

**exido**  
BLACK SERIES



**246-009**

<b>DK</b>	Røremaskine .....	2
<b>SE</b>	Köksmaskin .....	5
<b>NO</b>	Mikser .....	8
<b>FI</b>	Pöytävatkain .....	11
<b>UK</b>	Mixer .....	14
<b>DE</b>	Mixer .....	17
<b>PL</b>	Mikser .....	20
<b>RU</b>	Миксер .....	23

DK

## INTRODUKTION

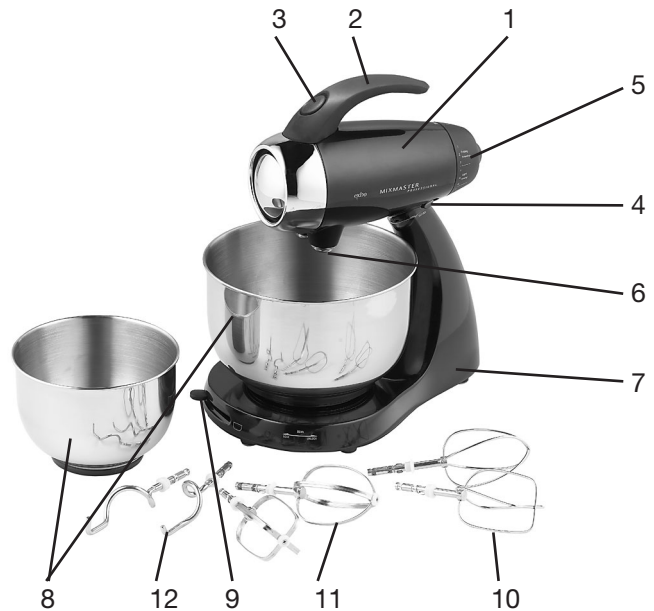
For at du kan få mest mulig glæde af din nye røremaskine, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager røremaskinen i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske røremaskinens funktioner.

- Skålen skal sidde korrekt og være fastlåst, inden du tænder røremaskinen. Skålen må aldrig løsnes, mens røremaskinen kører.
- Hvis du rører i skålen med en spatel eller lignende, mens røremaskinen kører, skal du sørge for, at fingre og spatel ikke kommer i kontakt med røre- eller piskeredskaberne.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af røremaskinen kan medføre personskade og skade på røremaskinen.
- Anvend kun røremaskinen til det, den er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Røremaskinen må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Røremaskinen eller ledningen må ikke nedsænkes i vand eller lignende. Hvis du ved et uheld taber røremaskinen i vand, eller den på anden måde bliver våd, skal du omgående tage stikket ud af stikkontakten og lade en autoriseret reparatør efterse røremaskinen, før du bruger den igen. Det er meget vigtigt, at du følger disse anvisninger, da vand, der er trængt ind i røremaskinen, kan forårsage livsfarlige elektriske stød.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet, og stik aldrig genstande ind i det.
- Brug ikke røremaskinen, når dine hænder er våde, når gulvet er vådt, eller når selve røremaskinen er våd. Rør aldrig ved stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke røremaskinen hvis dette er tilfældet, eller hvis røremaskinen har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde. Hvis røremaskinen, ledningen eller stikket er beskadiget, skal røremaskinen efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere røremaskinen selv.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket. Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over røremaskinens ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Røremaskinen er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørs brug.
- Når røremaskinen er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når røremaskinen anvendes. Stikket skal altid tages ud af stikkontakten efter endt brug eller ved rengøring.
- Løft aldrig i røremaskinens overdel, og skift aldrig røre- eller piskeredskaber, mens røremaskinen kører. Brug ikke andet tilbehør end det medfølgende, da garantien ellers bortfalder. Røremaskinen må ikke være tændt, uden at der røres eller piskes i en masse.

## OVERSIGT



1. Overdel
2. Håndtag
3. Frigørelsesknap
4. Udløserknap til overdel
5. Hastighedsvælger
6. Huller til montering af redskaber
7. Underdel
8. Røreskål
9. Røreskålvælger
10. Lette piskeris
11. Kraftige piskeris
12. Dejkroge

## FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Fjern al emballage fra røremaskine og røreskåle. Stil røremaskinen på et vandret, stabilt underlag, f.eks. et køkkenbord.
- Sæt ledningen i stikkontakten. Kontrollér, at hastighedsvælgeren står i positionen 0 Off, og tænd for strømmen.

## BRUG

### Montering og skift af røre- og piskeredskaber

1. Løft overdelen (1) ved at trykke udløserknappen (4) ind og vippe overdelen op. Løft eventuelt i håndtaget (2).
2. Sæt de ønskede røre- eller piskeredskaber (10-12) i hullerne (6). Brug altid den samme type redskab i begge huller. Det redskab, der er forsynet med to røde plasticmuffer, skal monteres i hullet til venstre, der er markeret med en rød prik.
3. Kontrollér, at redskaberne sidder ordentligt fast. Der lyder et klik, når de er skubbet helt i bund. Redskaberne skal muligvis drejes lidt, før de sidder fast.
4. Tryk udløserknappen ind, sænk overdelen helt, og kontrollér, at den er låst fast i den nederste position.
5. Når røre- eller piskeredskaberne skal afmonteres, skal du løfte overdelen og trykke på frigørelsesknappen (3) på håndtaget. Tag herefter redskaberne ud af hullerne.

### Montering og skift af røreskåle

1. Når den lille røreskål bruges, skal røreskålvælgeren (9) være i positionen til venstre (set forfra). Når den store røreskål bruges, skal den være i positionen til højre.
2. Sæt røreskålvælgeren i den korrekte position, inden røreskålen monteres, ved at trykke håndtaget lidt ned, dreje det helt til venstre eller højre og slippe det, så det låser fast. Håndtaget skal være låst fast, når røremaskinen er i brug.
3. Løft overdelen som beskrevet i afsnittet *Montering og skift af røre- og piskeredskaber ovenfor*, hvis det er nødvendigt for at kunne montere røreskålen (hvis der f.eks. er monteret redskaber på overdelen).
4. Monter røreskålen (8) ved at sætte den på underdelen og dreje den med uret, til den sidder fast.
5. Frigør røreskålen ved at dreje den mod uret, til den står løst på underdelen, og løft den af.

### Betjening af røremaskinen

1. Hastighedsvælgeren (5) bruges til at starte og stoppe røremaskinen og til at vælge rørehastighed. Når hastighedsvælgeren drejes væk fra positionen 0 Off, starter røremaskinen. Røre- eller piskeredskaberne begynder at køre, og røreskålen roterer. Husk, at røre- eller piskeredskaberne skal være i den masse, der skal omrøres i røreskålen, før røremaskinen startes.
2. Hastigheden kan indstilles til 12 forskellige trin, hvor 1 er langsomst, og 12 er hurtigst. Hastigheden kan ændres, mens røremaskinen kører.
3. Røremaskinen slukkes igen ved at dreje hastighedsvælgeren tilbage til positionen 0 Off. Røre- eller piskeredskaberne samt røreskålen standser.

## Gode råd

Følgende forslag til rørehastigheder er vejledende. Brug altid din sunde fornuft, og kontrollér jævnligt massen i røreskålen, mens røremaskinen kører.

Hastighedstrin	Anvendelse
1-3	Starttrin ved alle piskninger samt omrøring af dej eller fars og blanding af tørre og våde ingredienser
4-6	Omrøring af diverse saucer, kartoffelmos etc.
7-9	Omrøring af kagedej
10-12	Piskning af fløde, æggehvider, hele æg osv. Også velegnet til blanding af smør og sukker m.m.

- Ved piskning af store mængder råvarer kan det være nødvendigt at vælge et højere hastighedstrin end normalt.
- Sæt hastigheden ned, inden du tilsætter mel, flormelis eller lignende i en blanding, da ingredienserne ellers kan hvirvle ud over området omkring røremaskinen på grund af den høje hastighed.
- Brug ikke for højt et hastighedstrin ved omrøring af meget tunge masser, f.eks. franskbrødsdej. Hvis redskaberne har svært ved at dreje rundt i massen, skal du sætte rørehastigheden ned og evt. tilsætte lidt væske i blandingen. Hvis røremaskinen ikke kan røre rundt i massen, bør du gøre det med håndkraft, da motorerne i røremaskinen ellers kan blive overbelastet.
- Røremaskinen leveres med to sæt piskeris, et let og et kraftigt, samt dejkroge. De lette piskeris (10) bruges til piskning af fløde, æggehvider og lignende, og de tunge (11) bruges til sammenrøring af smør og sukker, piskning af kagedej og lignende. Dejkrogene (12) bruges til omrøring af tunge masser, f.eks. franskbrødsdej og fars.
- Røre- og piskeredskaberne kan opbevares i røreskålen på røremaskinen, når de ikke er i brug. Hvis du opbevarer dem i en køkkenskuffe, skal du sikre dig, at skuffen er høj nok, da der ellers kan ske skader på redskaberne, skuffen eller andre genstande i skuffen.

## RENGØRING

- Tør røremaskinen af med en let fugtig klud.
- Røreskålene samt røre- og piskeredskaberne kan vaskes af i varmt sæbevand og tåler desuden maskinopvask.
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler på røremaskinen eller tilbehøret. Brug aldrig en stålbørste eller skurebørste til rengøring af røremaskinen, da overfladen kan tage skade.

## MILJØTIPS

Når elektriske produkter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

## GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

## TEKNISKE DATA

Driftsspænding:	230 V - 50 Hz
Watteffekt:	400 W
Vægt:	8,5 kg
Rumindhold for røreskåle:	4,4 og 2,1 liter
Materiale:	helstøbt stål
Farve:	sort

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designside forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

## IMPORTØR

Adexi Group

SE

## INTRODUKTION

För att du skall få ut så mycket som möjligt av köksmaskinen är det lämpligt att du läser igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda apparaten. Läg extra stor vikt vid säkerhetsföreskrifterna. Vi föreslår även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk, om du vid ett senare tillfälle skulle vilja repetera köksmaskinens funktioner.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Felaktig användning av köksmaskinen kan leda till skador på personer eller på köksmaskinen.
- Använd endast köksmaskinen för dess avsedda ändamål. Tillverkaren har inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller hantering (läs mer i Garantivillkor).
- Köksmaskinen kan endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Köksmaskinen eller sladden får inte sänkas i vatten eller annan vätska. Om du råkar tappa köksmaskinen i vatten, eller om den blir blöt av någon anledning, måste du omedelbart dra ut kontakten ur vägguttaget och låta en auktoriserad reparatör undersöka köksmaskinen innan du använder den igen. Det är ytterst viktigt att du följer dessa föreskrifter, eftersom vatten i köksmaskinen skulle kunna ge upphov till dödliga elstötar.
- Försök aldrig öppna höljet själv och pressa aldrig in föremål i det.
- Använd inte köksmaskinen när du har våta händer, när golvet är vått eller när själva köksmaskinen är våt. Rör aldrig i kontakten med våta eller fuktiga händer.
- Kontrollera regelbundet att sladden inte är skadad och använd inte köksmaskinen om den är det, eller om köksmaskinen har tappats i golvet eller är skadad på något annat sätt. Om köksmaskinen, sladden eller kontakten är skadade, måste köksmaskinen undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig att reparera apparaten själv.
- Låt aldrig sladden hänga över bordskanten och se till att den inte kommer i kontakt med heta föremål eller öppen eld. Undvik att dra i sladden när kontakten skall dras ur vägguttaget. Dra i kontakten istället. Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningssladd.
- Köksmaskinen lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller bruk utomhus.
- Låt aldrig köksmaskinen stå obevakad när den är igång och håll barn under uppsikt. Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget efter användningen och vid rengöring.

- Lyft aldrig köksmaskinen i överdelen, och byt aldrig vispar eller degkrokar när köksmaskinen är igång. Använd endast de tillbehör som levereras med köksmaskinen, annars upphävs garantin. Köksmaskinen får inte startas om det inte finns något att blanda eller vispa i den.
- Skålen måste sitta fast i rätt läge innan köksmaskinen startas. Skålen får aldrig lyftas av när köksmaskinen är igång.
- Om du rör vid skålen med en spatel eller liknande verktyg när köksmaskinen är igång, måste du se till att dina fingrar och spateln inte rör vid visparna eller degkrokarna.

## BESKRIVNING



1. Överdel
2. Handtag
3. Spärrknapp
4. Spärrknapp för överdel
5. Hastighetsväljare
6. Hål för att montera vispar och degkrokar
7. Fot
8. Blandarskål
9. Blandarskålväljare
10. Tunna vispar
11. Kraftiga vispar
12. Degkrokar

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

- Ta bort all emballering från köksmaskinen och blandarskålarna. Placera köksmaskinen på en plan stabil yta, som t.ex. ett köksbord.
- Sätt i kontakten. Kontrollera att hastighetsväljaren är i läget 0 Off, och slå på strömmen.



## ANVÄNDNING

Montering och byte av vispar och degkrokar

1. Lyft upp överdelen (1) genom att trycka in spärrknappen (4) och fälla upp överdelen. Du kan lyfta den i handtaget (2).
2. Placera de vispar eller degkrokar (10-12) som du tänker använda i hålen (6). Använd alltid samma sorts vispar eller degkrokar i båda hålen. Den visp eller degkrok som har två röda plastkopplingar ska stoppas i det vänstra hålet som är markerat med en röd prick.
3. Kontrollera att visparna eller degkrokarna sitter korrekt. Det hörs ett klick när de trycks på plats. Du kan behöva vrida dem lätt innan de sitter som de ska.
4. Tryck in spärrknappen, sänk överdelen helt och kontrollera att den sitter som den ska ända ned.
5. För att ta bort visparna eller degkrokarna lyfter du överdelen och trycker på spärrknappen (3) på handtaget. Dra sedan ut visparna eller degkrokarna ur hålen.

### Montering och byte av blandarskål

1. När den lilla blandarskålen ska användas, ska blandarskålväljaren (9) vara i det vänstra läget (framifrån sett). När den stora blandarskålen ska användas, ska blandarskålväljaren vara i det högra läget.
2. Placera blandarskålväljaren i rätt läge innan du sätter blandarskålen på plats genom att trycka ned den lätt och föra den till vänster eller höger och sedan släppa den så att den fastnar. Handtaget måste vara fastlåst när köksmaskinen är igång.
3. Lyft upp överdelen enligt beskrivningen i "Montering och byte av vispar och degkrokar" om detta krävs för att skålen ska kunna sättas på plats (om, t.ex. det redan sitter vispar eller degkrokar i överdelen).
4. Sätt skålen på plats (8) genom att placera den på foten och vrida den medsols tills den sitter fast.
5. Lossa skålen genom att vrida den motsols tills den har lossnat från foten och lyft sedan av den.

### Användning av köksmaskinen

1. Hastighetsväljaren (5) används för att starta och stanna köksmaskinen och för att välja hastighet. När hastighetsväljaren vrids från läget 0 Off, startar köksmaskinen. Visparna eller degkrokarna börjar röra sig och blandarskålen roterar. Kom ihåg att visparna eller degkrokarna måste sättas ned i det som ska vispas eller blandas i skålen innan köksmaskinen startas.
2. Hastigheten kan ställas in i 12 olika lägen, där 1 är långsammast och 12 snabbast. Hastigheten kan ändras när köksmaskinen är igång.
3. Köksmaskinen kan stängas av genom att hastighetsväljaren förs tillbaka till läge 0 Off. Visparna eller degkrokarna och blandarskålen stannar.

## Tips

Följande förslag på hastigheter är endast en vägledning. Använd sunt förnuft och kontrollera blandningen i skålen regelbundet när köksmaskinen är igång.

Hastighet	Används
1-3	I början av vispningen och när du ska blanda deg eller köttfärs eller när du ska blanda våta och torra ingredienser
4-6	För blandning av olika såser, potatismos, etc.
7-9	För blandning av kaksmet
10-12	För vispning av grädde, äggvitor, hela ägg, etc. Passar också för vispning av smör och socker, etc.

- När du vispar stora mängder av ingredienser kan det vara nödvändigt att välja en högre hastighet än vanligt.
- Sänk hastigheten innan du tillsätter mjöl, florsocker eller liknande i en blandning eftersom ingredienserna annars kan virvla utanför köksmaskinen på grund av den höga hastigheten.
- Vispa aldrig tunga blandningar, som t.ex. bröddegar med för hög hastighet. Om visparna eller degkrokarna har svårt att snurra ska du sänka hastigheten och tillsätta lite vätska, om det krävs. Om visparna eller degkrokarna inte kan snurra i blandningen ska du blanda manuellt, annars kan köksmaskinens motor bli överlastad.
- Köksmaskinen levereras med två uppsättningar vispar, ett par tunna och ett par kraftiga, och även ett par degkrokar. De tunna visparna (10) används för att vispa grädde, äggvitor och liknande och de kraftiga visparna (11) används för att vispa smör och socker, kaksmet, etc. Degkrokarna (12) används för tunga blandningar, t.ex. bröddegar och köttfärs.
- Visparna och degkrokarna kan förvaras i blandarskålen på köksmaskinen när de inte används. Om du förvarar dem i en kökslåda måste du se till att den är tillräckligt djup, eftersom visparna och degkrokarna, kökslådan eller andra redskap i lådan annars kan skadas.

## RENGÖRING

- Torka köksmaskinen med en fuktig trasa.
- Blandarskålarna, visparna och degkrokarna kan diskas i ljummet vatten med lite diskmedel, men de kan även diskas i diskmaskin.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av köksmaskinen och tillbehören. Använd aldrig en stålborste eller en rotborste för att rengöra köksmaskinen, eftersom det kan skada ytan.

## TIPS FÖR MILJÖN

När elektroniska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på ett sätt så att de orsakar minsta möjliga belastning på miljön, enligt de lokala miljöbestämmelserna. Oftast kan du lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

## GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

- om ovanstående instruktioner inte följs
- om apparaten har modifierats.
- om apparaten har använts på felaktigt sätt, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada.
- om fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

## TEKNISKA DATA

Spänning:	230 V–50 Hz
Effekt:	400 W
Vikt:	8,5 kg
Blandarskålarnas kapacitet:	4,4 och 2,1 liter
Material:	formgjuten metall
Färg:	svart

På grund av konstant utveckling av våra produkter både på funktions- och designsidan förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

## IMPORTÖR

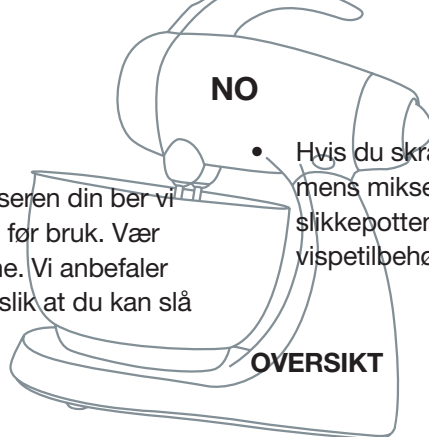
Adexi Group

## INNLEDNING

For å få mest mulig glede av den nye mikseren din ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

## SIKKERHETSREGLER

- Feilaktig bruk av mikseren kan føre til personskader og skader på mikseren.
- Ikke bruk mikseren til andre formål enn den er beregnet til. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibestemmelsene).
- Mikseren skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Ikke legg mikseren eller ledningen i vann eller annen væske. Hvis du mister mikseren i vann ved et uhell, eller den blir våt av andre årsaker, må du straks fjerne støpselet fra kontakten og få mikseren undersøkt av en autorisert servicemann før du tar den i bruk igjen. Det er svært viktig at du følger disse forskriftene, da vann i mikseren kan føre til alvorlige skader som følge av elektrisk støt.
- Forsøk aldri å åpne kabinettet selv, og ikke tving gjenstander inn i det.
- Ikke bruk mikseren dersom du har våte hender eller dersom gulvet eller selve mikseren er våt. Ikke ta på støpselet med våte eller fuktige hender.
- Kontroller regelmessig at ledningen ikke er ødelagt. Ikke bruk mikseren dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom mikseren har falt i bakken eller er skadet på annen måte. Hvis mikseren, ledningen eller støpselet er skadet, må mikseren kontrolleres og om nødvendig repareres av en autorisert servicemann. Hvis så ikke skjer, foreligger det fare for elektrisk støt. Ikke forsøk å reparere apparatet selv.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme. Ikke trekk i ledningen for å fjerne støpselet fra kontakten. Ta i stedet tak i selve støpselet. Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen til mikseren eller en ev. skjøteledning.
- Mikseren er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.
- Ikke forlat mikseren mens den er på, og hold øye med barn. Etter bruk og ved rengjøring skal støpselet alltid trekkes ut av kontakten.
- Mikseren må aldri løftes etter den øvre delen. Ikke skift elte- og piskeredskaper mens mikseren går. Bruk bare tilbehøret som følger med mikseren. Ved bruk av annet tilbehør opphører garantien. Mikseren må ikke slås på uten at det er noe som skal blandes eller vispes.
- Bollen må være festet i riktig posisjon før du slår mikseren på. Bollen må aldri fjernes mens mikseren går.



- Hvis du skraper bollen med en slikkepott eller lignende mens mikseren går, må du passe på så fingrene dine og slikkepotten ikke kommer i kontakt med elte- eller vispetilbehøret.



1. Øvre del
2. Håndtak
3. Utløserknapp
4. Utløserknapp for øvre del
5. Hastighetsbryter
6. Hull for feste av tilbehør
7. Fot
8. Blandebolle
9. Bryter for blandebolle
10. Lette visper
11. Kraftige visper
12. Eltekroker

## FØR DU TAR APPARATET I BRUK FØRSTE GANG

- Fjern all emballasje fra mikseren. Plasser mikseren på et flatt, stabilt underlag, f.eks. en kjøkkenbenk.
- Sett i støpselet. Kontroller at hastighetsbryteren står i stillingen 0 Off og slå på strømmen.



## BRUK

### Montere og skifte elte- og vispetilbehør

1. Løft opp den øvre delen (1) ved å trykke på utløserknappen (4) og skyve delen oppover. Du kan løfte delen etter håndtaket (2).
2. Monter ønsket elte-/vispetilbehør (10–12) i hullene. Bruk samme type redskap i begge de to hullene. Tilbehøret med to røde plastkoblinger skal monteres i hullet på venstre side som er merket med en rød prikk.
3. Kontroller at tilbehøret er montert korrekt. Du hører et klikk når det er skjøvet på plass. Det kan være nødvendig å dreie litt på tilbehøret før det går ordentlig på plass.
4. Trykk inn utløserknappen, senk den øvre delen helt ned og kontroller at den er gått i inngrep i nederste posisjon.
5. Når elte- og vispetilbehøret skal fjernes, må du løfte opp den øvre delen og trykke på utløserknappen (3) på håndtaket. Deretter kan du fjerne tilbehøret fra hullene.

### Montere og skifte blandebolle

1. Når du bruker den lille blandebollen, må bryteren til blandebollen (9) stå i stillingen til venstre (sett forfra). Når du bruker den store blandebollen, må bryteren stå til høyre.
2. Plasser bryteren til blandebollen i riktig stilling før du monterer blandebollen ved å trykke spaken forsiktig ned, skyve bryteren helt ut til venstre eller høyre og slippe den slik at den går helt på plass. Spaken må være i inngrep når mikseren er i bruk.
3. Løft opp den øvre delen som beskrevet i avsnittet "Montere og skifte elte- og vispetilbehør" dersom det er nødvendig for å få bollen på plass (f.eks. dersom det er montert tilbehør på den øvre delen).
4. Fest bollen (8) ved å plassere den på foten og dreie den med urviseren til den går på plass.
5. Løsne bollen ved å dreie den mot urviseren til den løsner fra foten, og løft den ut.

### Bruke mikseren

1. Hastighetsbryteren (5) brukes for å starte og stoppe mikseren samt for å velge hastighet. Når hastighetsbryteren er dreid forbi 0 Off, starter mikseren. Elte- eller vispetilbehøret begynner å bevege seg, og blandebollen roterer. Husk at elte- eller vispetilbehøret må være plassert i blandingen i bollen før mikseren startes.
2. Hastigheten kan justeres i 12 ulike trinn, der 1 er langsomst og 12 er raskest. Hastigheten kan endres mens mikseren går.
3. Mikseren slås av ved å vri hastighetsbryteren tilbake til 0 Off. Elte- og vispetilbehøret og blandebollen stanser.

## Tips

Blandehastighetene angitt nedenfor er kun ment som en retningslinje. Bruk sunn fornuft og kontroller blandingen i bollen med jevne mellomrom mens mikseren går.

Hastighet	Bruk
1-3	Start for alle typer visping og for elting av deig eller kjøttdeig samt rører av våte og tørre ingredienser.
4-6	Blande ulike sauser, potetstappe osv.
7-9	Blande kakerøre.
10-12	Piske krem, eggehviter, hele egg osv. Også egnet for blanding av sukker og smør mm.

- Når du visper store mengder ingredienser, kan det være nødvendig å velge en høyere hastighet enn vanlig.
- Senk hastigheten før du tilsetter mel, melis og lignende, da disse ellers kan virvles opp rundt mikseren på grunn av den høye hastigheten.
- Ikke bruk for høy hastighet når du blander tunge blandinger, f.eks. brøddeig. Hvis redskapene har vansker med å røre i blandingen, skal du redusere hastigheten og tilsette litt væske om nødvendig. Hvis tilbehøret ikke vil gå rundt i blandingen, må du røre manuelt, ellers kan motorene til mikseren overbelastes.
- Mikseren er utstyrt med to vispesett, et lett og et kraftig, samt et sett eltekroker. Det lette vispesettet (10) brukes for å piske krem, eggehviter og lignende. De kraftige vispene (11) brukes for å blande smør og sukker, kakerører osv. Eltekrokene (12) brukes til tunge blandinger, f.eks. brøddeig og kjøttdeig.
- Elte- og piskeredskapene kan oppbevares i blandebollen når de ikke er i bruk. Hvis du oppbevarer dem i en kjøkkenskuff, må du passe på at skuffen er tilstrekkelig høy, hvis ikke kan tilbehøret, skuffen eller andre gjenstander i skuffen bli ødelagt.

## RENGJØRING

- Tørk av mikseren med en fuktig klut.
- Blandebollene og elte- og pisketilbehøret kan vaskes i varmt såpevann samt i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler på mikseren og tilbehøret. Ikke bruk stålull eller skurebørste for å rengjøre mikseren, da dette kan ødelegge overflaten.

## MILJØTIPS

Når et elektronisk apparat ikke fungerer lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte i henhold til lokale forskrifter. I de fleste tilfeller kan slike produkter leveres til din lokale gjenvinningsstasjon.

## GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke:

- Dersom bruksanvisningen ikke er fulgt.
- Dersom det er foretatt uautorisert inngrep i apparatet.
- Dersom apparatet er blitt uheldig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte.
- Ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømmettet.

## TEKNISKE DATA

Driftsspenning:	230 V – 50 Hz
Effektforbruk:	400 W
Vekt	8,5 kg
Blandebollenes kapasitet:	4,4 og 2,1 liter
Materiale:	støpt stål
Farge:	svart

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

## IMPORTØR

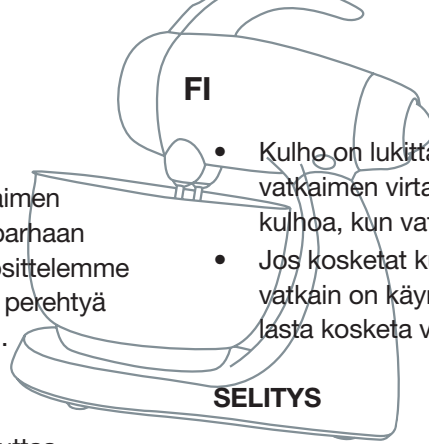
Adexi Group

## JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen vatkaimen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat siitä parhaan hyödyn. Lue turvaohjeet huolellisesti. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä vatkaimen eri toimintoihin myöhemminkin.

## TURVAOHJEET

- Vatkaimen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja vatkaimen vaurioitumisen.
- Käytä vatkainta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä johtuvista vahingoista (katso myös Takuehdot).
- Vatkain voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz.
- Älä upota vatkainta tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Jos pudotat vatkaimen vahingossa veteen, tai se kastuu jollakin muulla tavalla, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, äläkä käytä vatkainta ennen kuin valtuutettu korjaaja on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattaminen on erittäin tärkeää sähköiskun välttämiseksi.
- Älä avaa laitteen koteloita itse, äläkä työnnä mitään esineitä sen sisään.
- Älä koske vatkaimen märillä käsillä, tai kun lattia tai vatkain itse on märkä. Älä koske pistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Tarkista virtajohto säännöllisesti, äläkä käytä vatkainta, jos virtajohto on vaurioitunut tai vatkain on pudonnut tai muuten vaurioitunut. Jos vatkain, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuriskin välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava vatkain. Älä yritä itse korjata laitetta.
- Älä päästä johtoa roikkumaan pöydän reunan ylitse, ja pidä se poissa kuumien esineiden ja liekkien läheltä. Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta, vaan ota kiinni pistokkeesta. Varmista, ettei vatkaimen virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.
- Tätä vatkainta ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai ulkokäyttöön.
- Älä jätä vatkainta valvomatta, kun se on käynnissä, ja huolehdi, etteivät lapset pääse vatkaimen lähelle sen ollessa käynnissä. Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja puhdistuksen ajaksi.
- Älä koskaan nosta vatkainta sen yläosasta tai vaihda vispilöitä tai taikinakoukkuja laitteen ollessa käynnissä. Käytä ainoastaan vatkaimen mukana toimitettuja lisäosia, koska muutoin takuu raukeaa. Vatkaimen virtaa ei saa kytkeä päälle, jos käytettävässä sekoituskulhossa ei ole mitään sekoitettavaa tai vatkattavaa.



- Kulho on lukittava oikeaan asentoon, ennen kuin vatkaimen virta kytketään päälle. Älä koskaan irrota kulhoa, kun vatkain on käynnissä.
- Jos kosketat kulhoa lastalla tai muulla välineellä, kun vatkain on käynnissä, varmista, etteivät sormesi tai lasta kosketa vispilöitä tai taikinakoukkuja.



1. Yläosa
2. Kahva
3. Vapautuspainike
4. Yläosan vapautuspainike
5. Nopeudenvälitsin
6. Reiät vispilöiden ja taikinakoukkujen kiinnittämistä varten
7. Alusta
8. Sekoituskulho
9. Sekoituskulhon valitsin
10. Vispilä kevyeen vatkaukseen
11. Vispilä raskaaseen vatkaukseen
12. Taikinakoukku

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista vatkaimen ja sekoituskulhojen kaikki pakkausmateriaali. Aseta vatkain tasaiselle, vakaalle tasolle, kuten keittiön pöydälle.
- Kytke virtajohto pistorasiaan. Tarkista, että nopeudenvälitsin on asennossa 0 Off (pois päältä), ja kytke virta päälle.

## KÄYTTÖ

### Vispilöiden ja taikinakoukkujen kiinnittäminen ja vaihtaminen

1. Nosta yläosa (1) ylös painamalla vapautuspainike (4) alas ja kääntämällä yläosa ylös. Voit nostaa yläosaa kahvasta (2).
2. Työnnä haluamasi vispilät tai taikinakoukut (10–12) reikiin (6). Käytä rei'issä kerrallaan aina samanlaisia vispilöitä tai taikinakoukkuja. Vispilä tai taikinakoukku, jossa on kaksi punaista muoviliitintä, on kiinnitettävä vasemmanpuoleiseen reikään, jossa on punainen piste.
3. Tarkista, että vispilät tai taikinakoukut on kiinnitetty oikein. Kun vispilä tai taikinakoukku kiinnittyy paikalleen oikein, kuulet napsahduksen. Joudut ehkä kääntämään vispilöitä tai taikinakoukkuja hiukan, jotta saat ne kiinnitettyä oikein.
4. Paina vapautuspainike alas, käännä yläosa kokonaan alas ja tarkista, että se on lukittunut kunnolla ala-asentoonsa.
5. Kun haluat irrottaa vispilät tai taikinakoukut, nosta yläosaa ja paina kahvassa olevaa vapautuspainiketta (3). Irrota sitten vispilät tai taikinakoukut rei'istä.

### Sekoituskulhon vaihtaminen ja asettaminen paikalleen

1. Kun käytät pientä sekoituskulhoa, sekoituskulhon valitsimen (9) on oltava vasemmanpuoleisessa asennossa (etupuolelta katsottuna). Kun käytät suurta sekoituskulhoa, sekoituskulhon valitsimen on oltava oikeanpuoleisessa asennossa.
2. Aseta sekoituskulhon valitsin oikeaan asentoon ennen sekoituskulhon asettamista paikalleen: paina kahvaa hieman alaspäin, käännä se kokonaan vasemmalle tai oikealle ja vapauta, jotta se lukittuu paikalleen. Kahvan on oltava tiukasti lukittuna, kun vatkaainta käytetään.
3. Nosta yläosaa kohdassa "Vispilöiden ja taikinakoukkujen kiinnittäminen ja vaihtaminen" kuvatulla tavalla, jos se on tarpeen kulhon kiinnittämistä varten (jos vispilät tai taikinakoukut on esimerkiksi kiinnitetty yläosaan).
4. Kiinnitä kulho (8) paikalleen asettamalla se alustalle ja kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se on tukevasti paikallaan.
5. Vapauta kulho kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes se irtaoo alustasta, ja nosta se pois.

### Vatkaimen käyttäminen

1. Nopeudenvälitsimellä (5) käynnistetään ja pysäytetään vatkain ja valitaan vatkaimen nopeus. Kun nopeudenvälitsin käännetään asennosta 0 Off (pois päältä) toiseen asentoon, vatkain käynnistyy. Vispilät tai taikinakoukut alkavat liikkua ja sekoituskulho pyöriä. Muista, että vispilöiden tai taikinakoukkujen on oltava kulhossa olevassa seoksessa ennen vatkaimen käynnistämistä.
2. Vatkaimessa on 12 nopeusasetusta, joista 1 on alhaisin ja 12 suurin nopeus. Voit muuttaa nopeutta vatkaimen ollessa käynnissä.

3. Voit sammuttaa vatkaimen kääntämällä nopeudenvälitsimen takaisin asentoon 0 Off (pois päältä). Vispilät tai taikinakoukut ja sekoituskulho pysähtyvät.

### Vinkkejä

Jäljempänä esitetyt sekoitusnopeudet ovat ainoastaan viitteellisiä. Valitse käytettävä nopeus oman harkintasi mukaan ja tarkista kulhossa oleva seos säännöllisesti vatkaimen ollessa käynnissä.

### Nopeus

### Käyttötarkoitus

1–3	Alkuasetus kaikkeen vatkaamiseen ja taikinan tai jauhelihan sekoittamiseen tai sellaisten seosten sekoittamiseen, joissa on märkiä ja kuivia aineita.
4–6	Kastikkeiden, perunamuusin jne. sekoittaminen.
7–9	Kakkutaikinoiden sekoittaminen.
10–12	Kerman, munanvalkuaisten, kokonaisten kananmunien jne. vatkaus. Soveltuu myös voin ja sokerin ja vastaavien seosten sekoittamiseen.

- Kun vatkaataan suuria ainemääriä, nopeudeksi on ehkä valittava normaalia suurempi nopeus.
- Alenna nopeutta ennen jauhojen, tomusokerin tai vastaavien aineiden lisäämistä seokseen, koska aineita saattaa muutoin suuren nopeuden vaikutuksesta lentää kulhon ulkopuolelle.
- Älä koskaan käytä liian suurta nopeutta sekoittaessasi erittäin raskasta taikinaa, kuten hiivaleipätaikinaa. Jos vispilöiden tai taikinakoukkujen liikkuminen seoksessa on vaivalloista, alenna nopeutta ja lisää seokseen tarvittaessa hieman nestettä. Jos vatkain ei pääse liikkumaan seoksessa, sekoita seos käsin, koska muutoin vatkaimen moottori saattaa ylikuormittua.
- Vatkaimen mukana toimitetaan taikinakoukut sekä kahdet vispilät, toiset kevyeen ja toiset raskaaseen vatkaukseen. Kevyitä vispilöitä (10) käytetään kerman, munanvalkuaisten tms. vatkaukseen ja raskaita vispilöitä (11) voin ja sokerin, kakkutaikinoiden jne. vatkaukseen. Taikinakoukkuja (12) käytetään raskaiden seosten, kuten hiivaleipätaikinan ja jauhelihan, sekoittamiseen.
- Kun vispilöitä ja taikinakoukkuja ei käytetä, niitä voidaan säilyttää vatkaimen kulhossa. Jos säilytät vispilöitä tai taikinakoukkuja keittiön laatikossa, varmista että laatikko on tarpeeksi korkea, koska muuten osat, laatikko tai laatikossa olevat muut tavarat saattavat vaurioitua.

## PUHDISTUS

- Pyyhi vatkein kostealla kankaalla.
- Sekoituskulhot, vispilät ja taikinakoukut voidaan pestä käsin lämpimällä astianpesuainevedellä tai astianpesukoneessa.
- Älä käytä vatkaimen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Älä koskaan puhdistu vatkainta teräs- tai juuriharjalla, koska silloin sen pinta saattaa vaurioitua.

## YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Sähkölaitteet voidaan usein toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

## TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa jos

- edellä olevia ohjeita ei noudateta
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti, tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat häiriöistä sähköverkossa.

## TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite:	230 V – 50 Hz
Teho:	400 W
Paino:	8,5 kg
Sekoituskulhojen tilavuus:	4,4 ja 2,1 litraa
Materiaali:	painevalettu metalli
Väri:	musta

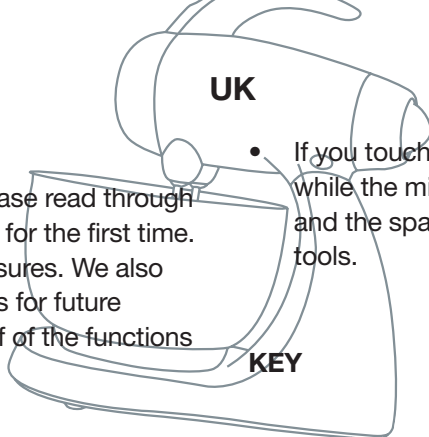
Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

## MAAHANTUOJA

Adexi Group

## INTRODUCTION

To get the best out of your new mixer, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Pay particular attention to the safety measures. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the mixer.



## SAFETY MEASURES

- Incorrect use of the mixer may cause personal injury and damage to the mixer.
- Use the mixer for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- The mixer may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The mixer or the cord must not be immersed in water or any other liquid. If you drop the mixer in water by accident, or it gets wet in any other way, you must immediately remove the plug from the socket and get an authorised repair engineer to examine the mixer before you use it again. It is extremely important that you follow these instructions, as water in the mixer could give rise to fatal electric shocks.
- Never try to open the cabinet yourself and never force objects into it.
- Do not use the mixer when your hands are wet, when the floor is wet or when the mixer itself is wet. Never touch the plug with wet or damp hands.
- Check regularly that the cord is not damaged and do not use the mixer if this is the case, or if the mixer has been dropped or damaged in any other way. If the mixer, cord or plug is damaged, the mixer must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the table, and keep it away from hot objects and naked flames. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Take hold of the plug instead. Check that it is not possible to pull or trip over the mixer cable or any extension cord.
- This mixer is not suitable for commercial or outdoor use.
- Never leave the mixer unattended when in use and keep an eye on children. The plug should always be removed from the socket after use or when cleaning.
- Never lift the mixer by its upper section, and never change the mixing or whisking tools while the mixer is running. Only use the accessories that accompany the mixer, otherwise the guarantee will become void. The mixer must not be switched on unless there is something to mix or whisk in it.
- The bowl must be secured in the correct position before switching on the mixer. The bowl must never be removed while the mixer is running.



1. Upper section
2. Handle
3. Release button
4. Release button for upper section
5. Speed selector
6. Holes for fitting tools
7. Base
8. Mixing bowl
9. Mixing bowl selector
10. Light whisk
11. Powerful whisk
12. Dough hook

## PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging from the mixer and mixing bowls. Place the mixer on a flat, stable surface, such as a kitchen table.
- Plug in. Check that the speed selector is set to position 0 Off, and switch the current on.



## USE

### Fitting and changing the mixing and whisking tools

1. Lift the upper section (1) by pressing the release button (4) in and flipping the section up. You may lift by the handle (2).
2. Place the required mixing or whisking tools (10-12) in the holes (6). Always use the same type of tool in both holes. The tool equipped with two red plastic couplings should be fitted to the hole on the left marked with a red dot.
3. Check that the tools are fitted correctly. You will hear a click when they are pushed right in. You may need to turn the tools slightly before they fit correctly.
4. Press the release button in, lower the upper section completely and check that it is locked firmly in the lowest position.
5. When the mixing or whisking tools are to be removed, you must lift the upper section and press the release button (3) on the handle. Then remove the tools from the holes.

### Fitting and changing the mixing bowl

1. When the small mixing bowl is to be used, the mixing bowl selector (9) must be in the position to the left (seen from the front). When the large mixing bowl is to be used, the mixing bowl selector must be in the position to the right.
2. Place the mixing bowl selector in the correct position before the mixing bowl is fitted by pressing the handle down slightly, turning it fully to the left or right and releasing it so that it locks tight. The handle must be locked tight when the mixer is in use.
3. Lift the upper section as described in the section 'Fitting and changing the mixing and whisking tools' if this is necessary to be able to fit the bowl (if, for example, tools are fitted to the upper section).
4. Fit the bowl (8) by placing it on the base and turning it clockwise until it is firmly in place.
5. Release the bowl by turning it anti-clockwise until it is loose on the base and then lift it off.

### Operating the mixer

1. The speed selector (5) is used to start and stop the mixer and to select the speed. When the speed selector is turned away from position 0 Off, the mixer starts. The mixing or whisking tools begin to move, and the mixing bowl rotates. Remember that the mixing or whisking tools must be in the mixture in the bowl before the mixer starts.
2. The speed can be set to 12 different settings, where 1 is the slowest, and 12 the fastest. The speed can be changed while the mixer is running.
3. The mixer can be switched off by turning the speed selector back to position 0 Off. The mixing and whisking tools and mixing bowl stop.

## Tips

The following suggestions for mixing speeds are for guidance only. Always use common sense, and check the mixture in the bowl regularly while the mixer is running.

Speed	Use
1-3	Start for all whisking operations and for mixing dough or minced meat as well as mixtures of wet and dry ingredients
4-6	Mixing various sauces, mashed potato, etc.
7-9	Mixing cake mixes
10-12	Whisking cream, egg whites, whole eggs, etc. Also suitable for mixing butter and sugar, etc.

- When whisking large quantities of ingredients, it may be necessary to select a higher speed than normal.
- Lower the speed before adding flour, icing sugar or similar to a mixture as the ingredients may otherwise swirl around the area around the mixer due to the high speed.
- Never use too high a speed when mixing a very heavy mixture, e.g. white bread dough. If it is difficult for the tools to turn in the mixture, reduce the speed, and add a small amount of liquid, if required. If the mixer cannot go round in the mixture, you should do it manually, otherwise the motors in the mixer may become overloaded.
- The mixer is supplied with two sets of whisks, one light and one powerful, as well as a dough hook. The light whisks (10) are used to whisk cream, egg whites and similar, and the heavy whisks (11) are used for mixing butter and sugar, whisking cake mixes, etc. The dough hooks (12) are used for heavy mixtures, e.g. white bread dough and minced meat.
- The mixing and whisking tools can be kept in the mixing bowl on the mixer when they are not in use. If you keep them in a kitchen drawer, make sure it is high enough, otherwise the tools, the drawer or other items in the drawer may be damaged.

## CLEANING

- Wipe the mixer with a damp cloth.
- The mixing bowls and the mixing and whisking tools can be washed in warm, soapy water and can also be washed in a dishwasher.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the mixer or accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the mixer, as the surface may be damaged.

## ENVIRONMENTAL TIPS

Once any electronic product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

## GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with.
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

## TECHNICAL DATA

Operating voltage:	230 V - 50 Hz
Watt output:	400 W
Weight:	8.5 kg
Capacity of mixing bowls:	4.4 and 2.1 litres
Material:	die cast metal
Colour:	black

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

## IMPORTER

Adexi Group

## EINLEITUNG

Um möglichst viel Freude an Ihrem neuen Mixer zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsmaßnahmen. Bewahren Sie die Anleitung bitte auf, um sich jederzeit über die Funktionen des Mixers informieren zu können.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Der unsachgemäße Gebrauch des Mixers kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen des Mixers führen.
- Der Mixer darf nur zu dem ihm zugedachten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Mixers verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Der Mixer darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Der Mixer oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden. Falls Sie den Mixer versehentlich ins Wasser fallen lassen, oder er auf andere Weise nass wird, müssen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Mixer vor seiner erneuten Inbetriebnahme durch einen autorisierten Reparaturfachmann untersuchen lassen. Es ist äußerst wichtig, dass Sie diese Anweisungen befolgen, da Wasser im Mixer tödliche Stromschläge verursachen kann.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse selbst zu öffnen oder Gegenstände in es hinein zu schieben.
- Benutzen Sie den Mixer niemals mit nassen Händen, auf einem nassen Boden oder wenn der Grill selbst nass ist. Berühren Sie den Stecker niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel beschädigt ist, und verwenden Sie den Mixer nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn der Mixer fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn der Mixer, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss der Mixer untersucht und, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker. Prüfen Sie, ob gewährleistet ist, dass niemand an dem Kabel des Mixers oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.

- Dieser Mixer eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Lassen Sie den eingeschalteten Toaster niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder. Der Stecker sollte nach dem Gebrauch oder beim Reinigen des Toasters stets aus der Steckdose gezogen werden.
- Den Mixer nie an seinem Oberteil anheben, und die Quirle oder Knethaken nicht wechseln, während der Mixer in Betrieb ist. Kein anderes Zubehör als das mitgelieferte benutzen. Bei Anwendung anderen Zubehörs entfällt die Garantie. Der Mixer darf nur eingeschaltet werden, wenn sich in der Schüssel etwas zum Mixen oder Quirlen befindet.
- Die Schüssel muss in der korrekten Position angebracht werden, bevor der Mixer eingeschaltet wird. Die Schüssel darf niemals entfernt werden, während der Mixer in Betrieb ist.
- Falls Sie die Schüssel mit einem Spachtel oder einem ähnlichen Werkzeug berühren, während der Mixer in Bewegung ist, müssen Sie darauf achten, dass Ihre Finger und der Spachtel nicht die Mix- oder Quirlwerkzeuge berühren.

## SCHLÜSSEL



1. Oberteil
2. Handgriff
3. Auslösetaste
4. Auslösetaste für Oberteil
5. Geschwindigkeitsregler
6. Löcher für Werkzeuge
7. Fuß
8. Rührschüssel
9. Rührschüsselauswahl
10. Leichter Quirl
11. Starker Quirl
12. Knethaken

## VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung von dem Mixer und den Rührschüsseln. Stellen Sie den Mixer auf eine flache, stabile Oberfläche, z. B. einen Küchentisch.
- Stecken Sie den Mixer ein. Überprüfen Sie, ob der Geschwindigkeitsregler auf 0 Off eingestellt ist und schalten Sie den Strom an.

## ANWENDUNG

### Anbringen und Wechseln der Rühr- und Quirlwerkzeuge

1. Heben Sie das Oberteil (1) an, indem Sie die Auslösetaste (4) drücken und das Teil nach oben kippen. Sie können es am Griff (2) anheben.
2. Stecken Sie die erforderlichen Rühr- oder Quirlwerkzeuge (10-12) in die Löcher (6). Verwenden Sie stets für beide Löcher das gleiche Werkzeug. Das Werkzeug mit zwei roten Plastikkupplungen muss in das linke, mit einem roten Punkt gekennzeichnete Loch gesteckt werden.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Werkzeuge korrekt angebracht sind. Wenn sie ganz eingeschoben sind, ertönt ein Klicken. Sie müssen die Werkzeuge möglicherweise leicht drehen, bevor Sie richtig passen.
4. Drücken Sie die Auslösetaste, senken Sie das Oberteil ganz ab und vergewissern Sie sich, dass es in der niedrigsten Position fest eingerastet ist.
5. Zum Entfernen der Rühr- oder Quirlwerkzeuge müssen Sie das Oberteil anheben und die Auslösetaste (3) oberhalb des Handgriffs drücken. Danach können Sie die Werkzeuge aus den Löchern ziehen.

### Anbringen und Wechseln der Rührschüssel

1. Wenn die kleine Rührschüssel benutzt werden soll, muss die Rührschüsselauswahl (9) in die (von vorne gesehen) linke Stellung geschoben werden. Wenn die große Rührschüssel benutzt werden soll, muss die Rührschüsselauswahl in die rechte Stellung geschoben werden.
2. Stellen Sie die Rührschüsselauswahl auf die korrekte Position ein, bevor die Rührschüssel angebracht wird, indem Sie den Griff leicht nach unten drücken, dann voll nach links oder rechts drehen und loslassen, sodass sie fest gehalten wird. Der Griff muss vollständig eingerastet sein, wenn der Mixer in Betrieb ist.
3. Heben Sie das Oberteil wie in dem Abschnitt „Anbringen und Wechseln der Rühr- und Quirlwerkzeuge“ beschrieben an, sofern dies erforderlich ist, um die Schüssel anzubringen (falls z. B. am Oberteil Werkzeuge befestigt sind).
4. Bringen Sie die Schüssel (8) an, indem Sie sie auf den Fuß stellen und mit dem Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest an ihrem Platz ist.
5. Lösen Sie die Schüssel, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich vom Fuß löst, und heben Sie sie an.

## Bedienung des Mixers

1. Der Geschwindigkeitsregler (5) wird benutzt, um den Mixer zu starten und anzuhalten, und um die Geschwindigkeit zu regeln. Wenn der Geschwindigkeitsregler von der Position 0 Off weg gedreht wird, startet der Mixer. Die Rühr- oder Quirlwerkzeuge beginnen sich zu bewegen und die Rührschüssel rotiert. Denken Sie daran, dass die Rühr- oder Quirlwerkzeuge sich in der Mischung in der Rührschüssel befinden müssen, bevor der Mixer gestartet wird.
2. Die Geschwindigkeit kann auf 12 verschiedene Stufen eingestellt werden, wobei 1 die langsamste und 12 die schnellste ist. Die Geschwindigkeit kann verändert werden, während der Mixer in Betrieb ist.
3. Der Mixer kann ausgeschaltet werden, indem der Geschwindigkeitsregler auf die Position 0 Off zurückgedreht wird. Die Rühr- und Quirlwerkzeuge und die Rührschüssel stoppen.

## Tipps

Bei den folgenden Vorschlägen für Rührgeschwindigkeiten handelt es sich nur um Richtwerte. Benutzen Sie stets Ihr eigenes Urteilsvermögen und überprüfen Sie die Mischung in der Schüssel regelmäßig, während der Mixer läuft.

Geschwindigkeit	Anwendung
1-3	Startgeschwindigkeit für sämtliche Quirlvorgänge und für das Kneten von Teig oder Hackfleisch sowie von Mischungen aus nassen und trockenen Zutaten.
4-6	Mixen von verschiedenen Saucen, Kartoffelbrei usw.
7-9	Mixen von Kuchenmischungen
10-12	Quirlen von Sahne, Eiweiß, ganzen Eiern, usw. Auch geeignet für das Mixen von Butter, Zucker usw.

- Beim Quirlen großer Mengen von Zutaten ist es manchmal erforderlich, eine höhere Geschwindigkeitsstufe als normal zu wählen.
- Senken Sie die Geschwindigkeit vor der Beigabe von Mehl, Gelierzucker oder Ähnlichem zu einer Mischung, da diese Zutaten ansonsten aufgrund der hohen Geschwindigkeit in dem Bereich um den Mixer verstreut werden können.
- Verwenden Sie niemals eine zu hohe Geschwindigkeit beim Mixen von schweren Mischungen, wie z. B. Weißbrotteig. Falls sich die Werkzeuge nur schwer in der Mischung drehen, reduzieren Sie die Geschwindigkeit und geben Sie erforderlichenfalls etwas Flüssigkeit hinzu. Falls sich der Mixer nicht in der Mischung drehen kann, sollten Sie das Mixen von Hand machen, da es sonst zu einer Überlastung der Motoren in dem Mixer kommen kann.

- Der Mixer wird mit zwei Sets von Quirlen, einem leichten und einem starken, sowie einem Knethaken geliefert. Die leichten Quirle (10) werden zum Quirlen von Sahne, Eiweiß und Ähnlichem verwendet, während die schweren Quirle (11) zum Mixen von Butter, Zucker, Kuchenmischungen usw. verwendet werden. Die Knethaken (12) werden für schwere Mischungen, z. B. Weißbrotteig und Hackfleisch, verwendet.
- Die Rühr- und Quirlwerkzeuge können in der Rührschüssel auf dem Mixer gelassen werden, wenn sie nicht in Gebrauch sind. Falls Sie sie in einer Küchenschublade aufbewahren, sollten Sie sicherstellen, dass diese hoch genug ist, da sonst die Werkzeuge, die Schublade oder andere Gegenstände in der Schublade beschädigt werden können.

## REINIGUNG

- Wischen Sie den Mixer mit einem feuchten Tuch ab.
- Die Rührschüsseln und die Rühr- und Quirlwerkzeuge können in warmem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel zum Reinigen des Mixers oder des Zubehörs verwenden. Niemals eine Stahlbürste oder eine Scheuerbürste zum Reinigen des Mixers verwenden, da sonst Oberflächen beschädigt werden können.

## UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe ins Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung:	230 V - 50 Hz
Watt Ausgangsleistung:	400 W
Gewicht:	8,5 kg
Fassungsvermögen der Rührschüsseln:	4,4 und 2,1 Liter
Material:	Spritzguss-Metall
Farbe:	Schwarz

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

## IMPORTEUR

Adexi Group



PL

## WPROWADZENIE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy korzystaniu z miksera, przed użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Szczególną uwagę należy zwrócić na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Zaleca się zachowanie tej instrukcji na przyszłość, na wypadek konieczności użycia jej w późniejszym czasie.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niewłaściwe korzystanie z miksera może być przyczyną obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Mikser należy wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź obchodzenia się z urządzeniem (zobacz także "Warunki gwarancji").
- Mikser należy podłączać wyłącznie do instalacji elektrycznej o napięciu 230 V, 50 Hz.
- Nie należy zanurzać miksera ani przewodu zasilającego w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. W razie przypadkowego upuszczenia miksera do wody bądź zamoczenia go w jakimkolwiek inny sposób należy niezwłocznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zwrócić się do autoryzowanego serwisanta, który sprawdzi stan urządzenia przed ponownym użyciem. Postępowanie według niniejszych wskazówek jest niezmiernie ważne, gdyż obecność wody w mikserze grozi porażeniem prądem ze skutkiem śmiertelnym.
- Nigdy nie należy samemu otwierać obudowy ani wsuwać do niej żadnych przedmiotów.
- Nie należy używać miksera, gdy dłonie, podłoga lub urządzenie są mokre. Nigdy nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód nie jest uszkodzony. Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy przewód nosi ślady uszkodzenia bądź gdy mikser został upuszczony lub uszkodzony w inny sposób. Jeżeli mikser, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, urządzenie musi zostać poddane przeglądowi i w razie konieczności naprawione przez autoryzowanego serwisanta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem. Nigdy nie wolno samodzielnie naprawiać miksera.
- Zwracać uwagę, aby przewód nie zwisał ze stołu. Należy umieszczać go z dala od gorących przedmiotów i źródła otwartego ognia. Przy wyciąganiu wtyczki z kontaktu nie wolno ciągnąć za przewód. Należy chwycić za wtyczkę. Należy upewnić się, że nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający miksera albo przedłużacz.
- Mikser nie nadaje się do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.
- Nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru i zwracać szczególną uwagę na dzieci. Po zakończeniu pracy urządzenia, a także w czasie jego czyszczenia, wtyczka powinna być zawsze wyciągnięta z gniazdka.

- Nie podnosić miksera chwytając za jego górną część i nie wymieniać narzędzi miksujących ani trzepaczek, gdy urządzenie pracuje. Używać wyłącznie akcesoriów dołączonych do miksera; w przeciwnym wypadku gwarancja traci ważność. Nie należy włączać miksera, gdy miska jest pusta.
- Przed włączeniem miksera umieścić miskę w odpowiedniej pozycji. Nie wyjmować miski, gdy mikser jest włączony.
- Przy wkładaniu do miski łopatek lub podobnych przedmiotów podczas gdy mikser jest włączony zwrócić uwagę, aby palce i łopatka nie dotykały narzędzi miksujących i trzepaczek.

## OZNACZENIA



1. Część górna
2. Uchwyt
3. Przycisk zwalniający
4. Przycisk zwalniający część górną
5. Przełącznik prędkości
6. Otwory mocujące narzędzi
7. Podstawa
8. Miska miksera
9. Przełącznik miski miksera
10. Trzepaczka do lekkiego ubijania
11. Trzepaczka do mocnego ubijania
12. Mieszadła do wyrabiania ciasta

## CZYNNOCI WSTĘPNE

- Rozpakować mikser i miski. Postawić mikser na równej, stabilnej powierzchni, na przykład na stole kuchennym.
- Podłączyć urządzenie. Sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w położeniu 0 Off (wył.) i włączyć zasilanie.



## UŻYTKOWANIE

Mocowanie i zmiana narzędzi miksujących i trzepaczek

1. Podnieść górną część miksera (1), wciskając przycisk zwalniający (4) i przesuwając ją do góry. Można podnosić za uchwyt (2).
2. Umieścić odpowiednie narzędzia miksujące lub trzepaczki (10-12) w otworach (6). Zawsze wkładać do otworów narzędzia tego samego typu. Narzędzie wyposażone w dwa czerwone plastikowe złącza należy umieścić w otworze po lewej stronie, oznaczonym czerwonym punktem.
3. Sprawdzić, czy narzędzia są prawidłowo zamocowane. Gdy są włożone prawidłowo, zatrzymują się z charakterystycznym odgłosem. W razie potrzeby obrócić lekko narzędzia tak, aby znalazły się we właściwej pozycji.
4. Wcisnąć przycisk zwalniający, obniżyć całkowicie górną część miksera i sprawdzić, czy jest odpowiednio zablokowana w najniższym położeniu.
5. Aby wyjąć narzędzia miksujące lub trzepaczki, należy podnieść górną część i nacisnąć przycisk zwalniający (3) na uchwycie. Następnie wyjąć narzędzia z otworów.

### Mocowanie i zmiana misek miksera

1. Gdy używana ma być mała miska, przełącznik miski miksera (9) powinien znajdować się po lewej stronie (patrząc od przodu). Gdy używana ma być duża miska, przełącznik powinien znajdować się po prawej stronie.
2. Przed zamocowaniem miski ustawić przełącznik we właściwym położeniu. Aby zamocować miskę, nacisnąć uchwyt nieco w dół, obrócić go całkowicie w lewo lub w prawo i zwolnić w taki sposób, aby się zablokował. W czasie gdy mikser jest używany, uchwyt powinien być zablokowany.
3. Aby ułatwić sobie zamocowanie miski (np. gdy w części górnej zamocowane są narzędzia), podnieść część górną w sposób opisany w punkcie "Mocowanie i zmiana narzędzi miksujących i trzepaczek".
4. Zamocować miskę (8), umieszczając ją na podstawie i obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż znajdzie się we właściwej pozycji.
5. Zwolnić miskę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż odłączy się od podstawy, a następnie podnieść do góry.

### Obsługa miksera

1. Przełącznik prędkości (5) służy do włączania i wyłączania miksera i wybierania prędkości pracy. Gdy przełącznik prędkości zostanie przesunięty z położenia 0 Off (wyl.), mikser rozpoczyna pracę. Narzędzia miksujące lub trzepaczki zaczynają się poruszać, a miska miksera obraca się. Należy pamiętać, aby zanurzyć narzędzia miksujące lub trzepaczki w miksowanej substancji przed włączeniem miksera.

2. Dostępnych jest 12 prędkości; 1 oznacza prędkość najmniejszą, a 12 prędkość maksymalną. Prędkość może być zmieniana podczas pracy miksera.
3. Mikser można wyłączyć poprzez ustawienie przełącznika ponownie w położeniu 0 Off (wyl.). Narzędzia miksujące i trzepaczki oraz miska miksera zatrzymują się.

### Wskazówki

Poniższe wskazówki dotyczące różnych prędkości miksowania podano jedynie w celach orientacyjnych. Zawsze należy kierować się zdrowym rozsądkiem i podczas pracy miksera regularnie sprawdzać mieszane składniki w misce.

Prędkość	Zastosowanie
1-3	Rozpoczęcie wszystkich czynności ubijania, mieszanie ciasta lub mięsa mielonego oraz wszystkich wilgotnych i suchych składników
4-6	Miksowanie sosów, puree z ziemniaków itp.
7-9	Miksowanie mieszanek do wypieku ciast
10-12	Ubijanie śmietany, białek jaj, całych jaj itp. Nadaje się także do miksowania masła, ciasta itp.

- W przypadku miksowania dużych ilości składników konieczne może być wybranie prędkości wyższej niż normalna.
- Przed dodaniem mąki, cukru pudru lub podobnych składników należy zmniejszyć prędkość miksowania, gdyż w przeciwnym wypadku składniki mogą zostać wprawione w ruch wirowy wokół miksera w wyniku dużej prędkości.
- Nie korzystać ze zbyt wysokiej prędkości podczas miksowania ciężkich substancji, np. ciasta na chleb. Gdy narzędzia z trudem obracają się w mieszance, zmniejszyć prędkość i w razie potrzeby dodać małą ilość płynu. Jeśli mikser nie obraca się w mieszance, należy wymieszać składniki ręcznie; w przeciwnym wypadku silnik miksera zostanie przeciążony.
- Mikser jest zaopatrzony w dwa zestawy trzepaczek – jeden do lekkiego i jeden do mocnego ubijania, oraz w mieszadło do ciasta. Trzepaczki do lekkiego ubijania (10) stosowane są do ubijania śmietany, białek jaj itp., natomiast trzepaczki do mocnego ubijania (11) wykorzystywane są do miksowania masła i cukru, mieszanek do wypieku ciast itp. Mieszadła do ciasta (12) używane są do mieszania ciężkich składników, np. ciasta na chleb lub mięsa mielonego.

- Nieużywane narzędzia miksujące i trzepaczki mogą być przechowywane w misce miksera. Gdy przechowywane są w szufladzie kuchennej, należy zwrócić uwagę, czy jest ona dostatecznie głęboka. W przeciwnym razie narzędzia lub inne przedmioty w szufladzie mogą zostać uszkodzone.

## CZYSZCZENIE

- Przetrzeć mikser wilgotną ściereczką.
- Miski miksera oraz narzędzia miksujące i trzepaczki myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Nie należy używać środków czyszczących o silnym działaniu. Do czyszczenia miksera nie używać szczotki stalowej ani skrobaka, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

## OCHRONA RODOWISKA

Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy się go pozbyć w taki sposób, aby nie stanowiło zagrożenia dla środowiska naturalnego i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W większości przypadków produkty tego typu można oddać do lokalnych zakładów utylizacyjnych.

## WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- Jeżeli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
- Jeżeli urządzenie poddano modyfikacji bez upoważnienia.
- Jeżeli korzystano z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, nieostrożnie lub uszkodzono je w jakikolwiek sposób.
- Jeżeli uszkodzenia powstały na skutek wadliwego działania sieci zasilającej.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze:	230 V, 50 Hz
Moc:	400 W
Waga:	8,5 kg
Pojemność misek miksera:	4,4 i 2,1 litra
Materiał:	metal odlewany ciśnieniowo
Kolor:	czarny

Z powodu ciągłego udoskonalania naszych produktów w zakresie ich działania i wzornictwa, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedzenia.

## IMPORTER

Adexi Group

RU

## ВВЕДЕНИЕ

Чтобы получить все преимущества нового миксера, тщательно изучите данные инструкции перед первым его использованием. Уделите особое внимание мерам предосторожности. Мы также рекомендуем сохранить инструкции для обращения к ним в будущем, чтобы можно было напомнить себе о функциях миксера.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Неправильное использование миксера может привести к травмам и повреждению миксера.
- Используйте миксер только по назначению. Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения вследствие неправильного использования или обращения (см. также Условия гарантии).
- Миксер можно подключать только к питанию 230 В, 50 Гц.
- Миксер и шнур не должны быть погружены в воду или какую-либо иную жидкость. Если миксер случайно уронили в воду, или если он намок по другой причине, нужно немедленно отсоединить его от розетки и представить к осмотру уполномоченного специалиста по ремонту перед следующим использованием. Крайне важно следовать данным инструкциям, так как вода в миксере может привести к смертельному поражению электрическим током.
- Никогда не пытайтесь сами открыть корпус миксера и никогда не помещайте внутрь какие-либо предметы.
- Не работайте с миксером, если влажными являются руки, пол или сам миксер. Никогда не трогайте вилку мокрыми или влажными руками.
- Регулярно проверяйте шнур на наличие повреждений и не используйте миксер при их наличии; также не используйте миксер, если он упал или был поврежден иным способом. Если миксер, шнур или вилка повреждены, миксер должен быть осмотрен и, если необходимо, отремонтирован уполномоченным специалистом по ремонту, иначе есть риск поражения электрическим током. Никогда не пытайтесь сами отремонтировать устройство.
- Не позволяйте шнуру свисать с края стола и держите его вдали от горячих предметов и открытого пламени. Не тяните за провод, вынимая вилку из розетки. Вместо этого держитесь за вилку. Убедитесь, что шнур миксера или удлинитель нельзя задеть или дернуть.
- Данный миксер не предназначен для коммерческого или наружного использования.

- Никогда не оставляйте работающий миксер без внимания и следите за детьми. После использования или при очистке вилку следует всегда вынимать из розетки.
- Никогда не поднимайте миксер за верхний отдел и никогда не меняйте смешивающий или взбивающий инструмент при работающем миксере. Используйте только аксессуары, входящие в комплект с миксером, в ином случае гарантия будет нарушена. Миксер нельзя включать вхолостую, в него обязательно должно быть что-то помещено для смешивания или взбивания.
- Перед включением миксера необходимо закрепить чашу в правильном положении. Никогда не удаляйте чашу во время работы миксера.
- Дотрагиваясь лопаткой или подобной кухонной принадлежностью до чаши во время работы миксера, обеспечьте отсутствие контакта пальцев или лопатки со смешивающим или взбивающим инструментом.

## ОПИСАНИЕ



1. Верхний отдел
2. Ручка
3. Пусковая кнопка
4. Пусковая кнопка для верхнего отдела
5. Переключатель скорости
6. Отверстия для установки инструментов
7. Основание
8. Чаша для смешивания
9. Переключатель чаши для смешивания
10. Сбивалка для слабого взбивания
11. Сбивалка для сильного взбивания
12. Крючки для замешивания теста

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все элементы упаковки с миксера и инструментов для смешивания. Поместите миксер на ровную, устойчивую поверхность, например, на кухонный стол.
- Подключите миксер к розетке. Удостоверьтесь, что переключатель скорости установлен в положение 0 Off, и включите питание.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Установка и смена смешивающих и взбивающих инструментов

1. Поднимите верхний отдел (1), нажав пусковую кнопку (4) внутрь и отодвинув отдел вверх по кривой. Можно поднять его с помощью ручки (2).
2. Поместите необходимые инструменты для смешивания или взбивания (10-12) в отверстия (6). Всегда используйте одинаковые инструменты в обоих отверстиях. Инструмент с двумя красными пластиковыми соединителями должен быть установлен в отверстие, обозначенное красной точкой.
3. Удостоверьтесь, что инструменты установлены правильно. При правильной установке послышится щелчок. Может понадобиться слегка повернуть инструменты до правильной установки.
4. Нажмите пусковую кнопку, опустите верхний отдел полностью и удостоверьтесь, что он надежно зафиксирован в нижнем положении.
5. Если взбивающий или смешивающий инструмент необходимо удалить, нужно поднять верхний отдел и нажать пусковую кнопку (3) на ручке. Затем удалите инструменты из отверстий.

### Установка и смена чаши для смешивания

1. Если необходимо использовать малую чашу для смешивания, переключатель чаши для смешивания (9) должен быть в левом положении (вид спереди). Если необходимо использовать большую чашу для смешивания, переключатель чаши для смешивания должен быть в правом положении.
2. Установите переключатель чаши для смешивания в правильное положение до установки чаши для смешивания, слегка нажимая ручку вниз, повернув ее до конца налево или направо и отпустив, чтобы надежно зафиксировать. При использовании миксера ручка должна быть надежно зафиксирована.
3. Поднимите верхний отдел, как описано в разделе «Установка и смена смешивающих и взбивающих инструментов», если это необходимо для установки чаши (если, например, инструменты установлены в верхнем отделе).
4. Установите чашу (8), поместив ее на основание и поворачивая по часовой стрелке до фиксации.
5. Снимите фиксацию чаши, повернув ее против часовой стрелки, пока она не окажется в свободном положении на основании, а затем удалите чашу.

## Использование миксера

1. Переключатель скорости (5) используется для запуска и остановки миксера, а также для выбора скорости. При сдвиге переключателя скорости из положения 0 Off миксер запускается. Смешивающие или взбивающие инструменты начинают двигаться, а чаша для смешивания начинает вращаться. Запомните, что смешивающие или взбивающие инструменты должны быть погружены в смесь в чаше до запуска миксера.
2. Может быть установлено 12 различных значений скорости, где 1 - самая медленная, а 12 - самая быстрая скорость. Скорость можно менять во время работы миксера.
3. Миксер можно выключить, установив переключатель скорости обратно в положение 0 Off.
4. Чаша для смешивания и средства для смешивания останутся.

## Советы

Следующие советы в отношении скоростей миксера даны только в качестве руководства. Всегда руководствуйтесь здравым смыслом и регулярно проверяйте смесь в чаше в процессе работы миксера.

### Скорость

### Use

1-3	Начало всех операций взбивания, замешивания теста или перемешивания зрубленного мяса, также как смесей влажных и сухих ингредиентов
4-6	Перемешивание различных соусов, картофельного пюре и т.д.
7-9	Замешивание порошков для кекса
10-12	Взбивание крема, яичных белков, яиц целиком и т.д. Также подходит для перемешивания масла с сахаром и т.д.

- При взбивании больших количеств сырых ингредиентов может быть необходимо выбрать скорость выше обычной.
- Снижайте скорость перед добавлением пудры, сахарной глазури или чего-то подобного к смеси, так как иначе ингредиенты могут разлететься вокруг миксера из-за высокой скорости.
- Ни в коем случае не используйте слишком высокую скорость при смешивании очень тяжелой смеси, например теста для белого хлеба. Если для инструментов сложно перемешивать смесь, снизьте скорость и добавьте небольшое количество жидкости, если требуется. Если миксер не может двигаться в смеси, необходимо сделать это вручную, иначе двигатели в миксере могут быть перегружены.

- Миксер поставляется с двумя наборами сбивалок, для слабого и сильного взбивания соответственно, а также с крюками для замешивания теста. Сбивалки для слабого взбивания (10) используются для взбивания крема, яичных белков и подобных субстанций, а сбивалки для сильного сбивания (11) используются для перемешивания масла с сахаром, замешивания порошков для кекса, и т.д. Крюки для замешивания теста (12) используются для тяжелых смесей, например теста для белого хлеба и рубленого мяса.
- Средства для смешивания могут находиться в чаше для смешивания миксера, если они не используются. При их хранении в посудомоечной машине, она должны быть достаточно высокой, в противном случае детали миксера, машина или детали миксера могут быть повреждены.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочее напряжение:	230 В - 50 Гц
Выходная мощность:	400 Вт
Вес:	8,5 кг
Емкость чаш для смешивания:	4,4 и 2,1 литра
Материал:	литой металл
Цвет:	черный

Вследствие постоянного улучшения наших изделий в отношении функциональных возможностей и дизайна мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие без предварительного предупреждения.

## ИМПОРТЕР

Adexi Group

## ОЧИСТКА

- Протрите миксер влажной тканью.
- Чаши для смешивания и инструмент для смешивания и взбивания могут быть вымыты в теплой, мыльной воде, а также могут быть вымыты в посудомойке.
- Не используйте каких-либо сильных или абразивных очищающих средств при очистке миксера или аксессуаров. Ни в коем случае не используйте стальную или жесткую щетку для очистки миксера, так как можно повредить его поверхность.

## СОВЕТЫ В ОТНОШЕНИИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Вышедшее из строя электронное изделие должно быть утилизировано таким образом, чтобы причинить наименьшее количество вреда окружающей среде, в соответствии с постановлениями местных органов власти. В большинстве случаев можно сдать такие изделия местной станции переработки.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия не применяется:

- Если нарушались описанные выше инструкции
- Если устройство разбирали
- Если с устройством обращались ненадлежащим образом, обращались грубо, или если оно повреждалось каким-либо иным образом
- Если неполадки возникли вследствие неполадок вашего источника электроэнергии











## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>