

**INSTRUCTION MANUAL  
PROFESSIONAL STAND MIXER**

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
PROFESSIONELLE  
KÜCHENMASCHINE**

**ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦИИ  
ПРОФЕСИОНАЛЬНЫЙ  
НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
PROFESJONALNY MIKSER  
STOJĄCY**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU  
PROFESIONALNI MIKSER SA  
POSTOLJEM**

**LIETOŠANAS INSTRUKCIJA  
PROFESIONĀLS MIKSERIS AR  
STATĪVU**

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA  
PROFESIONALUS PASTATOMAS  
MAIŠYTUVAS**

**MANUAL DE INSTRUCTIUNI  
MIXER FIX PROFESIONAL**

**PRAVILA ZA EKSPLOATACIJU  
PROFESIONALNEH STOLNICH  
MIKSER**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
ПРОФЕСІОНАЛЬНИЙ  
НАСТІЛЬНИЙ ЗМІШУВАЧ**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
BATIDORA DE PIE PROFESIONAL**

**MODE D'EMPLOI  
ROBOT MIXEUR  
PROFESSIONNEL**

**MANUALE DI ISTRUZIONI  
FRULLATORE PROFESSIONALE**

دليل التعليمات

خلاط احترافي ذو قاعدة

*Confiseur*



|                   |           |                 |           |               |           |
|-------------------|-----------|-----------------|-----------|---------------|-----------|
| ENGLISH.....      | PAGE 2    | LATVIAN.....    | LPP. 12   | ESPAÑOL.....  | PÁGINA 23 |
| DEUTSCH.....      | SEITE 4   | LIETUVIU K..... | P. 14     | FRANÇAIS..... | PAGE 25   |
| РУССКИЙ.....      | СТР. 6    | ROMANESTE.....  | PAGINA 16 | ITALIANO..... | PAGINA 27 |
| POLSKI.....       | STRONA 8  | БЪЛГАРСКИ.....  | СТР. 18   | العربية.....  | الصفحة 29 |
| SCG/CRO/B.i.H.... | STRANA 10 | УКРАЇНСЬКА..... | СТОР. 20  |               |           |

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

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

**Мы вам благодарны за  
покупку оригинального  
изделия компании**  
**TZS FIRST AUSTRIA®**  
только подлинники с этим **TZS**

**INSTRUCTION MANUAL****TECHNICAL SPEC:**

Voltage: 220-240V, 50Hz

Power: 700W

**STRUCTURE:** (fig. A)

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

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Read all instructions carefully before using your appliance and retain for future reference.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.
- Switch off and unplug the appliance when not in use, before changing accessories or cleaning.
- Don't leave the appliance on if it is unattended.
- Keep your hand away from moving parts.
- Don't use a damage appliance, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never use unauthorized attachment, it may cause fire, electrical shock or injury.
- Don't let the power unit, cord or plug get wet.
- Household use only and do not use outdoor
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Noise level: Lc < 85dB

**HOW TO USE** (fig. B)**THE MIXER**

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

**Whisk:** For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.

Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) you could damage it.

**Dough hook:** For yeast mixtures.

1. Turn the release knob clockwise and raise the mixer head till it locks.
2. Assemble flour cover, push up then turn till it fixed steadily, as shown in fig 2.
3. Fit the bowl onto the base, press down and turn anti-clockwise.
4. Insert a tool, push up till it stops then turn.
5. Turn the release knob clockwise and lower the mixer head till it locks.
6. Switch on by turning the switch to the desired setting. Switch to pulse for short bursts.
7. Turn and remove a tool.

**IMPORTANT:**

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

**POINT FOR BREAD MAKING:**






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

**CLEANING**

1. Unplug and switch off, allow the appliance to cool down before cleaning.
2. Don't immerse the motor unit in water and make sure no water enters the appliance.
3. Wipe the motor unit with a damp cloth.
4. Don't use wire brush, steel wood or any strong solvents to clean the appliance, they would damage the appearance.
5. Take the appliance apart and clean all the accessories separately.
6. Let all parts dry thoroughly before using again.

7. Place accessories into the protective sleeve after washing and drying thoroughly

**INGREDIENTS LIST:****THE MIXER**

| Material                           | Max quantities        | Remark  | Tool   |
|------------------------------------|-----------------------|---|--|
| Stiff yeast dough                  | 320-1600g             | Flour and water at a ratio of 5:3,<br>Pre-treatment of dough:<br>From speed 1 for 30 second;<br>Operation period:<br>Speed 2-3 for 180 second |   |
| 8 Soft yeast dough                 | 200-1500g             | Flour and water at a ratio of 1:1<br>Pre-treatment of dough:<br>From speed 1 for 30 second;<br>Operation period:<br>Speed 3-4 for 180 second  |   |
| egg                                | 1-16 eggs             | Switch on speed 8 to speed 10, whip the egg whites without stopping for 3-4min  |   |
| Whipped cream                      | 200-300ml fresh cream | From speed 8 to 10 for about 4 minutes  |   |
| Shakes, cocktails or other liquids | 0.3-1L                | Beating eggs into creamed mixtures<br>From speed 1-2 for about 4 minutes  |  |

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

**Environment friendly disposal**

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

**BEDIENUNGSANLEITUNG****TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:**

Netzspannung: 220-240V, 50Hz

Leistung: 700W

**BEDIENELEMENTE UND****FUNKTIONEN:** (Abb. A)

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

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräuschentwicklung: Lc < 85dB

**BEDIENUNGSHINWEISE** (Abb. B)**RÜHRWERK DER KÜCHENMASCHINE**

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

**Schneebesen:** Für Eier, Sahne, Backteig, Biskuit, Baisers, Käsekuchen, Mousse, Soufflé.

Benutzen Sie den Schneebesen nicht für schweren Teig, um ihn nicht zu beschädigen.

**Knethaken:** Für Teigmischungen mit Hefe.

1. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und heben Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe an, bis er einrastet.
2. Setzen Sie wie in Abb. 2 gezeigt die Mehlabdeckung ein. Drücken Sie diese dann nach oben und drehen Sie sie solange, bis die Abdeckung ordnungsgemäß fixiert ist
3. Setzen Sie die Rührschüssel in das Gerät ein, drücken Sie sie an und drehen Sie sie nach links.
4. Setzen Sie das gewünschte Rührwerk ein, dann drehen Sie es nach rechts an.
5. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und senken Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe ab, bis er einrastet.
6. Schalten Sie das Gerät in der gewünschten Einstellung ein. Für kurze Impulse stellen Sie den Schalter auf „Pulse“.
7. Zum Abnehmen des Rührwerks drehen Sie es nach links.

**WICHTIG:**

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

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






**HINWEISE FÜR BROTTTEIG:**

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

**REINIGUNG**

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
4. Benutzen Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle oder Lösungsmittel zum Reinigen, damit beschädigen Sie das Gerätegehäuse.
5. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und reinigen Sie diese getrennt.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut benutzen.
7. Bewahren Sie die Zubehörteile sicher auf.

**LISTE DER MISCHUNGEN:****KÜCHENMASCHINE**

| Mischung                                    | Höchstmenge             | Anmerkungen   | Rührwerk  |
|---|-------------------------|---|---|
| Schwerer Hefeteig                           | 320-1600g               | Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3, Vorbehandlung Teig; Schaltstufe 1 für 30 Sekunden; Schaltstufe 2-3 für 180 Sekunden. |    |
| Leichter Hefeteig                           | 200-1500g               | Mehl und Wasser im Verhältnis 1:1. Vorbehandlung Teig; Schaltstufe 1 für 30 Sekunden; Schaltstufe 3-4 für 180 Sekunden. |    |
| Eier  | 1-16 Eier               | Schaltstufe 8 bis 10, für 3-4 Minuten ohne Pause schlagen.  |   |
| Schlagsahne                                 | 200-300ml frische Sahne | Schaltstufe 8 bis 10 für ca. 4 Minuten  |  |
| Shakes, Cocktails oder sonstige Flüssigkeit | 0,3-1L                  | Eierschnee unterheben; Schaltstufe 1-2 für ca. 4 Minuten  |  |

**Hinweis: Lassen Sie das Gerät zwischen Arbeitsgängen abkühlen.**

**Entsorgung**

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

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

Напряжение: 220-240В, 50Гц  
Питание: 700Вт

**КОНСТРУКЦИЯ** (видео А)

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

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

- Это изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо же не имеющими необходимого опыта и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением и получают инструкции от лица, отвечающего за их безопасность.
- Следует наблюдать за детьми и не допускать их играть с изделием.
- Уровень шума: Lc < 85дБ

**КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ** (фиг. В)

**МИКСЕР**

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

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

**Насадка крюк-мешалка:** Для дрожжевого теста.

1. Поверните ручку выключения по часовой стрелке и поднимите головку миксера до упора.
2. Вставьте защитную крышку, надавите вверх и поверните до упора, как показано на рис. 2.
3. Установите чашу в основание, нажмите вниз и поверните против часовой стрелки.
4. Вставьте инструмент, нажмите до упора и затем поверните.
5. Поверните ручку выключения по часовой стрелке и опустите головку миксера до упора.
6. Включите, поворачивая переключатель до требуемого режима. Переключите в импульсный режим с короткими очередями.
7. Поверните и удалите инструмент.

**ВАЖНО:**

1. Часто выключайте и очищайте чашу лопаточкой.
2. Лучше всего взбивать яйца, оставленные согреться до комнатной температуры.
3. Перед тем как взбивать белок яиц, убедитесь, что в нем нет жира или остатков скорлупы.

4. Для кондитерских изделий используйте холодные продукты, если в рецепте не указано иное.

**ВАЖНО ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА:**

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

**ЧИСТКА**






1. До чистки выключите и отключите изделие от розетки и оставьте остыть.

2. Не погружайте блок двигателя в воду и проверяйте, не попала ли вода в изделие.
3. Вытирайте блок двигателя сухой тканью.
4. Для чистки изделия не пользуйтесь проволочной щеткой, абразивными материалами и сильными препаратами, они испортят его внешний вид.
5. Разберите изделие и чистите все принадлежности отдельно.
6. Оставьте детали высохнуть до следующего использования.
7. После мойки и сушки поставьте принадлежности в защитные чехлы.


**СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.**

**СПИСОК ПРОДУКТОВ:**

**МИКСЕР**

| Материал:                                     | Макс. количество        | Примечание   | Инструмент  |
|---|-------------------------|--|---|
| Твердое дрожжевое тесто                       | 320-1600г               | Мука и вода в соотношении 5:3<br>Предварительная обработка муки:<br>От скорости 1 на 30 секунд;<br>Период обработки:<br>Скорость 2-3 на 180 секунд |    |
| 8 Мягкое дрожжевое тесто                      | 200-1500г               | Мука и вода в соотношении 1:1<br>Предварительная обработка муки:<br>От скорости 1 на 30 секунд;<br>Период обработки:<br>Скорость 3-4 на 180 секунд |    |
| яйца  | 1-16 яиц                | Переключите со скорости 8 на скорость 10, взбивайте белки яиц 3-4 мин. без остановки   |   |
| Взбитые сливки                                | 200-300мл свежих сливок | От скорости 8 до 10 приблизительно 4 минут   |  |
| Молочные коктейли, коктейли и другие жидкости | 0,3-1л                  | Смешивание яиц со взбитыми смесями<br>От скорости 1-2 приблизительно 4 минут   |  |

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

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

**INSTRUKCJA OBSŁUGI****SPECYFIKACJA:**

Zasilanie: 220-240V, 50Hz  
Moc: 700W

**BUDOWA:** (obraz A)

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

**ISTOTNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

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

- psychicznej, bądź nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli osoby takie nie znajdują się pod nadzorem lub nie uzyskały wskazówek dotyczących użytkowania urządzenia, od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się niniejszym produktem.
  - Poziom hałasu: LC < 85dB.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI** (obraz B)**MIKSER**

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

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

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

**Hak do ciasta:** Do wyrabiania ciasta drożdżowego.

1. Obróć pokrętko zwalniające, zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś głowicę miksera, aby ją zablokować.
2. Załóż pokrywę zasypową, dociśnij ją do góry, a następnie obróć do oporu i zatrzaśnięcia się pokrywy, co pokazano na rysunku 2.
3. Umieść misę na bazie, dociśnij misę i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
4. Umieść narzędzie, dociśnij je do oporu, a następnie obróć.
5. Obróć pokrętko zwalniające, zgodnie z ruchem wskazówek zegara i opuść głowicę miksera, do pozycji blokady.
6. Włącz urządzenie, obracając włącznik na żądane ustawienie. Wybierz opcję Puls, aby korzystać z krótkotrwałego włączenia silnika.
7. Obróć, aby zdjąć narzędzie.

**WAŻNE:**

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

**UWAGI NA TEMAT WYRABIANIA CIASTA CHLEBOWEGO:**






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

**CZYSZCZENIE**

1. Przed czyszczeniem wyłącz i odłącz urządzenie, oraz pozostaw je, aby ostygło.

2. Nie zanurzaj jednostki silnika w wodzie i zadбай o to, by woda nie przedostała się do urządzenia.
3. Jednostkę silnika przetrzyj wilgotną ściereczką.
4. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj metalowych lub drewnianych szczotek ani silnych rozpuszczalników, gdyż mogą one uszkodzić produkt.
5. Zdemontuj wszystkie części urządzenia i wyczyść je oddzielnie.
6. Przed ponownym użyciem osusz wszystkie części.
7. Po umyciu i osuszeniu umieść akcesoria w rękawie ochronnym.

**LISTA SKŁADNIKÓW:****MIKSER**

| Produkt                  | Maks. ilość                     | Uwagi  | Narzędzie   |
|--------------------------|---------------------------------|--|---|
| Sztywne ciasto drożdżowe | 320-1600g                       | Woda i mąka, w stosunku 5:3,<br>Wstępne wyrabianie:<br>Od prędkości 1, przez 30 sekund;<br>Czas wyrabiania:<br>Prędkość 2-3, przez 180 sekund. |    |
| Miękkie ciasto drożdżowe | 200-1500g                       | Mąka i woda, w stosunku 1:1<br>Wstępne wyrabianie:<br>Od prędkości 1, przez 30 sekund;<br>Czas wyrabiania:<br>Prędkość 3-4, przez 180 sekund.  |    |
| Jajka                    | 1-16 jaj                        | Wybierz prędkość od 8 do 10 i ubijaj jajka przez 3-4min, bez przerwy.  |    |
| Bitą śmietana            | 200-300ml<br>słodkiej śmietanki | Od prędkości 8 do 10, przez około 4 minut.   |   |
| Koktajle lub inne płyny  | 0,3-1L                          | Ubijanie jajek na kremową masę.<br>Od prędkości 1-2, przez około 4 minuty.   |  |

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

**Utylizacja przyjazna środowisku**

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

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU****TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

Voltaža: 220-240V, 50Hz

Snaga: 700W

**SASTAVNI DELOVI:** (slika A)

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

**VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA**

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

- Decu bi trebalo držati pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju ovim uređajem.
- Nivo buke: Lc < 85dB

**KAKO SE KORISTI** (slika B)**MIKSER**

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

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

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

**Žica za testo:** Za kvasna testa.

1. Okrenite taster za otpuštanje u smeru kretanja kazaljki sata i podignite glavu miksera dok se ne zaključa.
2. Postavite poklopac za brašno, gurnite ga nagore, a onda ga okrenite dok ne bude čvrsto fiksiran, kao na slici 2.
3. Postavite činiju na osnovu, pritisnite i okrenite u smeru suprotnom od kretanja kazaljki sata.
4. Stavite željeni dodatak i gurnite do kraja, a zatim okrenite.
5. Okrenite taster za otpuštanje u smeru kretanja kazaljki sata i spustite glavu miksera dok se ne zaključa.
6. Uključite mikser okretanjem prekidača na željenu postavku. Prebacite na opciju „pulsiranje“ za kratko i naglo mešanje.
7. Isključite i uklonite dodatak.

**VAŽNO:**

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






**NAPOMENA ZA PRAVLJENJE HLEBA:**

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

**ČIŠĆENJE**

1. Isključite uređaj i izvucite utikač iz naponske mreže i sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja.
2. Ne potapajte motor uređaja u vodu i vodite računa da voda ne uđe u uređaj.
3. Motor prebrišite blago vlažnom krpom.
4. Ne koristite četku, žicu za sudove ili jake rastvarače za čišćenje uređaja jer će to uništiti njegov izgled.
5. Rastavite uređaj i očistite sve dodatke odvojeno.
6. Pustite da se svi delovi dobro osuše pre nego što ih ponovo budete koristili.
7. Dodatke stavite u zaštitnu torbicu nakon što ih operete i detaljno osušite.

**SPISAK SASTOJAKA:****MIKSER**

| Materijal                         | Maksimalna količina    | Napomena  | Dodatak   |
|-----------------------------------|------------------------|---|---|
| Gusto testo s kvascem             | 320-1600g              | Brašno i voda u razmeri 5:3<br>Priprema testa:<br>Pri brzini 1, 30 sekundi. Operacioni period:<br>Pri brzini 2-3, 180 sekundi |    |
| Retko testo s kvascem             | 200-1500g              | Brašno i voda u razmeri 1:1<br>Priprema testa:<br>Pri brzini 1, 30 sekundi Operacioni period:<br>Brzina 3-4, 180 sekundi      |    |
| jaje                              | 1-16 jaja              | Prebacujte od brzine 8 do brzine 10 i mutite belanac jaja bez prekidanja tokom 3 do 4 minuta.                                 |    |
| Šlag                              | 200-300ml svežeg šlaga | Prebacujte brzine od 8 do 10 tokom 4 minuta   |    |
| Šejkovi, kokteli i druge tečnosti | 0,3-1L                 | Mućenje jaja u kremaste smese<br>Pri brzini 1-2 tokom 4 minuta okvirno  |  |

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

**Ekološko odlaganje otpada**

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

**INSTRUKCIJU ROKSGRĀMATA****TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS:**

Spriegums: 220-240V, 50Hz  
Jauda: 700W

**UZBŪVE:** (att. A)

- 1) Aizsargs pret šļakatām
- 2) Barošanas bloks
- 3) Slēdzis
- 4) Atlaišanas poga
- 5) Nerūsējoša tērauda trauks
- 6) H veida lāpstīņa
- 7) Lāpstīņa putošanai
- 8) Mīklas āķis

**SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI**

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

- Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka viņi nerotājas ar ierīci.
- Trokšņu līmenis: Lc < 85dB

**LIETOŠANA** (att. B)**MIKSERIS**

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

**Lāpstīņa putošanai:** olām, krēmiem, mīklai, beztauku biskvītiem, meringai, siera kūkām, uzpūteņiem, suflē.

Nelietojiet putošanai paredzēto lāpstīņu smagiem maisījumiem (piem., putojot taukus un cukuru) – jūs to varat sabojāt.

**Mīklas āķis:** rauga mīklai.

1. Pagrieziet atlaišanas pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā un paceliet miksera galviņu, līdz tā nofiksējas.
2. Samontējiet miltu vāciņu, tad paceliet to līdz tas nofiksējas, kā norādīts 2. diagrammā.
3. Uzstādiet trauku uz pamatnes, nospiediet leļup un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.
4. Ievietojot rīku, spiediet to augšup, līdz tas apstājas, pēc tam pagrieziet.
5. Pagrieziet atlaišanas pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā un nolaidiet miksera galviņu, līdz tā nofiksējas.
6. Ieslēdziet ierīci, pagriežot slēdzi uz vēlamo iestatījumu. Ieslēdziet pulsācijas režīmu, ja vēlaties īslaicīgus, spēcīgus apgriezienus.
7. Pagrieziet un noņemiet rīku.

**SVARĪGI!**

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

**NORĀDES MAIZES GATAVOŠANAI**

1. Nekad nepārsniedziet maksimālo ietilpību! Pretējā gadījumā jūs pārlogosiet ierīci.
2. Ja dzirdat, ka ierīce darbojas ar piepūli, izslēdziet to, izņemiet pusi mīklas un gatavojiet to pa daļām.






3. Sastāvdaļas būs vieglāk samaisīt, ja vispirms ievietosiet šķidrumu.

**TĪRĪŠANA**

1. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Neiegremdējiet motora bloku ūdenī un pārlicinieties, ka ierīcē neiekļūst ūdens.
3. Noslaukiet motora bloku ar mitru drānu.

4. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet asu birsti vai jebkādu spēcīgu šķīdinātāju – tie kaitētu ierīces izskatam.
5. Noņemiet no ierīces un tīriet visus piederumus atsevišķi.
6. Rūpīgi nožāvējiet visas daļas, pirms tās tiek atkal lietotas.
7. Pēc nomazgāšanas un rūpīgas nožāvēšanas ievietojiet piederumus aizsargapvākā.

**SASTĀVDAĻU SARAKSTS:****MIKSERIS**

| Materiāls                  | Maksimālie daudzumi             | Apraksts   | Rīks  |
|----------------------------|---------------------------------|--|---|
| Bieza rauga mīkla          | 320-1600g                       | Milti un ūdens attiecībā 5:3<br>Mīklas iepriekšēja apstrāde:<br>1. ātrumā 30 sekundes<br>Darbības laiks:<br>2-3. ātrumā 180 sekundes |    |
| Mīksta rauga mīkla         | 200-1500g                       | Milti un ūdens attiecībā 1:1<br>Mīklas iepriekšēja apstrāde:<br>1. ātrumā 30 sekundes<br>Darbības laiks:<br>3-4. ātrumā 180 sekundes |    |
| Ola                        | 1-16 olas                       | Ieslēdziet ierīci 8. līdz 10. ātrumā, putojiet olu baltumus bez apstājas 3-4 minūtes   |    |
| Putukrējums                | 200-300 ml svaiga saldā krējuma | 8. līdz 10. ātrumā aptuveni 4 minūtes  |   |
| Kokteiļi vai citi šķidrumi | 0,3-1L                          | Olu kuļšana krēmveida maisījumos<br>1-2 ātrumā aptuveni 4 minūtes  |  |

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

**Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces**

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

**NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA****TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS:**

Įtampa: 220-240V, 50Hz  
Galia: 700W

**SANDARA** (pav. A)

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

**SVARBŪS ĮSPĖJIMAI**

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

- Būtina prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Triukšmo lygis: Lc < 85dB

**KAIP NAUDOTIS** (pav. B)**MAIŠYTUVAS**

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

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

**Tešlos minkymo kablys:** Mišiniams su mielėmis.

1. Pasukite atleidimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir pakelkite maišytuvo galvutę, kol ji užsifiksuos.
2. Sumontuokite miltų dangtį, paspauskite aukštyn ir pasukite, kad jis gerai užsifiksuotų, kaip parodyta 2 pav.
3. Uždėkite indą ant pagrindo, paspauskite žemyn ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
4. Įdėkite priedą, stumkite jį aukštyn, kol jis sustos, tada pasukite.
5. Pasukite atleidimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nuleiskite maišytuvo galvutę, kol ji užsifiksuos.
6. Įjunkite pasukdami jungiklį į norimą padėtį. Galite jungti trumpais etapais.
7. Pasukite ir išimkite priedą.

**SVARBU:**

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

**PATARIMAS GAMINANT DUONĄ:**

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






**VALYMAS**

1. Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo, leiskite prietaisui atvėsti prieš valant.

2. Nemerkite variklio bloko į vandenį ir užtikrinkite, kad į prietaisą nepatektų vandens.
3. Variklio bloką valykite drėgnu skudurėliu.
4. Nevalykite vieliniu šepetėliu, šveitimo kempine, nenaudokite stiprių valymo priemonių, nes jos gali apgadinti prietaisą.

5. Išsardykite prietaisą ir visas jo detales ir priedus valykite atskirai.
6. Prieš vėl naudodami, palaukite, kol visos dalys išdžius.
7. Sudėkite priedus į apsauginę rankovę po nuplovimo ir nudžiovinimo

**INGRIDIENTŲ SĄRAŠAS:  
MAIŠYTUVAS**

| Medžiaga                                | Maks. kiekiai                  | Pastaba   | Priedas  |
|---|--------------------------------|---|--|
| Kieta mielinė tešla                     | 320-1600g                      | Miltų ir vandens santykis 5:3, Pirminis tešlos apdorojimas: Nuo 1-o greičio 30 sekundžių; Veikimo periodas: 2-3-as greitis 180 sekundžių  |   |
| 8Minkšta mielinė tešla                  | 200-1500g                      | Miltų ir vandens santykis 1:1, Pirminis tešlos apdorojimas: Nuo 1-jo greičio 30 sekundžių; Veikimo periodas: 3-4-as greitis 180 sekundžių |   |
| kiaušinis                               | 1-16 kiaušinių                 | Įjunkite greitį 8 iki greičio 10, plakite kiaušinių baltymus nesustabdydami 3-4min  |   |
| Plakta grietinėlė                       | 200-300ml šviežios grietinėlės | Nuo greičio 8 iki 10 apie 4 minutes   |   |
| Mišiniai, kokteiliai arba kiti skysčiai | 0,3-1L                         | Kiaušinių plakimas į kreminį mišinį Nuo 1-2-jo greičio maždaug 4 minutes  |  |

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

**Aplinkai saugus išmetimas**

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



**MANUAL DE INSTRUCȚIUNI****SPECIFICAȚII TEHNICE:**

Tensiune: 220-240V, 50Hz  
Putere: 700W

**STRUCTURĂ:** (fig. A)

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

**ATENȚIONĂRI IMPORTANTE**

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

- primesc instrucțiuni cu privire la utilizarea produsului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru asigurarea faptului că aceștia nu se joacă cu dispozitivul.
  - Nivel de zgomot: Lc < 85dB

**MOD DE UTILIZARE** (fig. B)**MIXERUL**

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

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

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

**Paleta pentru aluat:** Pentru aluaturile cu drojdie.

1. Întoarceți mânerul de eliberare în sensul acelor de ceasornic și ridicați capul mixerului până când acesta se blochează.
2. Montați capacul pentru făină, împingeți în sus și apoi rotiți până când va fi bine fixat, așa cum se arată pe schema 2
3. Fixați bolul pe baza mixerului, apăsați-l în jos și întoarceți-l în sensul invers acelor de ceasornic.
4. Introduceți o paletă, împingeți-o în sus până când dați de un obstacol și apoi întoarceți-o.
5. Întoarceți mânerul de eliberare în sensul invers acelor de ceasornic și coborâți capul mixerului până când acest se blochează.
6. Porniți dispozitivul prin întoarcerea întrerupătorului până la ajungerea la setarea dorită. Treceți la puls pentru perioade foarte scurte de funcționare repetată.
7. Întoarceți și îndepărtați o paletă.

**IMPORTANT:**

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

**SFATURI PENTRU PÂINE:**






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

**CURĂȚARE**

1. Deconectați și opriți dispozitivul, dându-i timp să se răcească anterior curățării.
2. Nu scufundați unitatea motorului în apă și asigurați-vă că apa nu intră în aparat.

3. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă.
4. Nu utilizați o perie din sârmă, un burete de sârmă moale sau orice solventei puternici pentru curățarea aparatului deoarece aceștia îi vor deteriora aspectul.
5. Demontați dispozitivul și curățați toate accesoriile separat.
6. Lăsați toate piesele să se usuce foarte bine anterior utilizării lor din nou.
7. Puneți accesoriile într-un ambalaj de protecție după spălare și uscare cu atenție.

**LISTA DE INGREDIENTE:****MIXERUL**

| Material                                 | Cantități maxime                   | Comentarii  | Instrument  |
|--|------------------------------------|---|---|
| Aluat cu drojdie vârtos                  | 320-1600g                          | Făină și apă, raport 5:3,<br>Pretratarea drojdiei:<br>De la viteza 1 timp de 30 secunde;<br>Perioada operațiunii:<br>Viteza 2-3 timp de 180 secunde |    |
| Aluat cu drojdie moale                   | 200-1500g                          | Făină și apă, raport 1:1<br>Pretratarea drojdiei:<br>De la viteza 1 timp de 30 secunde;<br>Perioada operațiunii:<br>Viteza 3-4 timp de 180 secunde  |    |
| Ouă                                      | 1-16 ouă                           | Treceți de la viteza 8 la viteza 10 și bateți albușurile fără oprire timp de 3-4 minute   |    |
| Frișcă                                   | 200-300ml frișcă lichidă proaspătă | De la viteza 8 la viteza 10 timp de aproximativ 4 minute  |   |
| Shake-uri, cocktail-uri sau alte lichide | 0,3-1L                             | Baterea ouălor pentru incorporare în amestecuri cremoase.<br>De la viteza 1-2 timp de aproximativ 4 minute.   |  |

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

**Eliminare ecologică**

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

**РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА****ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ:**

Напрежение: 220-240V, 50Hz  
 Мощност: 700W

**СТРУКТУРА:** (фиг. А)

- 1) Предпазител против пръски
- 2) Захранващ блок
- 3) Конектор на превключвателя
- 4) Бутон за освобождаване
- 5) Съд от неръждаема стомана
- 6) Н-разбивач
- 7) Приставка за разбиване на флуиди
- 8) Кука за тесто

**ВАЖНИ  
ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ**

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

запознати с употребата, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани относно работата с него от отговорно за тяхната безопасност лице.

- Инструктирайте децата да не играят с уреда.
- Ниво на шума: Lc < 85dB

**НАЧИН НА УПОТРЕБА (фиг. В)****МИКСЕРЪТ**

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

**Аксесоар за разбиване на флуиди:** За яйца, сметана, масло, безмаслени гъби, разбиване на белтъци, чийзкейкове, мусове, суфлета.

Не използвайте аксесоара за разбиване на флуиди с твърде тежки смеси (например за направа на маслени кремове), тъй като е възможна повреда.

**Кука за тесто:** За смеси с мая.

1. Завъртете бутона за освобождаване по часовниковата стрелка и повдигнете главата на миксера, докато щракне на място.
2. Сглобете капака на пода, притиснете нагоре и завъртете докато се фиксира плътно, както е показано на Схема 2.
3. Монтирайте купата върху основата, притиснете надолу и завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока.
4. Поставете приставка и притискайте докато спре да се върти.
5. Завъртете бутона за освобождаване по часовниковата стрелка и снижете главата на миксера, докато щракне на място.
6. Включете, като завъртите превключвателя на желаната настройка. Превключвайте на импулсен режим за кратки дейности.
7. Завъртете и отстранете приставката.

**ВАЖНО:**

1. Често изключвайте и избърсвайте купата с шпакла.
2. Яйцата със стайна температура се разбиват най-добре.
3. Преди да разбие белтъци на сняг се уверете, че няма мазнина или жълтък в купата.
4. Използвайте студени съставки за сладкиши, освен ако рецептата не гласи друго.

**СЪВЕТИ ПРИ ПРАВЕНЕ НА ХЛЯБ:**






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

**ПОЧИСТВАНЕ**

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

3. Избърсвайте двигателния блок с влажна кърпа.
4. Не използвайте четка, стоманена вълна или силни разтворители за почистване на уреда, тъй като е възможно да го повредят.
5. Разглобете уреда и почистете аксесоарите поотделно.
6. Оставете всички части да изсъхнат добре преди да ги използвате отново.
7. Поставете аксесоарите в защитния ръкав след измиване и цялостно подсушаване.

**СПИСЪК НА СЪСТАВКИТЕ:  
МИКСЕРЪТ**

| Материал                           | Максимални количества       | Забележка   | Приставка   |
|------------------------------------|-----------------------------|---|---|
| Твърдо тесто с мая                 | 320-1600g                   | Брашно и вода при съотношение 5:3<br>Предварителна обработка на тестото:<br>Със скорост 1 за 30 секунди;<br>Време на обработка:<br>Скорост 2-3 за 180 секунди |    |
| Мекото тесто с мая                 | 200-1500g                   | Брашно и вода при съотношение 1:1<br>Предварителна обработка на тестото:<br>Скорост 1 за 30 секунди;<br>Време на обработка:<br>Скорост 3-4 за 180 секунди     |    |
| яйца                               | 1-16 яйца                   | Скорост 8 до 10. Разбиването на яйцата на сняг продължава 3-4 минути.   |   |
| Бита сметана                       | 200-300ml<br>прясна сметана | Скорост 8 до 10 за около 4 минути   |  |
| Шейкове, коктейли и други течности | 0,3-1L                      | Разбиване на яйца върху кремообразни смеси<br>Скорост 1-2 за около 4 минути   |  |

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

**Съобразено с околната среда изхвърляне**

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

**ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА****ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

Напруга: 220-240В ~ 50Гц  
Потужність: 700Вт

**БУДОВА:** (мал. А)

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

**ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

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

- Будьте обережні при підніманні даного пристрою, оскільки він досить важкий. Перед підніманням упевніться, що головка пристрою зафіксована, а чаша, аксесуари, кришка та шнур живлення не будуть пошкоджені під час піднімання.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, розумовими та психічними даними, а також особами, що не мають необхідних навичок або знань, окрім як під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку, та після проведення необхідного інструктажу.
- Наглядайте за дітьми, щоб вони не бавились із даним апаратом.
- Рівень шуму: Lc < 85дБ

**ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ (мал. В) ЗМІШУВАЧ**

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

**Вінчик:** Для збивання яєць, сметани, рідкого тіста, нежирного пористого тіста, меренги, ватрушок, мусу, суфле. Не використовуйте вінчик для збивання дуже густих сумішей (наприклад, суміші сметани з цукром) - вінчик може пошкодитись.

**Гачок для тіста:** Для замішування тіста.

1. Поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою та підніміть головку змішувача, доки вона не зафіксується у верхньому положенні.
2. Встановіть кришку для борошна — натисніть вгору, а тоді поверніть, доки вона надійно закріпиться, як показано на малюнку 2.
3. Помістіть чашу на основу, а тоді натисніть на часу та поверніть її проти годинникової стрілки.
4. Вставте інструмент до упора, а тоді поверніть його.
5. Поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою та опустіть головку змішувача, доки вона не зафіксується у нормальному положенні.
6. Увімкніть змішувач, повернувши перемикач у потрібне положення. Увімкніть функцію замішування з пульсацією.
7. Після завершення вимкніть змішувач та вийміть інструмент.

**УВАГА:**

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






**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ПРИ ЗАМІШУВАННІ ХЛІБА:**

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

**ЧИЩЕННЯ**

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

СПИСОК СКЛАДНИКІВ:  
ЗМІШУВАЧ

| Продукти                       | Макс. кількість          | Примітка   | Інструмент  |
|--------------------------------|--------------------------|--|---|
| Туге дріжджове тісто           | 320-1600г                | Борошно та вода у пропорції 5:3<br>Підготовка тіста:<br>Швидкість 1 упродовж 30 секунд;<br>Замішування:<br>Швидкість 2-3 упродовж 180 секунд |  |
| Рідке дріжджове тісто          | 200-1500г                | Борошно та вода у пропорції 1:1<br>Підготовка тіста:<br>Швидкість 1 упродовж 30 секунд;<br>Замішування:<br>Швидкість 3-4 упродовж 180 секунд |  |
| Яйця                           | 1-16 яєць                | Увімкніть швидкість від 8 до 10 та збивайте яєчний білок безперервно упродовж 3-4хв.   |  |
| Збиті вершки                   | 200-300мл свіжих вершків | Від швидкості 8 до 10 упродовж 4хв.  |  |
| Шейки, коктейлі або інші напої | 0,3-1л                   | Збивання яєць у вершковій суміші<br>Від швидкості 1-2 упродовж прибіл. 4хв.  |  |

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

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.**

**Безпечна утилізація**

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

**MANUAL DE INSTRUCCIONES****ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Tensión: 220-240V, 50Hz  
Alimentación: 700W

**ESTRUCTURA:** (fig. A)

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

**MEDIDAS DE  
SEGURIDAD IMPORTANTES**

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

conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones acerca de su uso.

- Los niños deben estar supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Nivel de ruido: Lc < 85dB

**CÓMO UTILIZAR** (fig. B)**LA BATIDORA**

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

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

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

**Gancho para masas:** Para mezclas con levadura:

1. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal de la batidora hasta que se bloquee.
2. Monte la cubierta de la harina; empujela y después gírela hasta que se fije bien, tal y como se muestra en el Diagrama 2.
3. Encaje el bol sobre la base. Empuje hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Inserte un accesorio, empuje hasta que se detenga y luego, gire.
5. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y baje el cabezal de la batidora hasta que bloquee.
6. Encienda girando el interruptor a la opción deseada. Gire a pulsación para ráfagas cortas.
7. Gire y quite un accesorio.

**IMPORTANTE:**

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

**PUNTO PARA HACER PAN:**






1. Nunca exceda las capacidades máximas; de lo contrario, sobrecargará al electrodoméstico.

- Si escucha que el electrodoméstico se está esforzando, apáguelo, quite la mitad de la masa y haga cada masa por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si le coloca el líquido primero.
- No utilice un cepillo de alambre, lana de hierro ni solventes fuertes para limpiar el electrodoméstico. Podrían dañarlo.
- Desmonte el electrodoméstico y limpie todos los accesorios por separado.
- Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de utilizarlas nuevamente.
- Coloque los accesorios en la funda protectora después de lavarlos y de que se hayan secado por completo.


**LIMPIEZA**

- Desconecte y apague, permita que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja la unidad motriz en agua y asegúrese de que el agua no ingrese en el electrodoméstico.
- Limpie la unidad motriz con un paño húmedo.

**LISTA DE INGREDIENTES:  
LA BATIDORA**

| Material                          | Cantidades máximas        | Observación  | Accesorio   |
|-----------------------------------|---------------------------|--|---|
| Masa espesa con levadura          | 320-1600g                 | Harina y agua en una proporción de 5:3<br>Pretratamiento de la masa:<br>Desde velocidad 1 durante 30 segundos.<br>Período de operación:<br>Velocidad 2-3 durante 180 segundos. |    |
| Masa suave con levadura           | 200-1500g                 | Harina y agua en una proporción de 1:1<br>Pretratamiento de la masa:<br>Desde velocidad 1 durante 30 segundos.<br>Período de operación:<br>Velocidad 3-4 durante 180 segundos. |    |
| Huevo                             | 1-16 huevos               | Encienda en la velocidad 8 hasta la velocidad 10, bata las claras sin parar durante 3-4 minutos.   |   |
| Crema batida                      | 200-300ml de crema fresca | Desde velocidad 8 hasta 10 durante aproximadamente 4 minutos.  |  |
| Batidos cócteles u otros líquidos | 0,3-1L                    | Mezcla de huevos con mezclas cremosas<br>Desde velocidad 1-2 durante aproximadamente 4 minutos.  |  |

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

 **Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**  
 ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

**GUIDE D'INSTRUCTIONS**

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :**

Tension : 220-240V, 50Hz  
 Puissance : 700W

**STRUCTURE :** (ill. A)

- Couvercle anti-éclaboussures
- Bloc-moteur
- Commutateur de marche/arrêt
- Bouton de verrouillage
- Bol en acier inoxydable
- Batteur en H
- Fouet
- Crochet pétrisseur

**INFORMATIONS IMPORTANTES**

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

capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après que ces personnes ont reçu une formation appropriée ou sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.

- Surveillez les enfants pour les empêcher de s'amuser avec l'appareil.
- Niveau de bruit : Lc < 85dB

**UTILISATION (ill. B)**

**MIXEUR**

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

**Fouet :** pour les œufs, les crèmes, les pâtes, les génoises sans graisse, les meringues, les gâteaux au fromage blanc, les mousses et les soufflés.

N'utilisez pas le fouet avec des mélanges épais (par exemple pour travailler une matière grasse avec du sucre), vous risquez de l'endommager.

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

- Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot-mixeur jusqu'à la bloquer en position haute.
- Assemblez le couvercle de la farine, le soulever puis le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien fixé, comme indiqué dans le schéma 2.
- Posez le bol sur la base, poussez-le vers le bas et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Insérez un outil dans le porte-outil, poussez-le jusqu'au fond de son logement et tournez-le.
- Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et descendez la tête du mixeur jusqu'à la bloquer en position basse.
- Allumez le robot mixeur en tournant son commutateur de marche/arrêt sur la position que vous désirez. Choisissez la position „pulse“ pour procéder par courtes impulsions.
- Pour retirer l'outil, tournez-le et dégagez-le de son logement.

**IMPORTANT :**

- Fréquemment, éteignez l'appareil et grattez le bol avec la spatule.
- Pour fouetter des œufs, sortez-les bien avant et laissez-les se réchauffer à la température de la pièce.

- Avant de battre des blancs d'œufs, enlevez toute trace de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet et à l'intérieur du bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour vos pâtisseries, sauf indication contraire portée dans la recette.






#### RECOMMANDATIONS POUR RÉALISER UNE PÂTE À PAIN :

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

#### NETTOYAGE

- Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le se refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais le moteur dans l'eau et veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé.
- N'utilisez ni brosse métallique, ni laine d'acier, ni puissant solvant pour nettoyer votre appareil, vous risquez d'endommager les parties en plastique.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.
- Après que les accessoires sont bien propres et bien secs, rangez-les dans leur manchon protecteur.

#### LISTE DES INGRÉDIENTS : ROBOT-MIXEUR

| Préparation                               | Quantité maximale          | Observations  | Outil   |
|---|----------------------------|---|---|
| Pâte levée ferme                          | 320-1600g                  | La proportion de farine par rapport à l'eau est de 5:3.<br>Prétraitement de la pâte :<br>Vitesse 1 pendant 30 secondes<br>Pétrissage de la pâte :<br>Vitesse 2-3 pendant 180 secondes |    |
| Pâte levée molle                          | 200-1500g                  | La proportion de farine par rapport à l'eau est de 1:1.<br>Prétraitement de la pâte :<br>Vitesse 1 pendant 30 secondes<br>Pétrissage de la pâte :<br>Vitesse 3-4 pendant 180 secondes |    |
| Oeuf                                      | 1-16 œufs                  | Travaillez à une vitesse de 8 à 10. Fouettez les blancs d'œufs sans vous arrêter pendant 3-4min.  |   |
| Crème fouettée                            | 200-300ml de crème fraîche | Travaillez à une vitesse de 8 à 10 pendant 4 minutes.   |  |
| Lait fouetté, cocktail et autres liquides | 0,3-1L                     | Battez les œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux<br>Travaillez à la vitesse 1-2 pendant environ 4 minutes   |  |

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

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

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets..

#### MANUALE DI ISTRUZIONI

#### SPECIFICHE TECNICHE:

Tensione: 220-240V, 50Hz  
Alimentazione: 700W

#### STRUTTURA: (fig. A)

- Paraspruzzi
- Unità di alimentazione
- Connettore interruttore
- Manopola di sblocco
- Ciotola in acciaio inox
- Frusta a H
- Frusta da cucina
- Gancio impastatore

#### ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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

l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
- Livello di disturbo: Lc < 85dB

#### MODALITÀ DI UTILIZZO (fig. B)

##### IL MIXER

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

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

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

**Gancio impastatore:** Per composti con lievito.

- Ruotare la manopola di sblocco in senso orario e sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
- Montare la copertura di farina, push up poi girare fino a che non fissata stabilmente, come illustrato nella figura 2.
- Sistemare la ciotola sulla base, premere verso il basso e in senso antiorario.
- Inserire un utensile e premere verso l'alto finché non si arresta quindi ruotare.
- Ruotare la manopola di sblocco in senso orario e abbassare la testa del mixer fino allo scatto.
- Accendere spostando l'interruttore sull'impostazione desiderata. Azionare per produrre impulsi di breve intensità.
- Ruotare e togliere l'utensile.

#### IMPORTANTE:






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

#### SPIEGAZIONE PER LA PREPARAZIONE DEL PANE:

- Non superare mai le capacità massime altrimenti si rischia di sovraccaricare l'apparecchio.

- Se si percepisce uno sforzo eccessivo da parte dell'apparecchio, spegnere, togliere metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.
  - La miscelazione degli ingredienti è migliore se si versano per primi gli ingredienti liquidi.
- PULIZIA**
- Scollegare la spina e spegnere, lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulire.
  - Non immergere l'unità del motore in acqua e accertarsi che l'acqua non penetri nell'apparecchio.
  - Pulire l'unità del motore con un panno umido.
- Non utilizzare spazzole di metallo, lana di acciaio, o altri solventi per pulire l'apparecchio, che altrimenti potrebbe danneggiarsi.
  - Sistemare da parte l'apparecchio e pulire tutti gli accessori separatamente.
  - Lasciar asciugare tutti i pezzi accuratamente prima di utilizzarli di nuovo.
  - Sistemare gli accessori nella custodia protettiva dopo averli lavati e asciugati con cura

## ELENCO INGREDIENTI: IL MIXER

| Materiale                          | Quantità massime | Nota  | Utensile  |
|------------------------------------|------------------|---|---|
| Impasto lievitato duro             | 320-1600g        | Acqua e farina in un rapporto di 5:3<br>Pre-lavorazione dell'impasto:<br>Dalla velocità 1 per 30 secondi; Durata dell'operazione:<br>Velocità 2-3 per 180 secondi |    |
| 8 Impasto lievitato morbido        | 200-1500g        | Acqua e farina in un rapporto di 1:1<br>Pre-lavorazione dell'impasto:<br>Dalla velocità 1 per 30 secondi; Durata dell'operazione:<br>Velocità 3-4 per 180 secondi |    |
| uovo                               | 1-16 uova        | Accendere da velocità 8 a velocità 10, sbattere l'albume senza fermarsi per 3-4 min   |   |
| Crema sbattuta                     | 200-300ml panna  | Da velocità 8 a 10 per circa 4 minuti   |  |
| Frullati, cocktail o altri liquidi | 0,3-1L           | Sbattere le uova nella miscela cremosa da velocità 1-2 per circa 4 minuti   |  |

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



### Smaltimento a norma

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

## دليل التعليمات

### المواصفات التقنية:

الجهد الكهربائي: 220-240 فولت، 50 هرتز  
القدرة: 700 وات

### التركيب: ( شكل أ )

- واقى من الطرشة (الرشاشة) (4) زر الإطلاق
- وحدة القدرة الكهربائية (5) سلطانية من الستانلس ستيل
- مفتاح التوصيل (6) مضرب - H
- أداة الخفق (7)
- خطاف العجين (8)

### إجراءات وقائية هامة

- اقرأ جميع التعليمات بعناية؛ وذلك قبل استخدام الجهاز الخاص بك.
- لا تترك أجزاء من مواد التعبئة والتغليف (أكياس بلاستيك، رغوة بوليسترين، مسامير، الخ.) في متناول الأطفال أو الأشخاص المعاقين؛ حيث أن هذه المواد تمثل خطراً بالنسبة لهم.
- أغلق مفتاح التشغيل وافصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي؛ وذلك في حالة عدم استخدامه، أو قبل تغيير الملحقات أو التنظيف.
- لا تترك الجهاز في وضع التشغيل، إذا لم يكن تحت المتابعة.
- إحتفظ بيديك بعيدة عن الأجزاء المتحركة.
- لا تستخدم جهازاً تالفاً، حيث يجب إستبداله عن طريق جهة الصُّنع، أو عن طريق وكيل الصيانة، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب الخطر.
- لا تستخدم أبداً الملحقات غير المعتمدة؛ حيث أنها قد تتسبب في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو الإصابة.
- لا تترك وحدة القدرة الكهربائية، أو الكيل، أو القابس (الفيشة) في حالة مبللة.
- لا تستخدم المنزلي فقط، ولا تستخدم في الأماكن المفتوحة.
- إحتس عند رفع هذا الجهاز؛ حيث أنه ثقيل الوزن. تأكد من أن الرأس مقللة وأن السلطانية، والأدوات، وغطاء الخرج، والكيل مؤمنة؛ وذلك قبل رفع الجهاز.
- هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبل أشخاص من ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
- يجب ملاحظة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
- مستوى الضوضاء: Lc > 85 ديسيبل

### كيفية الاستخدام (شكل ب)

#### الخلط

المضرب - H: لإعداد الكيك، والبسكويت، والمعجنات، والتلج، وأنواع الحشو، والكلع، والبطاطس المهوكة.  
أداة الخفق للبيض، والكريمة، والزبد، الحلوى الاسفنجية خالية الدهون، والمرنج، وغطاير الجبن، والقشدة المخفوقة، والأطعمة الهشة.

لا تستخدم أداة الخفق للخلطات الثقيلة (عمل الكريمة من الدهون والسكر على سبيل المثال)

خطاف العجين: لخلطات الخميرة.

- لف زر الإطلاق في اتجاه عقارب الساعة وارفع رأس الخلاط حتى يتم قفلها.
- قم بتجميع غطاء الطحين، وادفعه، ثم أدره حتى يثبت في مكانه بإحكام، كما هو مبين في الشكل رقم 2.
- ركب السلطانية على القاعدة، اضغط لأسفل ولف في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ادخل الأداة وادفع لأعلى حتى تتوقف ثم لفها.
- لف زر الإطلاق في اتجاه عقارب الساعة واخفض رأس الخلاط حتى يتم قفلها.
- شغل الخلاط، وذلك بوضع المفتاح في الوضع الذي ترغب فيه. حول إلى الوضع النبضي للنبضات القصيرة.
- لف وأزل الأداة.

## هام:

1. أوقف تشغيل الجهاز واكشط السلطانية بالمعلقة الخاصة بشكل متكرر.
2. أفضل حالة لخفق البيض، عندما يكون في درجة حرارة الغرفة.
3. قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود دهون أو صفار بيض على أداة الخفق أو السلطانية.
4. استخدم المكونات الباردة لإعداد المعجنات، وذلك مالم تتطلب وصفة الطعام غير ذلك.

## نصائح لإعداد الخبز:

1. لا تتجاوز السعة القصوى أبداً، وإلا فسوف تضع الجهاز تحت حمل زائد.
2. إذا اتضح من صوت الجهاز أنه يعمل بصعوبة، أوقف الجهاز، وأزل نصف كمية العجين، وجهن كل نصف كمية بشكل منفصل.
3. يتم أفضل مزج للمكونات؛ عند وضع السائل أولاً.

## التنظيف

1. ضع الجهاز في وضع عدم التشغيل وافصل القابس (الفيشة)، واترك الجهاز حتى يبرد قبل البدء في التنظيف.
2. لاتنعمر وحدة المحرك في الماء، وتأكد من عدم دخول مياه إلى داخل الجهاز.
3. امسح وحدة المحرك بقطعة من القماش المبلل.
4. لاستخدم فرشاة سلك، أو صوف الصلب، أو أية مذيبيات قوية لتنظيف الجهاز، حيث من الممكن أن تتسبب هذه المواد في تلف الجهاز.
5. فكك الجهاز ونظف جميع الملحقات بشكل منفصل. يمكن تنظيف جسم مفرمة اللحم، والأجزاء الأخرى باستخدام الماء والصابون، أو في غسالة الأطباق. تأكد من عدم وضع الأجزاء بشكل متلاصق جداً في غسالة الأطباق، حيث من الممكن أن يتسبب ذلك في تغيير شكل الأجزاء.
6. اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل؛ وذلك قبل الاستخدام مرة أخرى.
7. ضع الملحقات (الاكسسوارات) في غلاف الحماية؛ وذلك بعد غسلها وتجفيفها تماماً.

## قائمة المكونات:

| الأداة  | ملاحظة                           | أقصى كميات   | المادة  |
|---|----------------------------------|--|---|
| عجينة الخميرة الصلبة  | 1600-320 جم                      | دقيق وماء بنسبة 3:5 ،<br>المعالجة المسبقة للعجين:<br>من السرعة 1 لمدة 30 ثانية؛<br>فترة التشغيل:<br>السرعة 2-3 لمدة 180 ثوان |  |
| عجينة الخميرة الطرية  | 1500-200 جم                      | دقيق وماء بنسبة 1:1<br>المعالجة المسبقة للعجين:<br>من السرعة 1 لمدة 30 ثانية؛<br>فترة التشغيل:<br>السرعة 3-4 لمدة 180 ثوان   |  |
| البيض   | 1-16 بيضة                        | حول السرعة 8 إلى السرعة 10،<br>اخفق بياض البيض لمدة 3 - 4<br>دقائق بدون توقف.  |  |
| الكرامة (القشدة) المخفوقة                                     | 200-300 مل كريمة<br>(قشدة) طازجة | من السرعة 8 إلى السرعة 10 حوالي<br>4 دقائق   |  |
| مشروبات الهز (الشيك)،<br>أو الكوكيتلات، أو السوائل<br>الأخرى. | 0.3-1 لتر                        | ضرب البيض في خلاط الكريمة<br>من السرعة 2-1 إلى السرعة 4<br>حوالي 4 دقائق   |  |

ملاحظات: بعد تجهيز دفعة؛ اترك الجهاز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة؛ وذلك قبل استكمال التجهيز.

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

