

## **Bedienungsanleitung/Garantie**

Gebbruiksaaawijzizing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie  
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia  
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee  
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka  
A használati utasítás/garancia • Mod de întrebuințare/Garanție  
Руководство по эксплуатации/Гарантия

## **Handmixer-Set**

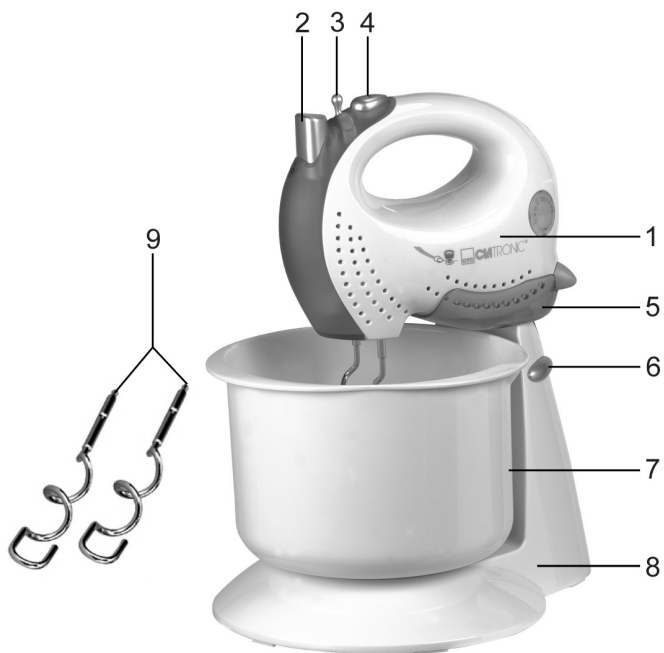
Handmixer-Set • Set Mixeur  
Equipo batidora • Batadeira de mão  
Set frullatore a mano • Hand mixer set  
Mikser ręczny - komplet • Ruční mixér  
Kézi mixerkészlet • Mixer de mână-set  
Ручной миксер с принадлеж-ностями



**HMS 2772**

## Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice	
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conținut • Содержание	
<b>D</b>	Übersicht Bedienelemente .....Seite 3
	Bedienungsanleitung .....Seite 4
	Garantie .....Seite 6
<b>NL</b>	Overzicht bedieningselementen .....Pagina 3
	Gebruiksaanwijzing .....Pagina 8
	Garantie .....Pagina 10
<b>F</b>	Aperçu des éléments de commande .....Page 3
	Mode d'emploi .....Page 12
	Garantie .....Page 14
<b>E</b>	Vista de conjunto Elementos de mando .....Página 3
	Instrucciones de servicio .....Página 16
	Garantía .....Página 18
<b>P</b>	Vista geral dos elemntos de comando .....Página 3
	Manual de instruções .....Página 20
	Garantía .....Página 22
<b>I</b>	Descrizione dei singoli pezzi .....Pagina 3
	Istruzioni per l'uso .....Pagina 24
	Garanzia .....Pagina 27
<b>GB</b>	Control element overview .....Page 3
	Instruction Manual .....Page 28
	Guarantee .....Page 30
<b>PL</b>	Przegląd elementów obsługi .....Strona 3
	Instrukcja obsługi .....Strona 32
	Gwarancja .....Strona 35
<b>CZ</b>	Přehled obsluhovacích prvků .....Strana 3
	Návod k použití .....Strana 36
	Záruka .....Strana 38
<b>H</b>	A használt elemek megtekintése .....Oldal 3
	A használati utasítás .....Oldal 40
	Garancia .....Oldal 42
<b>RO</b>	Privire de ansamblu al modului de întrebuințare .....Pagină 3
	Mod de întrebuințare .....Pagină 44
	Garanție .....Pagină 46
<b>RUS</b>	Обзор управляющих элементов .....стр. 3
	Руководство по эксплуатации .....стр. 48
	Гарантия .....стр. 51



## Übersicht über die Bedienelemente

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1 Handmixer                     | 6 Taste zur Entriegelung des Oberteils |
| 2 Knopf zum Lösen der Knethaken | 7 Rührschüssel                         |
| 3 Stufenwahlschalter (6 Stufen) | 8 Mixständer                           |
| 4 TURBO-Taste                   | 9 Knethaken                            |
| 5 Bewegliches Oberteil          |  |

**D****Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbono und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise..."

**Spezielle Sicherheitshinweise**

- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Greifen Sie nicht in den Mixbehälter.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Reinigen Sie das Gerät nur, wie unter „Reinigung“ beschrieben.

**Turbo Betrieb**

Zum kurzzeitigen Schalten auf Höchstdrehzahl. Beim Drücken in kurzen Abständen erreichen Sie einen Pulsbetrieb.

Achtung: Benutzen Sie diese Funktion maximal 1 Minute.

## Benutzung der Knethaken/Rührbesen

D

1. Stellen Sie den Stufenwahlschalter (3) auf „0/AUS“ und stellen Sie sicher, dass der Mixer (1) vom Netz getrennt ist.
2. Pressen Sie das Ende der Knethaken bzw. der Rührbesen in die dafür vorgesehenen Öffnungen des Mixers, bis diese einrasten. Durch leichtes Drehen beim Pressen wird das Einsetzen erleichtert. Bitte beachten Sie: Der Knethaken mit der Tellerscheibe am Schaft lässt sich nur auf der von unten gesehen, linken Seite, des Mixers einstecken.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.
4. Sie können nun am Handmixer (1) mit dem Stufenwahlschalter (3) verschiedene Geschwindigkeiten einstellen.
5. Zum Lösen der Knethaken/Rührbesen stellen Sie den Stufenwahlschalter auf „0/AUS“ und vergewissern sich, dass der Mixer vom Netz getrennt ist.
6. Drücken Sie den Knopf (2) zum Lösen der Knethaken/Rührbesen. Durch leichtes Ziehen können diese nun entnommen werden.

## Benutzung des Mixerständers

Wählen Sie bitte eine ebene, rutschfeste Fläche als Standort für den Mixerstander aus.

1. Setzen Sie den Handmixer (1) auf das Oberteil (5) des Mixerständers (8) auf. Bitte kontrollieren Sie den festen Sitz.
2. Montieren Sie, wie schon unter Benutzung der Knethaken/Rührbesen beschrieben, die Haken.
3. Um die Rührschüssel (7) unterzustellen, drücken Sie die Taste (6) zur Entriegelung des Mixerständeroberteils (5) und klappen den Mixer nach oben.
4. Stellen Sie die mit Ihren gewünschten Zutaten gefüllte Rührschüssel auf den dafür vorgesehenen Drehteller. Klappen Sie den Mixer wieder nach unten.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.
6. Sie können nun am Handmixer (1) mit dem Stufenwahlschalter (3) verschiedene Geschwindigkeiten einstellen.
7. Angetrieben wird die Rührschüssel durch die Bewegung der Rührwerkzeuge in den Zutaten.
8. Möchten Sie den Mixvorgang beenden schalten Sie den Stufenwahlschalter auf „0“ und trennen Sie das Gerät vom Netz.
9. Nach der Beendigung drücken Sie erneut die Taste (6) zur Entriegelung des Mixerständeroberteils (5) und klappen den Mixer nach oben.
10. Die Rührschüssel kann nun entnommen werden. Die Haken entnehmen Sie bitte wie bereits unter Benutzung der Knethaken/Rührbesen beschrieben.
11. Um den Mixer vom Oberteil (5) des Mixerständers zu trennen, heben Sie ihn zuerst am hinteren Teil (Kabel) an und nehmen ihn dann nach oben ab.

**D** Wählen Sie für die Anwendung ein Werkzeug und eine Geschwindigkeit gemäß folgender Tabelle:

Produkt / Zubereitungsart	max. Menge	Werkzeug	Stufe	Max. Betriebszeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig)	500 g	Knethaken	1-4	3 min
Rührteig	750 g	Schneebesen	2-5	5 min
Biskuitteig, Waffelteig, Sahne	750 g	Schneebesen	2-5 oder Turbo	5 min

## Reinigung

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.
3. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Abnehmbare Teile die mit Teig in Berührung gekommen sind (Knetwerkzeug und Rührschüssel), können Sie in einem Spülbad reinigen.

## Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs\*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

\*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

## **Service für unsere Haushaltsartikel**

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

**0 21 52 / 20 06 – 888**

## **Service für unsere Unterhaltungselektronik**

**D**

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilkappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

**0 21 52 / 20 06 – 666**

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

**hotline@clatronic.de**

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?  
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

**www.clatronic.de** oder **www.clatronic.com**

NL

## Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

## Speciale veiligheidsinstructies

- Voor de vervanging van hulpstukken moet het apparaat uitgeschakeld en de stroomtoevoer onderbroken zijn!
- Grijp nooit in de mengkom.
- Draag of verplaats het apparaat nooit zolang het is ingeschakeld. Schakel het altijd eerst uit en onderbreek dan de stroomtoevoer!  
Draag het apparaat steeds met beide handen!
- Reinig het apparaat uitsluitend zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

## Overzicht van de bedieningselementen

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 Handmixer                      | 6 Toets voor de ontgrendeling van het bovengedeelte |
| 2 Knop om de deeghaken te lossen | 7 Mengkom   |
| 3 Standenschakelaar (6 standen)  | 8 Mixerstandaard                                    |
| 4 TURBO-toets                    | 9 Deeghaken   |
| 5 Beweeglijk bovenstuk           |   |



## Turbobedrijf

NL

Hiermee kunt u kortstondig naar een hoog toerental schakelen. Als u de knop steeds indrukt en loslaat, kunt u pulserend werken.

OPGELET: gebruik deze functie maximaal 1 minuut!

### Gebruik van de deeghaken/kloppers

1. Zet de standenschakelaar (3) op "0/UIT" en waarborg dat de stroomtoevoer naar de mixer (1) onderbroken is.
2. Druk het uiteinde van de deeghaken of kloppers in de daarvoor aangebrachte openingen aan de mixer totdat deze inklinken. Door enigszins te draaien bij het indrukken, kunt u deze gemakkelijker aanbrengen. Let op: de deeghaak met de schotelschijf aan de schacht kan alléén op de vanaf beneden gezien linkerzijde van de mixer worden aangebracht.
3. Sluit de apparaatstekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz.
4. Aan de handmixer (1) kunt u nu verschillende standen instellen met de standenschakelaar (3).
5. Om de deeghaak/roerklopper te verwijderen zet u de standenschakelaar op "0/UIT" en waarborgt u dat de stroomtoevoer naar de mixer onderbroken is.
6. Druk op de knop (2) om de deeghaak/roerklopper te verwijderen. Door even te trekken, kunt u deze nu verwijderen.

### Gebruik van de mixerstandaard

Kies een vlak en stroef oppervlak als standplaats voor de mixstandaard.

1. Plaats de handmixer (1) op het bovengedeelte (5) van de mixstandaard (8). Controleer de correcte montage.
2. Plaats de deeghaken/kloppers zoals beschreven staat onder "Gebruik van de deeghaken / kloppers".
3. Druk op de toets (6) om het bovengedeelte van de mixstandaard (5) te ontgrendelen en klap de mixer naar boven om de mengkom (7) te kunnen plaatsen.
4. Zet de mengkom met de te mengen ingrediënten op het draaiplateau. Klap daarna de mixer weer naar beneden.
5. Sluit de apparaatstekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz.
6. Nu kunt u aan de handmixer (1) verschillende snelheden instellen met de standenschakelaar (3).
7. De mengkom wordt aangedreven door middel van de bewegingen van de roer gereedschappen in de ingrediënten.
8. Wanneer u het mixen wilt beëindigen, zet u de standenschakelaar op "0" en onderbreekt u de stroomtoevoer naar het apparaat.
9. Druk na afloop opnieuw op de toets (6) om het bovengedeelte van de mixstandaard (5) te ontgrendelen en klap de mixer naar boven.

**NL**

10. De mengkom kan nu worden weggenomen. U verwijdt de haken zoals beschreven staat onder "Gebruik van de deeghaken/kloppers".
11. Til de mixer aan de achterzijde (kabel) op en neem hem naar boven weg om de mixer van het bovengedeelte (5) van de mixstandaard te scheiden.

Kies voor het gebruik een hulpstuk en een snelheid volgens onderstaande tabel:

Product/bereidingswijze	max. Hoeveelheid	Hulpstuk	Stand	Max. arbeidsdur
Zwaar deeg (bijv. gistdeeg)	500 g	deeghaken	1 -4	3 min
Roerdeeg	750 g	kloppers	2 -5	5 min
Biscuitdeeg, wafelbeslag, Slagroom	750 g	kloppers	2 -5 of Turbo	5 min

## Reiniging

1. Trek vóór iedere reiniging de apparaatsteker uit de contactdoos.
2. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
3. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
4. Afneembare delen die met deeg in contact zijn gekomen (kneedwerktuigen en mengkom) kunt u gewoon afwassen.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

## Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren\*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlenen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

\*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!



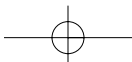
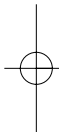
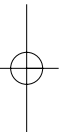
Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.



### **Na de garantieperiode**

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



**F****Conseils généraux de sécurité**

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

**Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil**

- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de changer d'accessoire !
- N'introduisez jamais vos doigts dans le mixeur
- Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant la fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains !
- Ne nettoyez l'appareil que selon les indications données dans « Nettoyage ».

**Description des différents éléments**

- |   |                                    |   |  |
|---|------------------------------------|---|--|
| 1 | Mixeur                             | 6 | Touche de déverrouillage de la partie supérieure |
| 2 | Bouton de détachement du pétrin    | 7 | Bol mixeur                                       |
| 3 | Variateur de vitesses (6 vitesses) | 8 | Support à mixeur                                 |
| 4 | Touche TURBO                       | 9 | Pétrin   |
| 5 | Partie supérieure amovible         |   |  |

## Fonctionnement turbo

**F**

Pour une courte utilisation à très grande vitesse. En appuyant par à-coup, vous obtenez un fonctionnement Pulse.

ATTENTION: N'utilisez jamais cette fonction plus d'une minute!

## Utilisation du pétrin / fouet mélangeur

1. Positionnez le sélecteur de fonctions (3) sur "0/AUS" et vérifiez que le robot (1) n'est pas branché.
2. Introduisez l'extrémité du pétrin ou du fouet mélangeur dans l'orifice du mixeur prévue à cet effet, en poussant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le montage est d'autant plus facile si vous tournez légèrement tout en poussant l'accessoire dans l'orifice. Attention: Le pétrin équipé du disque ne peut être fixé que sur le côté gauche du robot, vu du dessous.
3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.
4. Vous pouvez alors régler différentes vitesses grâce au variateur de vitesses (3) situé sur le mixeur (1).
5. Pour libérer le pétrin/fouet, vérifiez que le sélecteur de fonctions est sur "0/AUS" et que le robot est débranché.
6. Enfoncez le bouton (2) pour libérer le pétrin/fouet. Vous pouvez alors légèrement tirer dessus pour les sortir de l'orifice.

## Utilisation du support à mixeur

Choisissez une surface plane et non glissante pour utiliser le robot

1. Placez le robot (1) sur la partie supérieure (5) du pied de l'appareil (8). Veillez à ce que l'appareil soit stable.
2. Installez les accessoires suivant les indications précédemment données dans Utilisation du pétrin / fouet mélangeur.
3. Pour placer le bol mixer (7) sous l'appareil, enfoncez la touche (6) pour déverrouiller la partie supérieure du mixer (5) puis orientez l'appareil vers le haut.
4. Placez le bol mixeur préalablement rempli des ingrédients de votre choix sur le plateau tournant prévu à cet effet. Orientez le robot à nouveau vers le bas.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.
6. Vous pouvez alors régler différentes vitesses grâce au variateur de vitesses (3) situé sur le mixeur (1).
7. Le bol mixer est mis en mouvement par l'action des pétrins dans les aliments.
8. Si vous souhaitez arrêter l'appareil, positionnez le sélecteur de fonctions sur "0" et débranchez l'appareil.
9. Lorsque vous avez fini, enfoncez à nouveau la touche (6) pour déverrouiller la partie supérieure du mixer (5) puis orientez l'appareil vers le haut.

- F** 10. Vous pouvez alors enlever le bol mixeur. Détachez les accessoires suivant les indications données dans Utilisation du pétrin ou fouet mélangeur.
11. Pour séparer le mixer de la partie supérieure de l'appareil (5), soulevez le mixer d'abord par l'arrière (câble) avant de le retirer de l'appareil.

Choisissez, selon l'utilisation, l'accessoire et la vitesse adaptés d'après le tableau suivant:

Produit/mode de préparation	quantité max.	accessoires	position	durée max. de fonctionnement
Pâte épaisse (par ex. pâte à levain)	500 g	pétrin	1-4	3 min
Pâte à gâteau	750 g	fouet mélangeur	2-5	5 min
Pâte à biscuit, à gaufre, Crème fraîche	750 g	fouet mélangeur	2-5 ou Turbo	5 min

## Entretien

- Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Utilisez un torchon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de détergent corrosif ou abrasif.
- Vous pouvez laver les pièces salies par la pâte (accessoire à pétrir et bol mélangeur) normalement à l'eau savonneuse.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

## Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires \*) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

\*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

F

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

### **Après la garantie**

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

**E****Indicaciones generales de seguridad**

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad ( en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

**Observaciones especiales de seguridad**

- ¡Antes de cambiar los accesorios debe estar el aparato apagado y desconectado de la red!
- No entre en contacto con el recipiente de batir.
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apaguélo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!
- Solamente debe limpiar el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza".

**Resumen de los elementos de manejo**

- |   |   |
|---|---|
| 1 Batidora de mano                          | 6 Tecla para el desbloqueo de la parte superior |
| 2 Botón para liberar los ganchos amasadores | 7 Recipiente                                    |
| 3 Selector de velocidades (6 velocidades)   | 8 Varilla                                       |
| 4 Tecla TURBO                               | 9 Ganchos amasadores                            |
| 5 Parte superior movable                    |   |



## **Funcionamiento turbo**

**E**

Para una utilización corta a alta velocidad. Apriete la tecla por intermitencias para obtener un funcionamiento Pulso.

Atención: ¡Por favor utilice esta función solamente hasta 1 minuto!

## **Manejo de los ganchos amasadores / ganchos batidores**

1. Coloque el interruptor de contactos escalonados (3) a la posición "0/AUS" y asegúrese que la batidora (1) no esté conectada a la red
2. Apriete el final de los ganchos amasadores o ganchos batidores en la abertura de la batidora hasta que enrosquen. La colocación de estos ganchos es más fácil si al apretar se giran levemente. Por favor tenga atención que: El gancho amasador con la arandela de platillo en el astil, solamente se deja meter en la parte izquierda, mirando desde abajo, de la batidora.
3. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
4. Ahora puede elegir en la batidora de mano (1) con el selector de velocidades (3) varias velocidades.
5. Para soltar el gancho amasador/varilla batidora, coloque el interruptor de contactos escalonados (3) a la posición "0/AUS" y asegúrese que la batidora (1) no esté conectada a la red.
6. Presione el botón (2) para soltar el gancho amasador/varilla batidora. Los ganchos se pueden desencajar tirando levemente de ellos.

## **Manejo de la varilla**

Se ruega elegir una superficie plana y antideslizante para colocar la base-batidora.

1. Coloque la batidora de mano (1) sobre la parte superior (5) de la base-batidora (8). Se ruega controlar el ajuste seguro.
2. Coloque , como ya descrito en el manejo de los ganchos amasadores/ganchos batidores, los ganchos.
3. Para colocar el recipiente de batir (7) por abajo, presione la tecla (6) que desbloquea la parte superior de la batidora (5) y pliegue la batidora hacia arriba.
4. Coloque ahora el recipiente con los ingredientes encima del plato giratorio. Baje la batidora de nuevo.
5. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
6. Ahora puede con la batidora de mano (1) y el selector de velocidades (3) elegir entre varias velocidades.
7. El recipiente de batir es impulsado por el movimiento de las herramientas de batir en los ingredientes.
8. Si desea finalizar el procedimiento de batir, ponga el interruptor de contactos escalonados a la posición "0" y retire el aparato de la red.

- E**
- Después de la finalización presione de nuevo la tecla (6) para el desbloqueo de la parte superior de la batidora (5) y pliegue la batidora hacia arriba.
  - El recipiente se puede coger ahora. Los ganchos desencájelos como descrito en el manejo de los ganchos amasadores / ganchos batidores.
  - Para separar la batidora de la parte superior (5), debe alzarla por la parte trasera (cable) y después quitarla desde arriba.

Para la utilización elija una herramienta y una velocidad según la tabla a continuación:

Producto / Método de preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Escalón	Tiempo de uso máximo
Masa pesada (p.ej. masa de levadura)	500 g	ganchos amasadores	1-4	3 min
Pastaflores	750 g	ganchos batidores	2-5	5 min
Masa de bizcocho, gofres, Nata	750 g	ganchos batidores	2-5 o Turbo	5 min

## Limpeza

- Antes de cada limpieza, retire la clavija de la caja de enchufe.
- Para la limpieza exterior del aparato solamente utilice un paño humedecido.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Las piezas desmontables que hayan entrado en contacto con la masa (herramienta de amasar o bol para mezclar), las puede lavar en un baño jabonoso.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

## Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios\*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

\*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

**E**

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

### **Después de la garantía**

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

**P****Instruções gerais de segurança**

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

**Instruções especiais de segurança**

- Antes de se substituírem os acessórios, deverá desligar-se o aparelho e retirar-se a ficha da tomada!
- Não introduza a mão no recipiente da batedeira.
- Não movimente nem levante o aparelho durante o funcionamento. Desligue-o em primeiro lugar e retire seguidamente a ficha da tomada. Pegue sempre no aparelho com ambas as mãos!
- Proceda à limpeza do aparelho apenas da forma indicada na rubrica “Limpeza”.

## Descrição dos elementos

**P**

- |  |   |
|--|---|
| 1 Batedeira                                | 6 Tecla para desbloquear a parte superior |
| 2 Botão para soltar as varinhas de amassar | 7 Recipiente de misturas                  |
| 3 Selector de velocidades (6 velocidades)  | 8 Suporte para a batedeira                |
| 4 Tecla TURBO                              | 9 Varinhas para amassar                   |
| 5 Parte superior móvel                     |   |

## Funcionamento turbo

Para obter momentaneamente o número máximo de rotações. Carregando a tecla em intervalos curtos, consegue-se uma operação intermitente.

**ATENÇÃO:** Não utilizar esta função mais de 1 minuto!

## Utilização das varinhas para amassar/bater

1. Coloque o selector (3) na posição "0/AUS" e certifique-se de que a batedeira (1) está desligada da corrente.
2. Introduzir as extremidades das varinhas nos orifícios próprios da batedeira, até as mesmas ficarem engatadas. A montagem será facilitada, girando-se ligeiramente as extremidades durante a introdução. Atenção: a varinha de amassar com o disco em forma de prato no cabo só pode ser introduzida na parte esquerda da batedeira (vista de baixo).
3. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes / 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.
4. Poderão agora seleccionar-se várias velocidades na batedeira (1), utilizando-se o selector de velocidades (3).
5. Para soltar a varinha de amassar, coloque o selector na posição "0/AUS" e certifique-se de que a batedeira não está ligada à corrente.
6. Pressione o botão (2) para soltar a varinha de amassar. Puxando-as ligeiramente, as mesmas sairão com facilidade.

## Utilização do suporte da batedeira

Coloque o suporte da batedeira sobre uma superfície plana e não escorregadia

1. Coloque a batedeira (1) na parte superior (5) do suporte (8). Certifique-se de que está bem fixa.
2. Montar as varinhas da forma descrita em Utilização das varinhas para amassar/bater.
3. Para colocar o recipiente (7) por baixo da batedeira, pressione a tecla (6) para desbloquear a parte superior do suporte (5) e levante a batedeira.
4. Colocar sobre o prato giratório o recipiente com os ingredientes desejados. Torne a baixar a batedeira.
5. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes / 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.

**P**

6. Poderão agora seleccionar-se várias velocidades na bateadeira (1) utilizando-se o selector de velocidades (3).
7. O recipiente será accionado pelo movimento das varinhas dentro dos ingredientes.
8. Quando acabar, desloque o selector para a posição "0" e retire a ficha da tomada.
9. Depois de terminar, pressione novamente a tecla (6) para desbloquear a parte superior do suporte (5) e levante a bateadeira.
10. Pode retirar-se agora o recipiente. Desmontar as varinhas da forma descrita em Utilização das varinhas para amassar/bater.
11. Para separar a bateadeira da parte superior (5) do suporte, levante-a em primeiro lugar pela parte traseira (fio) e retire-a então, puxando-a para cima.

Utilize uma varinha e uma velocidade segundo a tabela seguinte:

Produto / Forma de preparação	Quantidade máx.	Varinha	Velocidade	Funcionamento máx.
Massa pesada (p. ex. massa para pão)	500 g	Varinha de amassar	1-4	3 min
Massa normal para bolos	750 g	Varinha de bater claras	2-5	5 min
Massa para tartes, waffles, natas	750 g	Varinha de bater claras	2-5 ou turbo	5 min

## Limpeza

1. Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada.
2. Para limpar o exterior da máquina, utilize apenas um pano húmido.
3. Não use detergentes cáusticos nem corrosivos.
4. As peças móveis que se sujaram com a massa (varinhas e recipiente) poderão ser lavadas normalmente em água com detergente.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

## Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios\*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

**P**

\*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

### **Após a garantia**

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

## Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

## Avvertenze speciali di sicurezza

- Prima di sostituire gli accessori spegnere l'apparecchio e staccare la spina!
- Non infilare mai le mani nel recipiente di miscelazione!
- Non portare né sollevare l'apparecchio mentre è in funzione. Prima spegnerlo e poi staccare la spina. Portare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!
- Pulire l'apparecchio solo come descritto in "Pulizia".



## Elementi di comando

- 1 Frullatore
- 2 Tasto per lo sblocco dei ganci impastatori
- 3 Interruttore di selezione degli stadi di commutazione (6 stadi)
- 4 Tasto TURBO
- 5 Sovrastruttura orientabile
- 6 Tasto per sbloccare la parte superiore
- 7 Scodella di miscelazione
- 8 Supporto di miscelazione
- 9 Ganci impastatori

### Funzionamento rapido (turbo)

Per passare in breve tempo al numero massimo di giri. Premendo a brevi intervalli potete lavorare con il funzionamento ad impulsi.

ATTENZIONE: non utilizzate questa funzione per più di 1 minuto.

### Uso dei ganci impastatori/bracci agitatori

1. Mettere il selettore di velocità (3) su "0/OFF" e accertarsi che il frullatore (1) sia staccato dalla rete elettrica.
2. Inserirle con una leggera pressione l'estremità dei ganci impastatori ovvero dei bracci agitatori nelle apposite aperture del frullatore, fino all'incastro meccanico. Girando leggermente mentre si preme, si facilita l'inserimento. Attenzione: è possibile inserire la frusta a spirale con il dischetto sulla barretta solo sull'apposito lato a sinistra dello sbattitore.
3. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz.
4. Ora potete regolare sul frullatore (1) diverse velocità avvalendovi dell'interruttore di selezione degli stadi di commutazione (3).
5. Per staccare le fruste a spirale/a filo mettere il selettore di funzioni su "0/OFF" e accertarsi che non ci sia corrente.
6. Premere il tasto (2) per staccare le fruste a spirale/a filo. Tirandoli un po' si possono sfilare.

### Uso del supporto di miscelazione

Per la base scegliere una superficie piana e non scivolosa.

1. Mettere lo sbattitore (1) sulla parte superiore (5) della base (8). Controllare il fissaggio stabile.
2. Montare i ganci come già descritto in precedenza in Uso dei ganci impastatori/bracci agitatori.
3. Per sottoporre il recipiente per gli alimenti (7), premere il tasto (6) per sbloccare la parte superiore della base e rivoltare lo sbattitore verso l'alto.

4. Mettete la scodella di miscelazione con gli ingredienti che desiderate sull'apposito piatto girevole (7). Rimettere a posto lo sbattitore.
5. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz.
6. Con l'interruttore di selezione (3) potete ora regolare sul frullatore (1) diverse velocità.
7. Il recipiente degli alimenti si mette in moto grazie al movimento degli accessori negli ingredienti.
8. Se si desidera terminare il lavoro, mettere il selettore di velocità su "0" e staccare la corrente.
9. Terminato il lavoro premere nuovamente il tasto (6) per sbloccare la parte superiore della base (5) e rivoltare lo sbattitore verso l'alto.
10. Ora potete togliere la scodella di miscelazione. Per cortesia togliete i ganci procedendo come già descritto in Uso dei ganci impastatori/bracci agitatori.
11. Per staccare lo sbattitore dalla parte superiore della base (5), tirarlo prima verso l'alto tenendolo dalla parte posteriore (cavo) e poi afferrarlo all'insù.

Per l'uso scegliere un utensile e una velocità conformemente alla seguente tabella:

prodotto / tipo di preparazione	quantità massima	utensile	velocità	durata massima
pasta pesante (per esempio pasta per il pane o la pizza)	500 g	fruste a spirale	1 -4	3 min
pasta per dolci	750 g	fruste a filo	2 -5	5 min
pasta per biscotto o cialde, panna	750 g	fruste a filo	2 -5 o turbo	5 min

## Pulizia

1. Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina.
2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.
3. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.
4. I pezzi sfilabili che sono entrati in contatto con la pasta (ganci e scodella di mescola) si possono lavare in acqua e detergente per stoviglie.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

## Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori\*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

\*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoria a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

## Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

**GB**

## General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## Special safety instructions

- Before changing the attachments, the appliance must be disconnected from the mains!
- Do not insert your fingers into the mixing vessel.
- Do not carry or lift the appliance during use. Always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands!
- Clean the appliance only as described in „Cleaning“.

## Overview of Components

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 Handmixer                                     | 6 Button for unlocking |
| 2 Button for the releasing of the kneader hooks | the upper section      |
| 3 Speed regulator (6 speeds)                    | 7 Mixer bowl           |
| 4 TURBO button                                  | 8 Mixer stand          |
| 5 Mobile upper part                             | 9 Kneader hooks        |

## Turbo operation

**GB**

This is for switching to maximum speed for a short time. Press at short intervals for pulsed mode operation.

**WARNING!** Do not use this function for more than one minute!

## How to use the Kneader hooks/beater

1. Turn the power level selector switch (3) to "0/OFF" and ensure that the mixer (1) has been disconnected from the mains.
2. Press the end of the kneader hooks/beater into the corresponding mixer openings until the hooks click into place. While pressing, turn slightly in order to facilitate the whole operation. Please note that the kneading hook with the curved washer on the shaft can only be inserted on the left-hand side of the mixer when viewed from the bottom.
3. Insert the mains plug into a properly installed 230V/50 Hz safety power socket.
4. The handmixer (1) can be used at various speeds set with the speed regulator (3).
5. In order to release the kneading hook/whisk turn the power level selector switch to "0/OFF" and ensure that the mixer has been disconnected from the mains.
6. Press the button (2) to release the kneading hook/whisk. Remove the device by turning it slightly.

## How to use the Mixer stand

Please select a flat non-slip surface for the mixer stand.

1. Place the hand mixer (1) on the upper section (5) of the mixer stand (8). Please check whether this is fixed firmly in place.
2. Mount the hooks as described above in the section "How to use the Kneader hooks/beater".
3. In order to place the mixing bowl (7) underneath, press the button (6) to unlock the upper section of the mixer stand (5) and fold the mixer upwards.
4. Place the mixer bowl filled with the desired ingredients onto the revolving plate. Now fold the mixer down again.
5. Insert the mains plug into a properly installed 230V/50 Hz safety power socket.
6. The handmixer (1) can be used at various speeds set with the speed regulator (3).
7. The mixing bowl is driven by the movement of the mixing tools through the ingredients.
8. When you would like to stop mixing, turn the power level selector switch to "0" and unplug the device from the mains.
9. When you have finished press the button (6) again to unlock the upper section of the mixer stand (5) and fold the mixer upwards.
10. Now the mixer bowl can be removed. Remove the hooks as described above in the section "How to use the Kneader hooks/beater".

**GB**

11. In order to separate the mixer from the upper section (5) of the mixer stand, first lift it by the rear section (cables) and then remove it by pulling upwards.

Always choose a utensil and a speed according to the following table:

Product/ Type of Preparation	Max. Quantity	Utensil	Level	Max. Operating Time
Heavy dough (e.g. yeast dough)	500 g	kneader hook	1 -4	3 min
Cake mixture	750 g	beater	2 -5	5 min
Sponge mixture, wafer mixture, Cream	750 g	beater	2 -5 or Turbo	5 min

## Cleaning

1. Before cleaning the equipment, always remove the mains plug from the socket.
2. Only a damp cloth should be used for cleaning the outside of the machine.
3. Do not use any caustic or abrasive detergents.
4. Removable parts which have come into contact with the mixture (kneading utensils and mixing bowl) can be cleaned in soapy water.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

## Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories \*) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

\*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.)

as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

**GB**

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

### **After the expiry of the guarantee**

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby ochronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“

## Szczególne zalecenia z zakresu bezpieczeństwa

- Przed wymianą elementów wyposażenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci!
- Proszę nie wkładać rąk do pojemnika miksera
- W trakcie pracy urządzenia nie wolno go przenosić lub podnosić. W pierwszej kolejności należy zawsze wyłączyć malakser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Urządzenie należy zawsze nosić oburącz!
- Urządzenie wolno czyścić jedynie w sposób podany w punkcie „Czyszczenie”.





## Zestawienie elementów obsługi

**PL**

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 Mikser ręczny                                  | 6 Przycisk odblokowujący część górną |
| 2 Przycisk do zwalniania mieszadeł do ugniatania | 7 Pojemnik do mieszania              |
| 3 Przełącznik trzystopniowy (6 stopnie)          | 8 Stojak mieszaka                    |
| 4 Przycisk TURBO                                 | 9 Mieszadła do ugniatania            |
| 5 Ruchoma część górna                            |                                      |

## Napęd turbo

Przeznaczony do krótkotrwałego przełączania na najwyższą liczbę obrotów. Jeżeli będziecie Państwo przyciskać go w krótkich odstępach, urządzenie będzie pracowało pulsacyjnie.

**UWAGA:** proszę nie korzystać z tej funkcji dłużej niż przez jedną minutę!

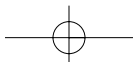
## Używanie mieszadeł do ugniatania/ mieszadeł do ubijania

1. Proszę ustawić przełącznik wyboru stopni pracy (3) na pozycji „0/AUS” i upewnić się, że mikser (1) jest odłączony od sieci.
2. Końcówki mieszadeł do ugniatania wzgl. mieszadeł do ubijania wcisnąć w przewidziane do tego otwory w mikserze, do momentu wżębnienia się zapadki. Lekkie obracanie przy wciskaniu ułatwia osadzenie. Proszę pamiętać: sztabkę ugniatającą z tarczą talerzową na trzonku można zamocować wyłącznie patrząc na mikser od dołu, po jego lewej stronie.
3. Proszę podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230V/ 50 Hz.
4. Teraz za pomocą przełącznika stopniowego (3) można ustawiać na mikserze (1) różne prędkości.
5. Aby zwolnić sztabkę ugniatającą/ trzepaczkę proszę ustawić przełącznik wyboru stopni pracy na pozycji „0/AUS” i upewnić się, że mikser jest odłączony od sieci.
6. Aby zwolnić sztabkę ugniatającą/ trzepaczkę proszę nacisnąć przycisk (2). Po lekkim pociągnięciu można wyjąć mieszadła.

## Używanie stojaka miksera (blendera)

Dla ustawienia podstawy mieszadła proszę wybrać płaską, bezpoślizgową powierzchnię.

1. Proszę założyć mikser ręczny (1) na górną część (5) podstawy miksera (8). Prosimy skontrolować prawidłowość osadzenia.
2. Zamontować mieszadła w sposób opisany w punkcie „Używanie mieszadeł do ugniatania / mieszadeł do ubijania”.



PL

3. W celu podstawienia miski do mieszania (7), należy nacisnąć przycisk (6) w celu odblokowania górnej części stelaża miksera (5) i odchylić mikser do góry.
4. Pojemnik do mieszania napełniony przygotowanymi przez Państwa składnikami należy ustawić na przewidzianym do tego talerzu obrotowym. Proszę ponownie pochylić mikser w dół.
5. Proszę podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230V/ 50 Hz.
6. Teraz za pomocą przełącznika stopniowego (3) można ustawiać na mikserze (1) różne prędkości.
7. Miska do mieszania napędzana jest poprzez ruch narzędzi mieszających w składnikach.
8. Gdy chcą Państwo zakończyć proces miksowania proszę przełączyć przełącznik wyboru stopni pracy na pozycję „0” i odłączyć urządzenie od sieci.
9. Po zakończeniu należy, poprzez naciśnięcie przycisku (6), ponownie odblokować górną część stelaża miksera i odchylić mikser do góry.
10. Można teraz zdjąć pojemnik do mieszania. Mieszadła należy wyjąć w sposób opisany w punkcie „Używanie mieszadeł do ugniatania / mieszadeł do ubijania”.
11. W celu odłączenia miksera od części górnej (5) stelaża, należy najpierw unieść tylną część miksera (kabel) a następnie zdjąć ku górze.

Narzędzia i prędkości należy dobierać zgodnie z poniższą tabelą:

Produkt/ sposób przyrządzenia	maks. ilość	narzędzie	stopień	maks. czas pracy
Ciasta ciężkie (np. drożdżowe)	500 g	ugniatania	1 -4	3 min
Ciasta ubijane	750 g	ubijania	2 -5	5 min
Ciasto biszkoptowe, wafłowe, Śmietana	750 g	ubijania	2 -5 lub Turbo	5 min

## Czyszczenie

1. Przed czyszczeniem proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.
2. Z zewnątrz proszę oczyścić urządzenie wilgotną myjką.
3. Proszę nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.
4. Części zdejmowane, które miały kontakt z ciastem (akcesoria do ugniatania, mieszania ciasta oraz misa), mogą Państwo w zwykły sposób umyć pod bieżącą wodą.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

PL

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu. W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

**Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy** w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący. Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**CZ**

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

## Speciální bezpečnostní pokyny

- Před výměnou jednotlivých dílů příslušenství musí být přístroj vypnut a odpojen od el. sítě !
- Nesahejte do mixovací nádoby.
- Nepřenášejte nebo nenadzdvíhávejte přístroj během provozu, nýbrž je nejprve vypněte a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při přenášení držte přístroj vždy oběma rukama!
- Čištění přístroje provádějte jen způsobem popsaným v kapitole „Čištění“.

## Přehled ovládacích prvků

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Ruční mixér                        | 6 Tlačítko pro odjištění horního dílu |
| 2 Knoflík k uvolnění hnětacích háků  | 7 Míchací mísa                        |
| 3 Volič výkonových stupňů (6 stupně) | 8 Stojan pro ruční mixér              |
| 4 Tlačítko TURBO                     | 9 Hnětací háky                        |
| 5 Pohyblivá horní část               |                                       |

## Turbo-provoz

**CZ**

Je určeno ke krátkodobému přepnutí na maximální otáčky. Stiskáváním v krátkých intervalech dosáhnete tzv. pulzního provozu.

**POZOR!** Používejte tuto funkci po dobu maximálně 1 minuty!

### Používání hnětacích háků / šlehacích metel

1. Nastavte přepínač výkonových stupňů (3) do polohy "0/AUS" a zajistěte odpojení mixéru (1) od elektrické sítě.
2. Zatlačte konce hnětacích háků resp. šlehacích metel do pro ně určených otvorů až zaklapnou. Nasazování si můžete usnadnit lehkým pootáčením při zatlačování. Mějte, prosím, na paměti následující: Hnětací hák s talířovým kotoučem na dřívku lze nasadit na levou stranu mixéru (při pohledu zespodu).
3. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V / 50 Hz, instalované v souladu s příslušnými předpisy.
4. Nyní můžete na ručním mixéru (1) nastavit pomocí voliče výkonových stupňů (3) různé rychlosti.
5. Před uvolněním hnětacího háku/šlehacích metel nastavte přepínač výkonových stupňů do polohy "0/AUS" a ujistěte se, že mixér je odpojen od elektrické sítě.
6. K uvolnění hnětacího háku/šlehacích metel stlačte tlačítko (2). Lehkým vytazením je nyní můžete vyjmout.

### Používání stojanu pro ruční mixér

Pro umístění stojanu mixéru zvolte rovnou, neklouzavou plochu.

1. Nasad'te ruční mixér (1) na horní díl (5) stojanu mixéru (8). Zkontrolujte pevné usazení.
2. Namontujte háky způsobem stejným, jaký je popsán výše v oddíle „Používání hnětacích háků / šlehacích metel“.
3. Aby bylo možno vložit míchací mísu (7) pod mixér, stiskněte tlačítko (6) pro odjištění horního dílu stojanu mixéru (5) a vyklopte mixér nahoru.
4. Míchací mísu naplněnou požadovanými surovinami postavte na pro ni určený otočný talíř. Sklopte mixér opět dolů.
5. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V / 50 Hz, instalované v souladu s příslušnými předpisy.
6. Nyní můžete na ručním mixéru (1) nastavit pomocí voliče výkonových stupňů (3) různé rychlosti.
7. Míchací mísa je poháněna pohybem mísicích nástrojů ve zpracovávané surovině.
8. Chcete-li mixování ukončit, přepněte přepínač výkonových stupňů do polohy "0" a odpojte přístroj od elektrické sítě.
9. Po skončení práce stiskněte znovu tlačítko (6) pro odjištění horního dílu stojanu mixéru (5) a vyklopte mixér nahoru.

**CZ**

10. Nyní lze šlehací metly vyjmout. Háky vyjměte stejným způsobem, jaký je popsán výše v oddíle „Používání hnětacích háků / šlehacích metel“.
11. Pro odpojení horního dílu (5) stojanu mixéru jej nejprve nadzdvihněte za zadní část (kabel) a poté jej odejměte směrem nahoru.

Pro požadovaný účel si zvolte nástavec a rychlost podle následující tabulky:

Produkt/způsob přípravy	max. množství	nástavec	stupeň	max.
				doba provozu
Těžké těsto (např. kynuté těsto)	500 g	hnětacích háků	1 -4	3 min
Třené těsto	750 g	šlehacích metel	2 -5	5 min
Piškotové, vaflové těsto , Šlehačka	750 g	šlehacích metel	2 -5 nebo Turbo	5 min

## Čištění

1. Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. K čištění vnějšího povrchu přístroje používejte jen vlhký hadřík.
3. Nepoužívejte žádné drsné nebo agresivní čisticí prostředky.
4. Odnímatelné díly, které přišly do styku s těstem (hnětací mechanismus a mísu pro hnětení) můžete umýt v běžné mycí lázni.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

## Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství\*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

\*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebením (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové

ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

**CZ**

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

### **Po uplynutí záruky**

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

**H****Általános biztonsági rendszabályok**

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléspanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábel!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

**A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok**

- A tartozékok kicserélésekor a készüléket ki kell kapcsolni, és áramtalanítani kell.
- Ne nyúljon bele a keverőedénybe!
- Működés közben ne vigye a készüléket arrébb, és ne emelje meg! Először mindig kapcsolja ki, utána pedig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a konnektorból. Ha máshová viszi a készüléket, mindig két kézzel fogja meg!
- Mindig úgy tisztítsa a készüléket, ahogy a "Tisztítás" címszó alatt olvasható!



## A kezelőelemek áttekintése

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 Kézimixer                   | 6 A felső rész reteszelését kioldó gomb |
| 2 Dagasztóhorog-kioldó gomb   | 7 Keverőedény                           |
| 3 Fokozatkapcsoló (6 fokozat) | 8 Mixerállvány                          |
| 4 TURBO-gomb                  | 9 Dagasztóhorog                         |
| 5 Mozgatható felső rész       |   |

H

## Turbó-üzemmód

Rövid ideig a legnagyobb fordulatszámra kapcsolhatjuk a készüléket. Ha rövid időközönként megnyomjuk, a készülék lüktetve üzemel.

**FIGYELEM!** Ezt a funkciót legfeljebb 1 percig szabad használni.

## A dagasztóhorog/habverő használata

- Állítsa a fokozatkapcsolót (3) „0/AUS“-ra, és győződjék meg róla, hogy a mixer (1) le van-e választva a hálózatról!
- A dagasztóhorog ill. a habverő végét nyomja a mixer erre való nyílásába, míg be nem kattann. Ha közben enyhén fordítja az eszközt, könnyebben tudja beilleszteni. Ügyeljen rá: A szárán tányérkoronggal szerelt dagasztókorong csak a mixer alulról nézve bal oldalán dugható be!
- Dugaszoljuk be a készülék hálózati csatlakozóját egy előírászerűen felszerelt 230 V / 50 Hz-es védőérintkezős konnektorba.
- Most már a fokozatkapcsolóval (3) különböző sebességeket állíthat be a kézimixeren (1).
- A dagasztóhorog/habverő kioldásához állítsa a fokozatkapcsolót „0/AUS“-ra, és győződjék meg róla, hogy a készülék le van-e választva a hálózatról!
- Nyomja meg a dagasztóhorog/habverő kioldására szolgáló gombot (2)! Ezután enyhén meghúzva, ki tudja őket venni.

## A mixerállvány használata

A mixelőállvány elhelyezésére válasszon sima, csúszásmentes felületet!

- Helyezze rá a kézi mixer (1) a mixelőállvány (5) felső részére (8)! Ellenőrizze, hogy stabilan rögzült-e!
- Szerelje fel a horgokat, ahogy a "dagasztóhorog/habverő használatánál" le van írva.
- Ahhoz, hogy a mixer alá lehessen állítani a keverőedényt (7), nyomja meg a mixelőállvány felső részének (5) reteszelését kioldó gombot (6), és billentse fel a mixert!
- Helyezze a kívánt hozzávalókkal megtöltött keverőedényt az erre szánt forgótányérra. Billentse újra le a mixert!
- Dugaszoljuk be a készülék hálózati csatlakozóját egy előírászerűen felszerelt 230 V / 50 Hz-es védőérintkezős konnektorba.

**H**

6. Most már a fokozatkapcsolóval (3) különböző sebességeket állíthat be a kézimixeren (1).
7. A keverőedényt a hozzávalókba merülő keverőszerszámok mozgása hajtja meg.
8. Ha be kívánja fejezni a mixelést, állítsa a fokozatkapcsolót „0”-ra, és húzza ki a készüléket a konnektorból!
9. A munka befejezése után nyomja meg ismét a mixelőállvány felső részének (5) reteszelését kioldó gombot (6), és billentse fel a mixert!
10. Kiveheti a keverőedényt. Távolítsa el a horgokat, ahogy a "dagasztóhorog/habverő használata" alatt le van írva.
11. Ha a mixert le akarja választani a mixelőállvány felső részéről (5), emelje meg először a hátsó részénél (kábel), majd felfelé húzva vegye le!

Kies voor het gebruik een hulpstuk en een snelheid volgens onderstaande tabel:

Termék/Elkészítési mód	Max. tömeg	Szerszám	Fokozat	Max. üzemidő
Sűrű tészta (pl. kelt tészta)	500 g	dagasztóhorog	1-4	3 min
Kevert tészta	750 g	habverő	2-5	5 min
Piskótatészta, ostyátészta, Tejszín	750 g	habverő	2-5 vagy Turbo	5 min

## Tisztítás

1. Minden tisztítás előtt húzzuk ki a csatlakozót a konnektorból.
2. A készülék külső tisztításához csak nedves mosogatóruhát használjunk.
3. Ne használjunk erős vagy koptató hatású tisztítószerket.
4. A tésztával érintkezésbe kerülő levehető egységeket (keverőszerzámok és keverőtál), mosogatóban tisztíthatjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

## Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék \*) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

H

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

\*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlappal stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrész cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

### **A garanciális idő után**

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

**RO**

## Indicații generale de siguranță

- Înainte de punerea în funcțiune a acestui aparat citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați inclusiv certificatul de garanție, bonul de casă și după posibilități ambalajul.
- Folosiți acest aparat exclusiv în scop privat și în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiți în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitați expunerea aparatului la căldură, la influența directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) și nu folosiți obiecte ascuțite în timpul utilizării. Evitați folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectați imediat de la rețea. Nu băgați mâna în apă.
- Opriți aparatul și deconectați întotdeauna de la rețea (trageți de ștecher și nu de cablu) atunci când nu folosiți aparatul, când montați accesorii, în timpul curățării sau în cazul unor defecțiuni de funcționare.
- **Nu lăsați** aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. În cazul în care sunteți nevoiți să părăsiți locul de muncă, opriți întotdeauna aparatul, resp. deconectați de la rețea (trageți de ștecher, nu de cablu).
- Pentru a proteja copiii față de pericolele aparatelor electrice, asigurați-vă că aceștia nu au acces la ele și nu lăsați cablurile să atârne.
- Verificați regulat aparatul și cablurile în vederea detectării defecțiunilor. Nu folosiți aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactați un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unui cablu defect de rețea contactați, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienți sau o persoană calificată.
- Folosiți doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiți cu atenție și următoarele „Indicații speciale de siguranță...”

## Indicații speciale de siguranță

- Înaintea de a schimba accesoriile, opriți aparatul și deconectați de la rețea!
- Nu introduceți mâna în recipientul pentru mixare.
- Nu ridicați și nu țineți aparatul în mână în timp ce funcționează. Acesta trebuie întâi oprit și apoi deconectat de la rețea.
- Țineți aparatul întotdeauna cu ambele mâini!
- Curățați aparatul după cum este descris în capitolul “Curățare”



## Privire de ansamblu asupra elementelor de deservire

**RO**

- 1 Mixer portabil
- 2 Buton pentru desprinderea cârligului de frământat
- 3 Întrerupător pentru treapta de funcționare (6 trepte)
- 4 Tasta TURBO
- 5 Componentă superioară mobilă
- 6 Buton pentru deblocarea părții superioare
- 7 Castron
- 8 Suport pentru mixer
- 9 Cârlig de frământat

## Mod de funcționare TURBO

Pentru trecerea de scurtă durată la turația maximă. Dacă apăsați în intervale scurte obțineți modul de funcționare pulsatoriu.

Atenție: Folosiți această funcție pentru maxim 1 minut.

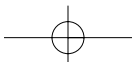
## Utilizarea cârligului de frământat/paletei de amestecare

1. Poziționați întrerupătorul (3) la "0/OPRIT" și verificați dacă mixerul (1) este deconectat de la rețea.
2. Apăsați capătul cârligului de frământat respectiv al paletei pentru amestecare în gaura prevăzută pentru acest lucru a mixerului până la blocarea mecanică. Atenție: cârligul de frământat împreună cu farfuria de la trunchi poate fi introdusă, privind mixerul de jos, doar în partea stângă a acestuia.
3. Conectați la o priză cu protecție instalată regulamentar de 230 V/50Hz.
4. Acum puteți regla cu ajutorul întrerupătorului (3) la mixerul portabil (1) diferite viteze.
5. Pentru desprinderea cârligului de frământat/a paletei pentru amestecare poziționați întrerupătorul la "0/OPRIT" și asigurați-vă că mixerul este deconectat de la rețea.
6. Apăsați butonul (2) pentru a desprinde cârligul de frământat/paleta pentru amestecare. Acum le puteți desprinde trăgând ușor de ele.

## Utilizarea suportului pentru mixer

Alegeți o suprafață dreaptă, antiderapantă pentru suport.

1. Montați mixerul portabil (1) pe componenta superioară (5) a suportului (8). Vă rugăm să controlați dacă este bine fixat.
2. Montați cârligele după cum este descris la utilizarea cârligului de frământat /a paletei pentru amestecare.
3. Pentru a așeza jos vasul pentru amestecare (7), apăsați butonul (6) pentru deblocarea părții superioare (5) a suportului de mixer și rabatați în sus mixerul.
4. Puneți castronul umplut cu ingrediente pe farfuria rotativă prevăzută pentru acest lucru. Lăsați mixerul în jos.



**RO**

5. Conectați la o priză cu protecție instalată regulamentar de 230V/50 Hz.
6. Acum puteți regla cu ajutorul întrerupătorului (3) la mixerul portabil (1) diferite viteze.
7. Vasul pentru amestecare este acționat prin mișcările instrumentelor de amestecare în ingrediente.
8. Dacă doriți să opriți procesul de mixare poziționați întrerupătorul la "0" și deconectați de la rețea.
9. După încheierea operației de amestecare apăsați din nou butonul (6) pentru deblocarea părții superioare (5) a suportului de mixer și rabatați în sus mixerul.
10. Puteți îndepărta acum castronul. Cârligele pot fi demontate după cum este descris la utilizarea cârligului de frământat/a paletelor pentru amestecare.
11. Pentru a separa mixerul de partea superioară (5) a suportului de mixer, ridicați-l la început de partea din spate (cablu) și îndepărtați-l apoi prin tragere în sus.

Alegeți pentru utilizare o paletă și o viteză în funcție de următorul tabel:

Produs/mod de preparare	Capacitate max.	paletă	treaptă	timp max. de funcționare
aluat greu (de ex. aluat de drojdie)	500 g	cârlig de frământat	1-4	3 min
aluat spumos	750 g	paletă pentru bătut spumă	2-5	5 min
aluat de biscuiți, aluat de napolitane, friocă	750 g	paletă pentru bătut spumă	2-5 sau Turbo	5 min

## Curățare

1. Înaintea fiecărui proces de curățare deconectați de la rețea.
2. Pentru curățarea exterioară a aparatului, folosiți doar o cârpă umedă.
3. Nu folosiți substanțe puternice de curățare sau praf de frecare.
4. Componentele demontabile care au intrat în contact cu aluatul (paleta pentru frământat și castron) pot fi curățate în chiuvetă.

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică și directiva de tensiune joasă, și a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranță tehnică.

Schimbări tehnice sînt rezervate!

## Garanție

Acordăm pentru aparatul nostru o garanție de 24 de luni începând cu data achiziționării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanție remediem gratuit defecțiunile aparatului sau ale accesoriilor\*) rezultate ca urmare a unor defecțiuni din fabricație, reparând sau, în funcție de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparațiile în garanție nu duc la prelungirea termenului de garanție și nici la obținerea unei noi garanții!

Pentru a beneficia de garanție, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanța/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparația gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanție predați aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

**RO**

\*) Defecțiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunați la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcționale resp. componetele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuție, telecomandă de rezervă, periute de dinți de rezervă, pâna de fierăstrău) cât și curățarea, întreținerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidența garanției și de aceea trebuie plătite!

Garanția dispare în cazul intervenției străine.

### **Post-garanție**

După scurgerea termenului de garanție reparațiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

**RUS**

## Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

## Специальные указания по технике безопасности

- Перед сменой принадлежностей обязательно выключите прибор и отключите его от сети.
- Не суйте руки в миксерный бокал.
- Запрещается поднимать или переносить прибор во время его работы, сначала выключите его и выньте сетевую вилку. Переносите прибор только двумя руками!
- Чистите прибор как это описано в главе "Чистка".





## Обзор элементов управления

**RUS**

- 1 Ручной миксер
- 2 Кнопка расфиксации смесительных крюков
- 3 Ступенчатый переключатель режима работы (6 позиции )
- 4 Кнопка "TURBO"
- 5 Верхняя подвижная часть подставки
- 6 Кнопка для разблокировки верхней части
- 7 Смесительная чаша
- 8 Подставка для миксера
- 9 Смесительный крюк

### Турбо-режим

Для кратковременного переключения на максимальную скорость вращения. Нажатиями с коротким интервалом достигается импульсный режим работы миксера.

**ВНИМАНИЕ:** В этом режиме разрешается работать максимум 1 минуту!

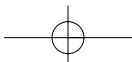
### Порядок пользования смесительным крюком/венчиком

1. Установите переключатель (3) в положение "0/AUS" ("0/ВЫКЛ") и убедитесь в том, что миксер (1) отключен от сети.
2. Вставьте конец смесительного крюка или венчика в предусмотренные для них отверстия на миксере, до фиксации. Легкое проворачивание при этом облегчит монтаж. Примечание: смесительный крюк с диском на оси вставляется только с левой стороны миксера, если смотреть снизу.
3. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями.
4. При помощи переключателя режима работы (3) на ручном миксере (1) вы можете установить различные скорости вращения.
5. Для снятия смесительного крюка/венчика установите переключатель в положение "0/AUS" ("0/ВЫКЛ") и убедитесь в том, что миксер отключен от сети.
6. Для снятия смесительного крюка/венчика нажмите кнопку (2). Легким потягиванием вытащите смесительный крюк/венчик.

### Порядок пользования подставкой для миксера

Для установки миксера выберите ровное, нескользкое место.

1. Вставьте ручной миксер (1) в верхнюю часть (5) подставки (8). Проконтролируйте правильную посадку.
2. Вставьте смесительный крюк, как это уже было описано в главе "Порядок пользования смесительным крюком/венчиком".



**RUS**

3. Для того, чтобы подставить смесительную чашу (7), нажмите кнопку (6), чтобы разблокировать верхнюю часть (5) и откиньте миксер вверх.
4. Наполните смесительную чашу необходимыми ингредиентами и установите чашу на предусмотренную для нее вращающуюся подставку. Опустите миксер обратно.
5. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями.
6. При помощи переключателя режима работы (3) на ручном миксере (1) вы можете установить различные скорости вращения.
7. Смесительная чаша приводится в движение благодаря перемещению смесителей в чаше с ингредиентами.
8. Для прекращения процедуры установите переключатель в положение "0" и отключите миксер от сети.
9. В заключении нажмите опять на кнопку (6), чтобы разблокировать верхнюю часть (5) и откиньте миксер вверх.
10. Снимите смесительную чашу с подставки. Снимите смесительные крюки, как это уже было описано в главе "Порядок пользования смесительным крюком/венчиком".
11. Чтобы отделить миксер от верхней части (5) подставки, приподымите его сначала за заднюю часть (кабель), а затем выньте вверх.

В зависимости от потребности выберите подходящую насадку и скорость ее вращения из нижеследующей таблицы:

Продукт/ Метод приготовления	Макс. количество	Насадка	Положение переключателя	Макс. время работы
Густое тесто (к примеру: хлебное)	500 g	смесительный крюк	1-4	3 мин.
Тесто (не густое)	750 g	венчик	2-5	5 мин.
Бисквитное, вафельное тесто, Сливки	750 g	венчик	2-5 или Турбо	5 мин.

## Чистка

1. Перед каждой чисткой вынимайте вилку из розетки.
2. Для наружной очистки тестомесительной машины пользуйтесь влажной тряпкой.
3. Не пользуйтесь сильными или абразивными моющими средствами.
4. Съёмные детали, которые имели контакт с тестом, можно промыть в моющем растворе.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

## Гарантийное обязательство

**RUS**

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

\*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

## После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

## Technische Daten

Modell:	HMS 2772
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	220 Watt
Schutzklasse:	II

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40  
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)