

ENGLISH

MIXER

The mixer is intended for mixing liquids, making sauces and desserts (including mayonnaise, whipped cream, puddings, cocktails) and for kneading dough.

Description

1. Beaters
2. Body
3. Attachment release button
4. Operation mode switch
5. «TURBO» button
6. Dough hooks
7. Attachments installation sockets



Note:

- Do not use the beater (1) and the dough hook (6) at the same time.
- When installing the attachments, make sure that the attachment with the limiter of bigger diameter is inserted into the right socket and the attachment without limiter is inserted into the left one. It is necessary to prevent the contents of the bowl from spilling out.

Safety measures

Before using the unit, read these instructions carefully and keep them for future reference. Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to unit operating voltage.
- Before using the unit, closely examine the power cord and make sure that it is not damaged. If you find any damage, do not use the unit.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the insulation of the power cord.
- Use only the beaters (1) and attachments supplied.
- Do not use the beaters for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that the attachments are installed properly.
- Do not use a beater and a dough hook at the same time.
- Before connecting the unit to the processing bowl with ingredients, switch the mixer on with the switch (4) and select the desired speed.
- If you press and hold the «TURBO» button (5), the unit will operate at maximum rotation speed.
- After unit operation, set the switch (4) to the position «0», and unplug the unit.
- Release the attachments by pressing the attachment release button (3).

Operation rules

- Insert the beaters (1) or the dough hooks (6) into the corresponding attachment installation sockets (7) till clicking. Both attachments should be fixed tightly in the mixer openings.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that the operation mode switch (4) is set to the position «0».
- Insert the attachments into the processing bowl with ingredients, switch the mixer on with the switch (4) and select the desired speed.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that the operation mode switch is set to the position «0».
- Do not use the unit outdoors.
- Maximal continuous operation time is no longer than 2-3 minutes; make at least a 10 minute break before switching the unit on again.**
- After mixer operation switch it off, pull the power plug out of the mains socket and remove the attachments.
- Do not immerse the unit body, the power plug or the power cord into water or other liquids. If the unit was dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water.
- Do not touch the mixer body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Do not block the ventilation openings on the unit body; this may lead to the electric motor overheating.
- Never leave the mixer connected to the mains unattended. Always unplug the unit before cleaning, changing the attachments or when you do not use it.
- Clean the unit body with a soft damp cloth and then wipe it dry.
- Do not immerse the mixer body, power cord and plug into water or any other liquids.
- Provide that water does not get into the mixer body.
- Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

- Storage
 - Clean the unit before taking it away for storage.
 - Do not wind the power cord around the unit body.
 - Keep the unit away from children in a dry cool place.
- Delivery set
 - Mixer – 1 pc.
 - Beaters – 2 pc.
 - Dough hooks – 2 pc.
 - Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximal power consumption: 500 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

The UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE
After unit transportation or storage at low temperature, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

This product conforms to the EMC Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME
Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur nicht weniger als zwei

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie über die Röntgen und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

AN-DER PRODUKT GbX, Austria
Hойбапшылық 38/7A, 1070 Vienna, Austria

Сделано в Китае

CE

EAC

2

DEUTSCH

MIXER

Der Mixer ist für Mischen von Flüssigkeiten, Zubereitung von Soßen und Desserts (daranter Mayonnaise, Schlagsahne, Puddings, Cocktails) und für Kneading dough.

Beschreibung

1. Beaters
2. Body
3. Attachment release button
4. Operation mode switch
5. «TURBO» button
6. Dough hooks
7. Attachments installation sockets

Note:

- Do not use the beater (1) and the dough hook (6) at the same time.
- When installing the attachments, make sure that the attachment with the limiter of bigger diameter is inserted into the right socket and the attachment without limiter is inserted into the left one. It is necessary to prevent the contents of the bowl from spilling out.

Sicherheitsmaßnahmen

Vor dem ersten Einsatz des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie für weitere Referenzen auf. Benutzen Sie dieses Gerät nur bestimmungsmäßig, den Fl-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungsnetz aufzustellen. Wenden Sie sich an einen Spezialisten.

Achtung!

Als zusätzliche Sicherheit ist zweckmäßig, den Fl-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungsnetz aufzustellen. Wenden Sie sich an einen Spezialisten.

Sicherheitsmaßnahmen

Vor dem ersten Einsatz des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie für weitere Referenzen auf. Benutzen Sie dieses Gerät nur bestimmungsmäßig, den Fl-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungsnetz aufzustellen. Wenden Sie sich an einen Spezialisten.

Merksätze

Die Bedienungsanleitung ist in deutscher Sprache verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig, um die richtige Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Anmerkungen:

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz für Anteige (6) mit dem Schlagbesen (1) zusammen zu benutzen.
- Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, besprühen und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocken Sie es ab.

Anmerkungen:

Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Schlagen von Sahne und Eiweiß, und für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Merksätze

Die Bedienungsanleitung ist in deutscher Sprache verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig, um die richtige Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Anmerkungen:

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz für Anteige (6) mit dem Schlagbesen (1) zusammen zu benutzen.
- Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, besprühen und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocken Sie es ab.

Anmerkungen:

Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Merksätze

Die Bedienungsanleitung ist in deutscher Sprache verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig, um die richtige Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Anmerkungen:

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz für Anteige (6) mit dem Schlagbesen (1) zusammen zu benutzen.
- Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocken Sie es ab.

Anmerkungen:

Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Merksätze

Die Bedienungsanleitung ist in deutscher Sprache verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig, um die richtige Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Anmerkungen:

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz für Anteige (6) mit dem Schlagbesen (1) zusammen zu benutzen.
- Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocken Sie es ab.

Anmerkungen:

Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Merksätze

Die Bedienungsanleitung ist in deutscher Sprache verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig, um die richtige Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Anmerkungen:

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz für Anteige (6) mit dem Schlagbesen (1) zusammen zu benutzen.
- Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocken Sie es ab.

Anmerkungen:

Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Merksätze

Die Bedienungsanleitung ist in deutscher Sprache verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig, um die richtige Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Anmerkungen:

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz für Anteige (6) mit dem Schlagbesen (1) zusammen zu benutzen.
- Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocken Sie es ab.

Anmerkungen:

Bei der Aufstellung der Aufsätze gewissern Sie sich, dass der Netzschnur und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

Aufsätze für Anteige (6)

Benutzen Sie die Schlagbesen (1) für Zubereitung von B

ČESKÝ

MIXÉR

Mixér je určen k míchání tekutin, připravě omáček a dezertů (šlehačky, pudinků, kočtejí, majonézy) a také k míchání těsta.

Popis

- Metly na šlehační/michání
- Těleso přístroje
- Tlakotko uvolnění nástavců
- Přepínac provozních režimů
- Tlakotko TURBO
- Hnědaci nástavce na těsto
- Otvory pro instalovanou nastavu

Pozor!

Pro dodatečnou ochranu v elektrickém obvodu je vhodné instalovat prudový chránící (RCD) se jmenovitým proudem reagování neperfektujičním 30 mA, k instalaci RCD obrátte se na odborníka.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím elektrického přístroje si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte si ji jako zdroj užitečných informací.

Spořitělci používejte pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poněméně užívatele nebo škodu jeho majetku.

• Před zapnutím se přečtěte, že napětí v elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí přístroje.

• Před použitím přístroje si pozorně prohlédněte přívodní kabel a ujistěte se, že není poškozen. Pokud objevíte poškození přívodního kabelu, přistojte ihned.

• Nedopouštějte, aby se přívodní kabel dotýkal horkých a ostrých povrchů. Vyuvarujte se poškození izolace přívodního kabelu.

• Používejte pouze metly a nástavce, které se dodávají spolu s přístrojem.

• Nikdy nepoužívejte metly a hnědaci nástavce k míchání tvrdých potravin, jako je třídu nebo mražené zeleniny.

• Před použitím přístroje se ujistěte, že nástavce jsou správně namontovány.

• Nikdy nepoužívejte současně metlu na šlehání a hnědaci nástavce.

• Než zapojíte přístroj do elektrické sítě se ujistěte, že přepínac provozních režimů je na nástavce správně vkládaný nástavcu (6).

• Míšecí potraviny při rychlosti 2-3 rev. 3.

Pravidla používání

- Vložte metly (1) nebo nástavce (6) do otvoru pro připojování nástavců (7), aby se ovzdušil klapkou. Uvažte mísit, aby se vložily všechny části.
- Nikdy nezapojíte metel může být vložena jenom do odpojování kabelu, jíž otvor pro připojování nástavců (7), dohledejte na správnou vkládání nástavců (6).
- Míšecí potraviny při rychlosti 2-3 rev. 3.

Maximální doba nepřetržitého provozu je 2-3 minuty, můžete opakovat zapnutí mixér nejdříve po 10-15 minutách.

• Po ukončení používání mixér vypněte, vyňte vložidlo přívodního kabelu z elektrické zásuvky, a teprve potom můžete vynutit přístroj z vody.

• Nedopouštějte se, že tělesa mixéru nebo vložidlo přívodního kabelu mokrýma rukama.

• Nezakrývejte ventilační otvory v tělese přístroje, můžete tomu způsobit přehřátí elektrického motoru.

• Nenechávejte zapnutý mixér bez dozoru. Přístroj se vleba odpoj od elektrické sítě před čistěním, vyměnou nástavcu a také v případě, že přístroj nepoužíváte.

• Při odpojování přístroje od elektrické sítě nikdy netahujte za přívodní kabel, vezměte se za sitovou vložidlo a opatrně vytáhněte ji ze závlučky.

• Tento přístroj není určen k používání dětmi mladšími 8 let.

• Nedovolujte dětem, aby si s přístrojem hrály a nedovolujte dětem, aby se dotýkaly tělesa přístroje a přívodního kabelu k prozrazení.

• Při používání přístroje a během přestávky mezi provozními cykly odskočte přístroj do režimu nepřistupných dětem ve věku od 8 let.

• Tento přístroj není vhodný používat osobaři, tráplicí fyzickými, nerovnými, psychickými poruchami v věku dle věnu od 8 let) a osobami bez dostatečných zkušeností z názoru. Použití přístroje takovými osobami je možné pouze tehdy, pokud jsou pod dlejem osoby odpočívánky za jejich bezpečnost, za předpolohu, že jim byly poskytnuty příslušné a jasné instrukce k bezpečnému používání zařízení a varování o nebezpečí, která mohou nastat při nepřesném používání.

• Kvalitní bezpečnosti děti neměchávejte bez dozoru i igelitové sáčky, použíte ihned.

Pozor! Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí folií. **Nebezpečí zadusení!**

• Nerozberijte přístroj samostatně, v případě zjistění poruchy a také po pádu přístroje obrátte se na nejbližší autorizovaný servisní středisko.

• Přepříruťte přístroj pouze v původním obalu.

• Skládajte přístroj v místě nepřistupném dětem a osobám s omezenými schopnostmi.

SPOŘITĚLCI JE URČEN POUŽITÍ V DOMÁCOSTI

Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o plikonefárových přístrojích.

CE CE

Podrobné záruční podmínky na elektrického přístroje, kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o plikonefárových přístrojích.

PRILAD PŘIZNANÝ LIŠTĚ **DLA BYTOVÉHO VÝKORISTÁNÍ**

PRILAD PŘIZNANÝ LIŠTĚ

PRILAD PŘIZNANÝ LIŠTĚ