. Prin reutilizare se reduce exploatarea diverselor tipuri de materiale și contribuții la protejarea mediului înconjurător.

Consultați-vă cu reprezentanții administrației locale responsabili cu depozitarea deșeurilor.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Inainte de livrare, produsele noastre sunt supuse unui sever control de calitate. Dacă totuși se întâmplă sa apară defecțiuni de fabricație sau datorate transportului, va ruga să vă adresați serviciului elita (Tel.: +40-21-3199699). În afară de pretențiile legale în termenul de garanție, clientul poate beneficia de următoarea garanție, în alegere: Pentru aparatul cumpărat astăzi (conform certificatului de garanție elita) o garanție de 24 de luni, începând din ziua cumpărării. În acest interval înălțatram gratuit prin reparare sau prin înlocuire orice deficiență, care se datorează unor defecte de fabricație sau de material de pot fi dovedite. Defecțiile apărute ca urmare a unor manipulații necorespunzătoare sau ca urmare a unor intervenții sau reparări efectuate de terț sau prin montarea unor alte piese, nu fac obiectul acestei garanții.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Respectați în totalitate instrucțiunile de siguranță.
- De fiecare dată, scoateți ștecherul din priză înainte de a curăța aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a începe să-l curățați.
- Folosiți o căpușă umedă cu apă și un detergent pentru a curăța carcasa. Uscați-o cu atenție după curățare.
- Scoateți de fiecare dată dispozitivul de băut (16) sau de frământat (17) din aparat înainte de a-l curăța.
- Curățați vasul (12), dispozitivul de băut (16), cel de frământat (17) după fiecare utilizare folosind apă fierbință și un detergent bland. Ie puteți spăla și în masina de spălat vase. Nu folosiți produse chimice agresive, benzinhă, solventi, câpe de curățare tratate chimic sau similare. Acestea pot sfrița carcasa.

DATE TEHNICE

Tensiunea de funcționare :
Consum de putere :

230V~ 50Hz
200 Watt

Уважаеми клиенти,

Прочетете внимателно тези инструкции преди да съвржите уреда към електрическата мрежа. Това ще предотврати евентуални повреди. Обърнете специално внимание на съветите за сигурност. Ако представите този уред на трета страна, уверете се, че го представявате заедно с тези инструкции.

ЧАСТИ

- 1.Моторен блок
 - 2.ЕДЖЕСТ бутон
 - 3.Бутон за регулиране на степените
 - 4.ТУРВО бутон
 - 5.Дръжка
 - 6.Ел. кабел и щепсел
 - 7.Вдълбнатини за сплобяване на заключващите шифове
 - 8.3 заключващи цифрове
 - 9.Уред за накапняване на миксера
 - 10.Основа
 - 11.Подвижна плоча
 - 12.Съд за бъркане на тестото
 - 13.Съд за бърканите и куките за месене
 - 14.Поставка
 - 15.Място за прикачване на бъркалката и куката за месене
 - 16.Бъркалки
 - 17.Куки за месене
 - 18.Метална част на куката за месене
-

СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Грешно боравене или неправилно използване може да причини повреди на уреда или наранявания на потребителя.
- Уреда трябва да се използува само за определените му цели. Производителят не носи отговорност за повреди възникнати като следствие на неконвенционално използване или неправилна експлоатация.
- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че види и волтажа на електрическото отговаря на информациите обозначена върху уреда.
- Никога не поставяйте уреда или щепселя във вода. Ако уреда падне във вода, незабавно издирайте щепсела от контакта и предайте уреда на сервизен техник преди повторна експлоатация.
- Никога не опитвайте да отворите уреда!
- Никога да поставяйте предмети в уреда.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или на мокър под или във влажна среда.
- Никога не докосвайте щепселя с мокри или влажни ръце.
- Редовно проверявайте щепселя и кабела за повреди. Ако има такива повреди, уведомете сервизен техник и поискайте тяхната замяна.
- Не употребявайте уреда ако щепселя или кабела е повреден, в случай на удар от падане или други повреди. В такива случаи уведомете сервизен техник за поправка.
- Никога не опитвайте да поправите уреда сами. **Опасност от електрически шок!**
- Цепселя не трябва да се остави да виси над остри юти и трябва да е далеч от горещи предмети и пластици. Когато изключвате щепселя, дръжте него а не кабела.
- Вграден прекъсвач ненадвишаващ 30mA може да добави допълнителна защита на Вашето донякънство. Консултирайте се със специалист по електричество за по-нататъшни съвети.
- Поставете кабела и евентуалните удължители по такъв начин, че да не представяват опасност от спъване и да не могат да се издиращат по случайност.
- Ако използвате удължителен кабел, то той трябва да е подходящ за съответният електрически

капацитет, иначе е възможно да прегори.

• Този уред не е предназначен за търговска употреба както и употреба на открито.

• Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато е в употреба.

• Делата не разпознават опасностите от неправилно използване на електрически уреди.

Следователно, никога да позволявате на деца да използват електрически уреди без наблюдение.

• **Внимание!** Уреда е захранен с електричество докато е свързан към електрическата мрежа.

- Извлечете уреда преди да издърпате кабела.
- Никога не носете уреда за електрическия кабел.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не използвайте части, които не са включени в пакета на този уред.
- Винаги оставяйте уреда да измие преди да го приберете след използване.
- Не поставяйте блока на мотора във вода, тесто или други течности.
- Опасност от електрически шок!**
- Никога не използвайте уреда над горещи копtonи, печки или отвори пластици.
- **Опасност от нараняване:** **Никога не допускайте въртящите се бъркалки или куките за месене!**
- Пазете на безопасно разстояние бъркалките и куките за месене, за да не се закачат за дрехи, коси, ел. кабели или съдове за готовене.
- Ако искате да смичнете допълнителни части на уреда, извършете смяната само когато уреда е изключен.
- Не използвайте уреда за повече от 3 минути на един работен цикъл. Ако желаете да използвате уреда продължително, оставете го да се охлади за поне 10 минути преди да го използвате отново.
- Моторът е под по-голямо напрежение при миксиране на много гъсти смеши.
- Не промушавайте виличи, ножове или подобни остри предмети във въртящите се части.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Разопаковайте.
- Почистете уреда като следвате инструкциите в *Почистване и Поддържане*.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

- **Бъркалки:** Бъркалките са (16) предназначени за разбиване на кубчета лед, крем, тесто за торти, пюре, пътника, пудинг, ябълков соф и т.н.
- **Куки за месене:** Куки за месене (17) са предназначени за бъркане на по-плътно тесто като власапо тесто.
- **Разбъркване или миксиране:** Хванете миксера с една ръка и поставете бъркалките (16) или куките за месене (17) в долната част на моторния блок. Малки кукички са разположени в края на бъркалките (16) или куките за месене (17). Те трябва да се сплотят за отворите на моторния блок. Пъхнете бъркалките (16) или куките за месене на тесто (17) в моторния блок. Ще чуете къпка звук когато паснат. Заделенка: Когато използвате куките за месене (17), поставете куката с металната част (18) в левия отвор (15).
- Нагласете ключа за степени (3) на 0.
- Включете ел. щепселя (6) в подходящ ел. контакт.
- Поставете бъркалките (16) или куките за месене (17) в смеши.
- Включете уреда от ключа за степени (3). Бъркалките (16) или куките за месене (17) ще започнат да се въртят. Започнете от степен 1, за да избегнете разляпване на смеши. След като отделите съставки започнат да се смесяват, можете да преминете на по-висока степен, от 2 - 5, обозначені на ключа за степените на разбъркване (3). Степента може да се регулира и променя по всяко време на процеса.

Бъркалки/куки за месене

Степен

- | | |
|------------|---|
| Степен 0 | Уреда е изключечен |
| Степен 1 | Миксирани на течности |
| Степен 2 | Супи, сособе и пудинг |
| Степен 3 | Масло, захарни смеши, инстант тесто, тънко тесто |
| Степен 4 & | Пица, каса от тесто, маслено тесто без набухватели, кайма |
| Степен 5 | Бешть, крем, картофено поре. |

- За да миксирате по-плътна смеши, натиснете бутона **TURBO** (4). Моторът ще започне да работи на най-голяма мощност. Когато преустановите натискането на бутона, уредът ще зароби отново на предишно зададената степен. **Не използвайте тази функция по-дълго от една минута!**
- За да прекратите миксирания процес, нагласете ключа за степени (3) на 0.

Изначайте бъркалките (16) или куките за месене (17) да спрат да се върнат напълно! След това

можете да ги изведите от готовата смес. Изключете от ел. щепсел (6).

- Можете да извадите бъркалките (16) или куките за месене (17) от уреда като натиснете **ЕЛЕКТР. (2)**.

Разбръкване и месене на тесто когато мискерът е поставен на основата: Внимание – ел. щепсел (6)

не трябва да е включчен в контакта! Поставете моторния блок (1) на поставката. Сглобете заключващите цифрове (8) на поставката (4) за възпроизвеждането (7) в долната част на моторния блок (1).

- Наклонете уреда за накланяне на миксера (10). В долната част на поставката (4) са разположени два

отвора (13). Пъхнете бъркалките (16) или куките за месене на тесто (17) в тези отвори и ги прикачете към моторния блок (1) (вж. Ръчно биение и месене на тесто).

- Поставете съда за биение на тесто (12) върху подвижната плоча (11). Поставете сместа за тесто в съда за бъркане на тесто (12) и внимателно стъпете поставката (4) под съда. Бъркалките (16) или куките за

месене (17) са поставени в съща за биение на тесто (12).

- Включете клона за степени (3) на позиция 0.

• Включете ел. щепсел (3) в подходящ ел. контакт.

- Включете и започнете работата с тесто както е описано в Ръчно биение и месене на тесто.

• Съда за биение на тесто (12) може да бъде завъртан, ако завъртите подвижната плоча (11) по време на работа с миксера. Това ще улесни процеса на бъркане.

- В края на процеса съда за биение на тесто, напаснете клона за степени (3) на позиция 0.

• Изчакайте бъркалките (16) /куките за месене (17) да спрат да се върнат напълно.

- Извлечете шепселя (6). Повдигнете поставката (4) и преместете съда за биение на тесто (12) от уреда.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

• Съблъпдавайте инструкциите за безопасност.

- Извлечете уреда от контакта преди да пристапите към почистване.

• Оставете уреда да остане преди почистване.

- За да почиствате повърхностите на уреда, използвайте вода, почистващи препарат и влажна кърпа. След като почиствате уреда го подсушете внимателно.

• Извадете бъркалките (16) или куките за месене (17), преди да почиствате уреда.

- След използване, измивайте бъркалките (16) и куките за месене (17), както и съда за биение на тесто (12), с гореща вода и омекотено въро. Можете също да ги измияте в миялна машина за съдове.

• никога не използвайте агресивни препарати, бензин, разредители или абразивни почистващи материали. Те могат да повредят повърхностите на уреда.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Уредът е предназначен за ел. мрежа с напрежение	:	AC 230 V~ 50Hz
Ел. мощност	:	200 Watt

ОПАЗДВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Този продукт не трябва да се изхвърля в нормалните дела за отпадъци. Трябва да бъде оставен в съоръжения специализирани в събирането и преработката на електрически и електронни уреди.



Символа на опаковката, самият уред, и инструкцията за употреба обозначават това.

Материалите се преработват както е обозначено на техните надписи. Чрез преработката на материалите, както и на други материали във Вашето домакинство, Вие допринасяте за опазването на нашата околнна среда.

Консултирайте се с Вашата местна администрация за да намерите подходящия преработвател център.

ГАРАНЦИЯ И ОБСЛУЖУВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Преди доставката нашият уред се подлага на строг качествен контрол. Ако, въпреки всички грижи, е възникнала повреда при производството или транспортирането, Ви молим да занесете обратно уреда на търговеца, от който е закупен. Наред със законовите гаранционни претенции купувачът има право по негов избор на следните гаранционни услуги:

За закупения уред даваме 2 години гаранция, считано от дена на продажбата. През този период отстраняваме бесплатно, чрез ремонтиране или замяна, всички недостатъци, които безспорно се дължат на дефекти на материала или на производството.

Недостатъци, възникнали възледствие на неправилно боравене с уреда, и дефекти, появили се след намеса и поправки от страна на трети лица, както и след монтажането на чужди части, не се обвршват от тази гаранция.

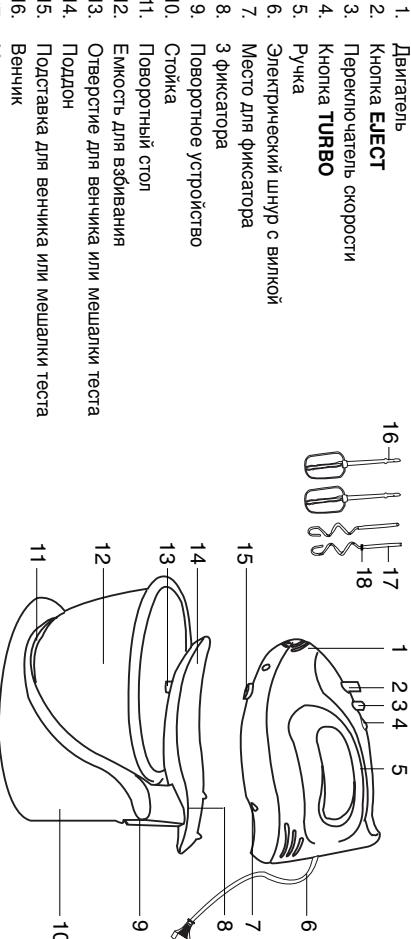
Уважаемый покупатель,

Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем подключить устройство к сети, чтобы избежать его повреждений из-за неправильного использования.

Обратите особое внимание на указания по безопасности.

Если вы захотите передать это устройство третьему лицу, то вместе с устройством необходимо передать и эту инструкцию.

ЧАСТИ



СВЕТИЗА СЛУРНОСТ

- Грешно боравене или неправилно използване може да причини повреди на уреда или наранявания на потребителя.
- Уреда трябва да се използува само за определените му цели. Производителят не носи отговорност за повреди възникнати като следствие на неконвенционално използване или неправилна експлоатация.
- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че вида и волтажа на електрическото отговарят на информациите обозначена върху уреда.
- Никога не поставяйте уреда или щепсела във вода. Ако уреда падне във вода, незабавно издържайте щепселя от контакта и предайте уреда на сервизен техник преди повторна експлоатация.

ОПАСНОСТ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УДАР!

- Никога не опитвайте да отворите уреда!
- Никога да поставяйте предмети в уреда.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или на мокър под или във влажна среда.
- Никога не докосвайте щепселя с мокри или влажни ръце.
- Редовно проверявайте щепселя и кабела за повреди. Ако има такива повреди, уведомете сервизен техник и поискайте тяхната замяна.
- Не употребявайте уреда ако щепселя или кабела е повреден, в случай на удар от падане или други повреди. В такива случаи уведомете сервизен техник за поправка.
- Никога не опитвайте да поправите уреда сами. **Опасност от електрически шок!**
- Щепселя не трябва да се оставя да виси над остри ъгли и трябва да е далеч от горещи предмети и пластици. Когато използвате щепселя, дръжнете него а не кабела.
- В радиен прекъсвач ненадвишаваш 30mA може да добави допълнителна защита на Вашето домакинство. Консултирайте се със специалист по електричество за по-нататъшни съвети.
- Поставете кабела и евентуалните удължители по такъв начин, че да не представляват опасност от спъване и да не могат да се издърпват по случайност.

ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Ако използвате удължителен кабел, то той трябва да е подходящ за съответните електрически капацитет, иначе е възможно да прегори.
- Този уред не е предназначен за търивска употреба както и употреба на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато е в употреба.
- Делата не разпознават опасностите от неправилното използване на електрически уреди. Следователно, никога да позволявате на деца да използвате уреди без наблюдение.
- Внимание!** Уреда е захранен с електричество докато е свързан към електрическата мрежа.
- Изключете уреда преди да издърпате кабела.
- Никога не носете уреда за електрически кабел.

РАБОТА

- Венчик:** Венчики (16) предназначени са за замес теста, пюре, мясной подливки, пудинга и яблочного соуса.
- Мешалка теста:** Мешалки теста (17) предназначени са за замеса густого теста, например, дрожжевого теста.
- Върбование и переместване вручную:** Крепко вързъмте в ръку ръчния миксер и установите венчик (16) или мешалку теста (17) в поддон (15) във вида при способление: На концы венчика (16) и мешалки (17) теста существуют крючки. Их нужно установить непосредственно в выемки на приставке. Вставить венчик (16) или мешалку теста (17) в приставка до щипка.
- Приказка:** При использовании мешалки теста (17), мешалка теста (17) с металлической прокладкой (18) должна быть вставлена в левую подставку (15).
- Поставить щепселя в правую подставку (15).
- Подключить переключатель скорости (3) на 0.
- Подключить электрический шнур (6) в соответствующее гнездо.
- Погрузить венчик (16) или мешалку теста (17) в субстанцию.
- Включить приспособление при помощи переключателя скорости (3). Венчик (16) или мешалка теста (17) начнут вращаться. Начните с первой скорости, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов. Когда ингредиенты более или менее перемешаны, можно увеличить скорость от 2 до 5, используя переключатель скорости (3). Вы всегда можете изменить скорость во время работы.

Уровень скорости

Венчик/Мешалка теста

- | | |
|-------------|---|
| Уровень 0 | Прибор выключен |
| Уровень 1 | Смешивание жидкостей |
| Уровень 2 | Супы, соусы, пудинги |
| Уровень 3 | Масло, сахарные смеси, тесто быстрого приготовления, легкое тесто |
| Уровень 4 & | Яйца, хлебцы, рубленое мясо, сметана, дрожжевое тесто |
| Уровень 5 | Белок, кремы, картофельное пюре |
- Нажмите на кнопку **TURBO** (4) для смягчения густых субстанций. Двигатель будет работать с усиленной мощностью. Как только кнопка будет отпущена, прибор переключится обратно на установленную скорость.

Не использовать данную функцию дольше минуты!

- Для того, чтобы остановить работу венчик или мешалки, переключите скорость (3) в положение 0.
- **Венчик (16) или мешалка теста (17) должны полностью остановиться!** Только после этого их можно извлечь из готовой смеси. Излечь электрический шнур (6).

- Вы можете излечь венчик (16) или мешалку теста (17), плавно нажав кнопку **ЕЛЕКТР. (2)**.
- **Взбивание и перемешивание при помощи стойки: Внимание – электрический шнур (6) не должен быть включен в сеть!** Вставьте двигатель (1) в поддон. Подключите три выемки (7) к нижней части двигателя (1) в фиксаторы (8) поддона (14).

- Поверните стойку (10). В нижней части поддона (14) есть два отверстия (13). Вставьте венчики (16) или мешалку теста (17) в эти отверстия (13) и присоедините их к двигателю (1) (об этом читать в разделе «Взбивание и перемешивание вручную»).

- Установите емкость для взбивания (12) на поворотный стол (11). Поместите тесто в емкость для взбивания (12). После этого медленно закройте поддон (14). Венчики (16) или мешалка теста (17) помещена в емкость для взбивания (12).

- Установите переключатель скорости (3) в положение 0.

- Включите электрический шнур (3) в соответствующее гнездо.

- Включите прибор и замесите тесто, как указано в разделе «Взбивание и перемешивание вручную».

- Емкость для взбивания (12) может вращаться при помощи поворотного стола (11) во время работы. Это облегчит обработку теста.

- После завершения замеса или взбивания установите переключатель скорости (3) в положение 0.

- Венчик (16) / мешалка теста (17) должна полностью остановиться. Отключите электрический шнур (6).

- Теперь поднимите поддон (14) и извлеките из прибора емкость для взбивания (12).

ОЧИСТКА И УХОД

- Установите переключатель скорости (3) в положение 0.

- Включите прибор и замесите тесто, как указано в разделе «Взбивание и перемешивание вручную».

- Емкость для взбивания (12) может вращаться при помощи поворотного стола (11) во время работы. Это облегчит обработку теста.

- После завершения замеса или взбивания установите переключатель скорости (3) в положение 0.

- Венчик (16) / мешалка теста (17) должна полностью остановиться. Отключите электрический шнур (6).

- Теперь поднимите поддон (14) и извлеките из прибора емкость для взбивания (12).

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- | | |
|----------------------|-----------------|
| Рабочее напряжение : | AC 230 V - 50Hz |
| Потребление : | 200 Вт |


Този продукт не трябва да се изхвърля в нормалните дела за отпадъци. Трябва да бъде оставен в съоръжения специализирани в събирането и преработката на електрически и електронни уреди.



Символа на опаковката, самият уред, и инструкцията за употреба обозначават това. Материалият се преработват както е обозначено на техните надписи.

Чрез преработката на материала, както и на други материали във Вашето домакинство, Вие допринасяте за опазването на нашата околнна среда.

Консултирайте се с Вашата местна администрация за да намерите подходящия преработвател център.

ГАРАНТИИНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СЕРВИС

Перед выпуском наши изделия проходят строгий контроль качества. Если, несмотря на все принятые меры, при производстве или транспортировке возникла поломка, отшлите неисправное изделие продавцу, у которого оно было приобретено. Помимо установленных законом рекламационных претензий, у покупателя есть возможность предъявлять требования в соответствии с нижеследующими гарантийными условиями: На приобретенный прибор действует гарантия в течение 2 лет начиная со дня покупки. В течение этого периода мы обязуемся за свой счет осуществлять ремонт или замену изделий с любыми немокретностями, которые явно возникли вследствие дефекта материала или заводского брака. Данная гарантия не распространяется на дефекты, которые были вызваны неправильной эксплуатацией прибора, и на повреждения, возникшие вследствие вмешательства или ремонта со стороны третьих лиц, а также вследствие использования неоригинальных комплектующих частей.