ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

PLANETARY MIXER / ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР

ПЛАНЕТАРЛЫҚ МІКСЕР / MIKSER PLANETARNY / MIXER PLANETARY

AR-1971

Ваша ARESA

Быстрый доступ к ассортименту, характеристикам, описанию и новостям в одно действие.



ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

Наши траты на маркетинг менее 1% от оборота!
Мы не занимаемся широкой рекламой, так как
считаем, что потребитель должен платить за
надежный качественный прибор, а не за бренд!
Приобретая нашу технику, вы будете уверены,
что каждый рубль, который вы потратили,
вы отдали за качество и надежность!

Мясорубка
AR-2105

Описание товара:



Комбайн AR-1711

Описание товара:

Справимся и с 50 кг картофеля!



Кофемолка
AR-3609

Описание товара:



Триммер
для стрижки волос
AR-1871 / AR-1872

Описание товара:



AR-1871

AR-1872

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

PLANETARY MIXER / ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР / ПЛАНЕТАРЛЫҚ МІКСЕР

MIKSER PLANETARNY / MIXER PLANETARY

AR-1971 Комплектность / Set:

RUS

Миксер - 1
Съемная чаша - 1
Венчик для взбивания - 1
Крюк для замешивания теста - 1
Насадка для смешивания - 1
Защитная крышка чаши - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG

Mixer – 1
Stainless steel bowl -1
Egg and cream beater - 1
Dough hook - 1
Mixing nozzle - 1
Protective transparent lid - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA

Міксер - 1
Знімна чаша - 1
Вінчик для збивання - 1
Крюк для замішування тіста - 1
Насадка для змішування - 1
Захисна кришка чаші - 1
Гарантійний талон - 1
Інструкція з експлуатації - 1
Індивідуальне упакування - 1

KZ

Миксер - 1
Алынбалы ыдыс - 1
Көбіктіргіш вөнчик - 1
Қамыр илеуге арналған илгек - 1
Араластырғыш тетік - 1
Ыдыстың қорғаныш қақпағы - 1
Пайдалану нұсқаулығы - 1
Кепілдік талоны - 1
Орау қорабы - 1

PL

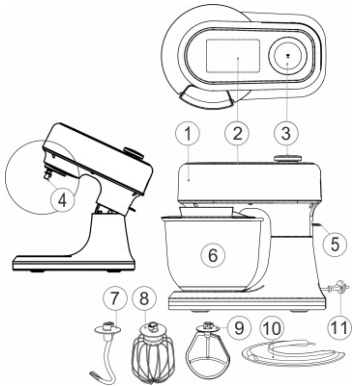
Mikser - 1
Wyjmowana miska - 1
Trzepaczka do ubijania - 1
Przystawka do wyrabiania ciasta - 1
Dysza mieszająca - 1
Pokrywa ochronna miski - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO

Mixer - 1
Cutie detașabilă - 1
Corolă pentru a bate - 1
Cârlig pentru frământare - 1
Duză de amestecare - 1
Capac de protecție al bolului - 1
Card de garanție - 1
Manual de utilizare - 1
Cutie de ambalare - 1



Описание прибора / Item description



RUS

1. Моторная часть
2. LED Дисплей
3. Регулятор выбора режимов
4. Вал для установки насадок
5. Рычаг фиксации моторной части
6. Чаша
7. Насадка крюк
8. Насадка венчик
9. Насадка лопатка
10. Крышка чаши
11. Шнур сетевой

ENG

1. Motor part
2. LED Display
3. Mode selection regulator
4. Shaft for attachments
5. Motor part locking lever
6. Bowl
7. Hook attachment
8. Whisk attachment
9. Paddle attachment
10. Bowl lid
11. Power cord

KZ

1. Моторлық бөлігі
2. LED дисплей
3. Режимді таңдау реттеуіші
4. Қосымшаларды орнату үшін вал
5. Моторлық бөлігін бекіту қыры
6. Қабырға
7. Ілгіш қосымша
8. Ұрыққыш қосымша
9. Араластырғыш қосымша
10. Қабырғаның қақпағы
11. Тоқ электр сым

UA

1. Моторна частина
2. LED дисплей
3. Регулятор вибору режимів
4. Вал для встановлення насадок
5. Важіль фіксації моторної частини
6. Чаша
7. Насадка-гачок
8. Насадка-віночок
9. Насадка-лопатка
10. Кришка чаші
11. Мережевий шнур

PL

1. Część silnikowa
2. Wyświetlacz LED
3. Regulator wyboru trybów
4. Wał do mocowania nasadek
5. Dźwignia blokady części silnikowej
6. Miska
7. Nasadka hak
8. Nasadka trzepaczka
9. Nasadka łopatka
10. Pokrywa miski
11. Przewód zasilający

RO

1. Partea motorului
2. Afișaj LED
3. Regulatorul de selectie a modurilor
4. Arbore pentru montarea accesorilor
5. Pârghia de blocare a părții motorului
6. Bol
7. Accesoriu cârlig
8. Accesoriu bât
9. Accesoriu paletă
10. Capacul bolului
11. Cablu de alimentare

RUS

Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.
Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Прибор предназначен для перемешивания продуктов. Миксером взбивают и замешивают яйца, сливки, коктейли, муссы, омлет, тесто, пюре, соусы и другие продукты.
Прибор предназначен для бытового и аналогичного назначений.
Не подходит для промышленного использования
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона “проживание плюс завтрак”.

Важно! Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 150 Вт
Максимальная мощность*: 1300 Вт
Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.
*Максимальная мощность прибора при блокировке вала мотора.

Гарантийный срок в странах ЕАЭС (Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан) и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора.
- **Внимание!** В случае неправильного использования прибора возможно получение потенциальных травм, поломка прибора, нанесение материального ущерба или причинение вреда здоровью пользователя.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не позволять детям использовать прибор без присмотра.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Следует проявлять осторожность при опорожнении чаши и в ходе чистки.
- Выключить прибор и отсоединить его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Необходимо всегда отключать прибор от питания, если он оставлен без присмотра, и перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики прибора параметрам электросети.
- Убедитесь, что штепсельная вилка прибора подходит к вашей розетке. В ином случае, обратитесь в сервисный центр за помощью.
- Не используйте его в коммерческих или иных целях, выходящих за рамки бытового использования.
- Прибор предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краску и растворители с помощью миксера.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Не допускайте его погружения в воду.
- Перед включением убедитесь в правильной установке элементов и частей прибора.
- Не засовывайте пальцы или другие предметы во время работы прибора.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Не превышайте максимально допустимое количество продукта в чаше.
- Температура продукта не должна превышать 50С°.
- Не используйте сам прибор и его аксессуары в микроволновой печи или посудомоечной машине.
- Не используйте прибор для жестких ингредиентов (например: замороженных продуктов и т.п.) и несъедобных частей продуктов (например: косточек от фруктов, мясных хрящиков, костей и т.п.).
- Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел Комплектность).
Удалите упаковочный материал со всех деталей прибора. Убедитесь в том, что комплектующие прибора и сетевой шнур не повреждены.
Перед первым использованием тщательно промойте и просушите части прибора, которые будут находиться в контакте с продуктами (насадки, чашу, крышку чаши) в соответствии с рекомендациями, описанными в разделе Транспортирование, Чистка и Хранение данной инструкции.
ВНИМАНИЕ! Перед сборкой миксера во избежание травмы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети. Никогда не включайте прибор в сеть без установленной и закрепленной чаши.
Миксер предназначен для взбивания яиц, кремов, суфле, смешивания жидкого теста, соусов и т.д. и для замешивания густого теста.
ВНИМАНИЕ! Соблюдайте пропорции и количество ингредиентов, чтобы результат получился идеальным, а миксер прослужил дольше.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Нажмите на рычаг фиксации (5) моторной части и поднимите ее вверх.
- Установите чашу (6) в основание, совместив выступы на чаше с пазами на основании, и поверните по часовой стрелке до упора для фиксации, не прилагая больших усилий.
- Поместите продукты в чашу. Пожалуйста, не загружайте чашу до краев. Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 объема чаши.
- Выберите необходимую насадку и установите ее на вал для установки насадок (4), расположенный на узле привода насадок.

Для установки насадки совместите паз на ее установочном торце со штифтом на рабочем валу, нажмите на нее вверх и поверните против часовой стрелки до упора.
Венчик для взбивания (8) используется для взбивания яичных белков, сливок, для приготовления воздушных кремов, муссов, десертов.
Крюк для замешивания теста (7) используется для замешивания тяжелого теста, например, дрожжевого.
Насадка для смешивания (9) используется для приготовления жидкого теста, кремов, глазури, картофельного пюре, томатной пасты.
ВНИМАНИЕ!Используйте только те насадки, которые входят в комплект данного прибора.
- Нажав на рычаг фиксации моторной части (5), переведите рабочую часть прибора вниз.
- Установите крышку чаши (10). Отверстие крышки для подачи продуктов должно находиться со стороны регулятора скорости.

Добавление ингредиентов и смена насадок.
1. Выключите прибор, переведя регулятор скоростных режимов в положение «0». Отключите прибор от сети, выдернув вилку шнура питания из розетки.
2. Дождитесь полной остановки привода.
3. Нажмите рычаг фиксации моторной части (2) и поднимите ее вверх.

4. Снимите насадку с вала (1), предварительно нажав на нее вверх вдоль оси привода и повернув на 90º по часовой стрелке. Установите нужную насадку.
5. При необходимости добавьте ингредиенты в чашу.
6. Нажав на рычаг фиксации моторной части (2), опустите рабочую часть прибора.

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора добавление ингредиентов в чашу допускается только через специальное отверстие в крышке чаши (9).

ВНИМАНИЕ! Не включайте прибор с поднятой моторной частью.

ВНИМАНИЕ! Никогда не снимайте чашу при включенном в сеть приборе, это может быть опасно!

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 8 мин. Рекомендованный перерыв между циклами – 6 минут, между включениями – 30 мин. Не начинайте работу с прибором до тех пор, пока он не остынет.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ ВРАЩАЮЩИМИСЯ НАСАДКАМИ!

Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки, другие части тела и различные предметы в чашу, следите за тем, чтобы волосы, украшения или элементы одежды не попали в чашу. Замена насадок может осуществляться только после полной остановки привода при отключенном от сети приборе. После выключения привод движется по инерции еще некоторое время.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ

1. Установите регулятор скоростных режимов (3) в положение «0» и отключите прибор от сети, выдернув вилку шнура питания из розетки. Дождитесь полной остановки вращения привода.
2. Снимите крышку чаши.
3. Нажмите рычаг фиксации моторной части (2) и поднимите ее вверх.
4. Снимите насадку с вала (1), предварительно нажав на нее вверх вдоль оси привода и повернув на 90º по часовой стрелке.
5. Снимите чашу (5), повернув против часовой стрелки, и выньте ее из основания прибора.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА.

1. Установите прибор на твердую горизонтальную поверхность.
2. Полностью размотайте сетевой шнур и вставьте вилку в розетку.
3. Устройство включено и готово к использованию. В режиме ожидания на экране дисплея (2) иконка ручной настройки мигает, иконки остальных режимов светятся с пониженной яркостью.
4. В режиме ожидания нажмите на регулятор выбора режимов (3) и удерживайте в течение 5 секунд, чтобы выключить прибор.
5. Когда прибор выключен, нажмите на регулятор выбора режимов, чтобы включить устройство.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА. Данный режим предназначен для замешивания густого теста с помощью насадки крюк (7). Прикоснитесь к пункту «Густое тесто». Изображение загорится на полной яркости и начнет мигать. Нажмите на регулятор настройки, чтобы запустить выполнение программы замешивания теста. Нажатием на регулятор возможно поставить программу на паузу или продолжить её выполнение с момента остановки. Программа в данном режиме состоит из трех стадий: прибор работает 30 секунд на первой скорости, 30 секунд на второй скорости и 4 минуты - на третьей скорости. Время выполнения программы можно регулировать как до начала выполнения программы, так и прямо во время работы. Для регулировки времени следует прикоснуться к значку «Время» и установить желаемую длительность выполнения текущей стадии. Нельзя установить длительность стадии меньше, чем значения по умолчанию.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. Данный режим предназначен не только для замешивания теста, но и для перемешивания соусов, пюре и т.п. с помощью насадки лопатка (9).Прикоснитесь к пункту «Жидкое тесто». Изображение загорится на полной яркости и начнет мигать. Нажмите на регулятор настройки, чтобы запустить выполнение программы перемешивания. Нажатием на регулятор возможно поставить программу на паузу или продолжить её выполнение с момента остановки. Программа в данном режиме состоит из трех стадий: прибор работает 30 секунд на седьмой скорости, 30 секунд на восьмой скорости и 3 минуты – на девятой скорости. Время выполнения программы можно регулировать как до начала выполнения программы, так и прямо во время работы. Для регулировки времени следует прикоснуться к значку «Время» и установить желаемую длительность выполнения текущей стадии. Нельзя установить длительность стадии меньше, чем значения по умолчанию.

ВЗБИВАНИЕ. Данный режим предназначен для взбивания яиц, сливок, кремов и т.п. с помощью насадки венчик (8). Прикоснитесь к пункту «Взбивание». Изображение загорится на полной яркости и начнет мигать. Нажмите на регулятор настройки, чтобы запустить выполнение программы взбивания. Нажатием на регулятор возможно поставить программу на паузу или продолжить её выполнение с момента остановки. Прибор в данном режиме работает на максимальной – 12 скорости в течение 4 минут. Длительность выполнения программы можно регулировать как до начала ее выполнения, так и во время работы. Для регулировки времени следует прикоснуться к значку «Время» и установить желаемую длительность выполнения. Нельзя установить длительность меньше, чем значения по умолчанию.

РУЧНАЯ НАСТРОЙКА. В режиме ручной настройки пользователь самостоятельно устанавливает скорость и длительность работы прибора.

1. Прикоснитесь к иконке «Ручная настройка». Изображение загорится на полной яркости и начнет моргать.
2. Далее коснитесь иконки Время – она тоже загорится на полной яркости и начнет моргать. В этот момент установите желаемую длительность работы путем вращения регулятора (3). После настройки времени иконка Время продолжит моргать еще 5 секунд, после чего потускнеет.
3. Для настройки скорости коснитесь иконки Скорость – она загорится на полной яркости и начнет моргать. Установите желаемую скорость путем вращения регулятора (3). После настройки скорости иконка Скорость продолжит моргать еще 5 секунд, после чего потускнеет.
4. Нажмите на регулятор настройки, чтобы запустить выполнение заданной программы.

Скорость вращения и длительность выполнения программы возможно также регулировать во время работы.

ПОДОГРЕВ ЧАШИ. Данный режим предназначен для подъема (ферментации) дрожжевого теста. Для выбора режима прикоснитесь к пункту Подо-

грев чаши. Изображение загорится на полной яркости и начнет моргать. При настройках по умолчанию чаша подогревается при температуре 38ºС в течение 60 минут. Нажмите на регулятор настройки, чтобы включить подогрев чаши. Установить другую температуру и длительность подогрева можно как перед запуском подогрева, так и во время выполнения программы. Нажатие на пункт Температура или Подогрев чаши дают возможность изменить температуру, а пункт Время - управляет настройками длительности. Как и другие программы, Подогрев чаши можно поставить на паузу и возобновить нажатием на регулятор.
ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ. В основании планетарного миксера расположены 4 датчика нажатия для точного взвешивания в чаше продуктов весом до 5 кг. Весами можно пользоваться как при поднятой, так и при опущенной моторной части. Взвешивание осуществляется, когда прибор находится в режиме готовности либо во время паузы в выполнении какой-либо программы. Прикоснитесь к пункту меню Весы/Тара. Изображение загорится на полной яркости и начнет моргать. После того, как значение веса в правой части дисплея установится на 0, иконка меню перестанет моргать и вы можете приступить к взвешиванию.
ВНИМАНИЕ! Продолжить выполнение программы, поставленной на паузу будет возможно после окончания взвешивания.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.
ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора, кроме стальной чаши, в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой. Чистите моторную часть мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте прибор под струей воды и не погружайте в воду или другие жидкости. Для мойки используйте теплую воду (не боле 50С°) и обычное моющее средство. Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора.
ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствие с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).
Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.
Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным.
Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).
Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.
Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно).
Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары.
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.

8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10.Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11.Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе
Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, M Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)
Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38
Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25
Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.
Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 « Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».
Срок службы – тридцать шесть месяцев.
По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «Сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.

ENG

Please read this instruction manual carefully before using the appliance.
Save the instruction manual as you may require it in future.

The device should be used for mixing products (for beating eggs, cream, cocktails, mousse, omelet, dough, mashed potatoes, sauces and other products).
For household use, not suitable for industrial use.
The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.
After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Rated power: 150 W
Max power*: 1300 W

Warranty period in the European Union - twenty four months.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect usage can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
- Before the first use check that the product specifications match the mains supply.
- The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or if they have no experience or knowledge, if they are not controlled or instructed about the use of the device by a person, responsible for their safety.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance is damaged or defective. Take it to the service Centre. The appliance must be repaired only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or similar qualified staff.
- Before disconnecting from the mains, make sure that the speed selector is in the "0" position. Do not pull on the power cord, do not wind do not twist it.
- To avoid electric shock, do not immerse the appliance in water or other liquids, do not wash the mixer with running water. If the device fell into the water, do not touch the water! Immediately unplug the appliance and then remove it. Contact the service center for inspection or repair of the product.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces.
- Do not handle the power cord with wet hands.
- Unplug the appliance if it is not in use, and if you want to remove or add accessories and before cleaning. Do not leave the appliance included.
- Do not place the appliance, nor its components in the dishwasher.
- Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instruction manual.

• Do not allow children to use the mixer or its parts.
• Be extremely careful when children are near the appliance.
• Do not use the appliance near hot surfaces.
• Before using the appliance, make sure that the attachments are correctly installed in the mixer.
• Make sure that the motor has completely stopped before removing the attachments.
• Do not use accessories that are not included in the delivery.
• This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial or other purposes that go beyond household use.
• The mixer is designed exclusively for food processing. Do not mix paint and solvents with a mixer.
• Do not use the appliance outdoors.
• Make sure that the plug of the appliance is suitable for your outlet. Otherwise, contact the service center for assistance.
• Do not use If the power cord and / or plug are damaged.
• Do not operate the device with wet hands.
• Do not touch the rotating parts with your hands or other objects during operation!
• Do not use the appliance and its accessories in a microwave oven.
• Do not use the appliance for hard and hard ingredients and inedible parts of products. When working with viscous products, the engine may burn out.
• The manufacturer reserves the right to make minor changes to the product design without additional notice, not affecting its safety, performance and functionality.
• Keep this instruction manual.

OPERATION

Unpack the appliance and check the delivery set (see the Package Contents section).
Remove the packaging material from all parts of the appliance. Ensure that the accessories and the power cord are undamaged.
Before first use, thoroughly wash and dry the parts of the appliance that will come into contact with food (attachments, bowl, and bowl lid) following the recommendations described in the Transportation, Cleaning, and Storage section of this manual.
WARNING! Before assembling the mixer, ensure the power cord is unplugged to avoid injury. Never plug the appliance into the power outlet without the bowl properly installed and secured.
The mixer is designed for whipping eggs, creams, soufflés, mixing liquid batter, sauces, etc., as well as kneading thick dough.
WARNING! Follow the recommended proportions and quantities of ingredients to achieve perfect results and prolong the mixer's lifespan.
• Place the appliance on a flat, clean, and dry surface.
• Press the motor unit locking lever (5) and lift it upward.
• Place the bowl (6) into the base, aligning the protrusions on the bowl with the slots on the base, then turn it clockwise until it locks into place without applying

excessive force.
• Place the ingredients into the bowl. Do not fill the bowl to the brim. Note that the maximum amount of ingredients should not exceed 2/3 of the bowl's volume.
• Select the required attachment and install it onto the attachment shaft (4) located on the drive unit.
To attach the accessory, align the slot on its mounting end with the pin on the working shaft, push it upward, and turn counterclockwise until it locks into place.
Whisk (8) – Used for whipping egg whites, cream, and preparing light creams, mousses, and desserts.
Dough hook (7) – Used for kneading heavy dough, such as yeast dough.
Mixing paddle (9) – Used for preparing liquid batter, creams, icing, mashed potatoes, and tomato paste.
WARNING! Only use the attachments included with this appliance.
Press the motor unit locking lever (5) and lower the working part of the appliance.
Install the bowl lid (10). The ingredient feed opening on the lid should face the speed control side.
Adding ingredients and changing attachments:
1. Turn off the appliance by setting the speed control dial to "0." Unplug the power cord from the outlet.
2. Wait until the drive unit comes to a complete stop.
3. Press the motor unit locking lever (2) and lift it upward.
4. Remove the attachment from the shaft (1) by pressing it upward along the drive axis and turning it 90° clockwise. Install the required attachment.
5. If necessary, add ingredients to the bowl.
6. Press the motor unit locking lever (2) and lower the working part of the appliance.
WARNING! During operation, ingredients may only be added to the bowl through the special opening in the bowl lid (9).
WARNING! Do not turn on the appliance with the motor unit raised.
WARNING! Never remove the bowl while the appliance is plugged in—this may be dangerous!
WARNING! The continuous operating time of the appliance must not exceed 8 minutes. The recommended break between cycles is 6 minutes, and between uses – 30 minutes. Do not start using the appliance until it has cooled down.
RISK OF INJURY FROM ROTATING ATTACHMENTS!
During operation, never place hands, other body parts, or any objects into the bowl. Ensure that hair, jewelry, or loose clothing do not get caught in the bowl.
Attachments may only be replaced after the drive has completely stopped and the appliance is unplugged. After switching off, the drive continues to rotate briefly due to inertia.
AFTER USE
1. Set the speed control dial (3) to "0" and unplug the appliance by removing the power cord from the outlet. Wait until the drive comes to a complete stop.
2. Remove the bowl lid.
3. Press the motor unit locking lever (2) and lift it upward.

4. Remove the attachment from the shaft (1) by pressing it upward along the drive axis and turning it 90° clockwise.
5. Remove the bowl (5) by turning it counterclockwise and lifting it out of the appliance base.

TURNING ON

1. Place the appliance on a firm, horizontal surface.
2. Fully unwind the power cord and plug it into an outlet.
3. The device is now powered on and ready for use. In standby mode, the manual adjustment icon blinks on the display (2), while other mode icons glow at reduced brightness.
4. In standby mode, press and hold the mode selector knob (3) for 5 seconds to turn off the appliance.
5. When the appliance is off, press the mode selector knob to power it on.

MODE DESCRIPTIONS

DOUGH KNEADING. This mode is for kneading thick dough using the dough hook (7). Touch the "Thick Dough" option. The icon will illuminate at full brightness and begin blinking. Press the adjustment knob to start the kneading program. Pressing the knob again will pause or resume the program. The program consists of three stages: 30 seconds at speed 1, 30 seconds at speed 2, and 4 minutes at speed 3. You can adjust timing both before starting and during operation by touching the "Time" icon. Minimum duration cannot be less than default values.
MIXING. This mode handles both dough mixing and blending sauces, purees, etc. using the paddle attachment (9). Touch the "Liquid Batter" option. The icon will illuminate fully and blink. Press the knob to start mixing. The program has three stages: 30 seconds at speed 7, 30 seconds at speed 8, and 3 minutes at speed 9. Timing adjustments are available via the "Time" icon before or during operation. Minimum durations are fixed.
WHIPPING. Designed for beating eggs, cream, etc. using the whisk (8). Touch the "Whipping" option. The icon will illuminate and blink. Press the knob to start. The appliance operates at maximum speed (12) for 4 minutes. Duration can be adjusted via the "Time" icon before or during operation, with minimum duration restrictions.
MANUAL MODE. Users set custom speed and duration here.
1. Touch the "Manual Mode" icon (full brightness + blinking)
2. Touch the Time icon (also illuminates and blinks), then set duration using knob (3). The icon blinks for 5 more seconds before dimming.
3. Touch the Speed icon (illuminates + blinks), set speed via knob (3). Icon blinks 5 seconds before dimming.
4. Press the adjustment knob to start your custom program. Speed and duration can be adjusted during operation.

BOWL HEATING. For yeast dough fermentation. Touch "Bowl Heating" (illuminates + blinks). Default settings: 38ºC for 60 minutes. Press knob to activate. Adjust temperature via "Temperature"/"Bowl Heating" options and duration via "Time" before or during operation. Pause/resume with knob press.
DIGITAL SCALES. Four pressure sensors in the base enable precise weighing (up to 5kg). Works with motor unit raised or lowered. Available in standby mode or during program pauses. Touch "Scale/Tare" (illuminates + blinks). When display shows 0, the icon stops blinking and weighing can begin.
WARNING! Paused programs can only resume after completing weighing.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of rules fastening of cargoes ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation.And also excluding the possibility of moisture penetration into any type of package or article during transportation by any mode of transport DO NOT expose the device to shock loads during handling operations.
CLEANING. ATTENTION! Never wash parts of the appliance in the dishwasher. Do not use chemicals or abrasives. Always unplug the appliance before cleaning. Clean the motor part with a soft, slightly damp cloth. Do not wash it under running water or immerse it in water or other liquids. For washing, use warm water (not more than 50 ° C) and a usual detergent. Parts of the appliance having direct contact with food must be cleaned every time after use.
ATTENTION! Do not use knives with a damaged working edge, covered with corrosion or contaminated.
STORAGE. The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of a presentation product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).
The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product must be clean to be accepted for warranty service. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.

UA

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу.
Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Прилад призначений для подрібнення їжі, приготування пюре, збивання напоїв, мусів і т. п.
Для використання в домашньому господарстві, не підходить для промислового використання.
Прилад призначений лише для використання в побутових та аналогічних цілях, зокрема:
- в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах і інших виробничих умовах;
- в фермерських будинках;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншої інфраструктури житлового типу;
- в умовах режиму пансіону "проживання плюс сніданок".

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота струму: 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 150 Вт
Максимальна потужність*: 1300 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Чи не дозволяти дітям використовувати блендер без нагляду.
- Необхідно завжди відключати блендер від харчування, якщо він залишений без нагляду, і перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Вимкніть прилад та від'єднати його від харчування перед зміною насадок або при наближенні до частин, які рухаються при використанні.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджений чи несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.

- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні проводити виготовлювач або уповноважений ним сервісний центр чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Не тягніть за мережний шнур, не намотуйте його на корпус пристрою і не перекручуйте його.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо прилад упав у воду, не торкайтесь води! Негайно від'єднайте прилад від мережі і лише після цього дістаньте його. Зверніться до сервісного центру для огляду або ремонту виробу.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Не беріться за мережний шнур мокрими руками.
- Будьте обережні, якщо блендер заповнений гарячою рідиною, оскільки вона може виплеснутися через раптове виникнення пара.
- Відмикайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь, а також якщо хочете зняти або додати аксесуари, і перед чищенням. Не залишайте прилад увімкненим.
- Не поміщайте прилад, а також його комплектуючі у посудомийну машину.
- Не використовуйте прилад з метою, не передбаченою інструкцією.
- Не допускайте дітей до використання блендера або його частин.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь.
- Не допускайте зіткнення з рухомими частинами приладу.
- Перед використанням приладу переконайтесь у правильності встановлення насадки занурювальний блендер.
- Перед розбиранням переконайтесь, що мотор повністю зупинився.
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту постачання.
- Металеві ножі дуже гострі, будьте надзвичайно обережні в поводженні.
- Слід проявляти обережність при поводженні з гострими ріжучими лезами, під час спорожнення чаші і в ході чистки.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Не використовуйте його з комерційною або іншою метою, що виходить за межі побутового використання.
- Прилад призначений виключно для обробки продуктів харчування.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Переконайтрилад вологими руками.
- Збережіть цю інстесь, що штепсельна вилка приладу пасує до вашої розетки. Інакше зверніться до сервісного центру по допомогу. Не використовуйте прилад, якщо мережний шнур та/або вилка пошкоджені.
- Не перевищуйте максимально допустиму кількість продукту в стакані.
- Температура продукту не повинна перевищувати 50 °C.

• Не використовуйте прилад і його аксесуари у мікрохвильовій печі.
• Не використовуйте прилад для твердих інгредієнтів (наприклад: заморожених продуктів тощо) та неїстівних частин продуктів (наприклад: кісточок від фруктів, м'ясних хрящиків, кісток тощо).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Розпакуйте прилад і перевірте комплектацію (див. розділ «Комплектність»).
Видаліть упаковочний матеріал з усіх деталей приладу. Переконайтеся, що комплектуючі та мережевий шнур не пошкоджені.
Перед першим використанням ретельно вимийте та висушіть частини приладу, які контактуватимуть з продуктами (насадки, чашу, кришку чаші) згідно з рекомендаціями у розділі «Транспортування, Чистка та Зберігання».
УВАГА! Перед збіркою міксера, щоб уникнути травм, переконайтеся, що шнур живлення відключений від мережі. Ніколи не вмикайте прилад без встановленої та закріпленої чаші.
Міксер призначений для збивання яєць, кремів, суфле, змішування рідкого тіста, соусів тощо, а також для замішування густого тіста.
УВАГА! Дотримуйтесь пропорцій та кількості інгредієнтів для ідеального результату та довгого терміну служби міксера.
• Встановіть прилад на рівну, чисту та суху поверхню.
• Натисніть на важіль фіксації (5) моторного блоку та підніміть його вгору.
• Встановіть чашу (6) на основу, поєднавши виступи на чаші з пазами на основі, і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації, без надмірних зусиль.
• Помістіть інгредієнти в чашу. Не заповнюйте чашу до країв. Максимальна кількість інгредієнтів не повинна перевищувати 2/3 об'єму чаші.
• Виберіть потрібну насадку та встановіть її на вал (4) приводу насадок.
Для встановлення насадки поєднайте паз на її монтажному кінці зі штифтом на робочому валу, натисніть вгору та поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
Віночок для збивання (8) використовується для збивання яєчних білків, вершків, приготування повітряних кремів, мусів, десертів.
Гачок для тіста (7) призначений для замішування щільного тіста, наприклад, дріжджового.
Насадка для змішування (9) використовується для приготування рідкого тіста, кремів, глазурі, картопляного пюре, томатної пасти.
УВАГА! Використовуйте лише насадки з комплекту цього приладу.
• Натиснувши на важіль фіксації (5), опустіть робочий блок приладу вниз.
• Встановіть кришку чаші (10). Відкриття для додавання інгредієнтів має бути з боку регулятора швидкості.
Додавання інгредієнтів та зміна насадок:
1. Вимкніть прилад, встановивши регулятор швидкостей у положення «0». Відключіть живлення, вийнявши вилку з розетки.
2. Дочекайтеся повної зупинки приводу.

3. Натисніть важіль фіксації (2) та підніміть моторний блок вгору.
4. Зніміть насадку з валу (1), натиснувши вгору вздовж осі приводу та повернувши на 90° за годинниковою стрілкою. Встановіть потрібну насадку.
5. При необхідності додайте інгредієнти в чашу.
6. Натисніть важіль фіксації (2) та опустіть робочий блок.

УВАГА! Під час роботи додавання інгредієнтів дозволяється лише через спеціальний отвір у кришці (9).

УВАГА! Не вмикайте прилад із піднятим моторним блоком.

УВАГА! Ніколи не знімайте чашу при ввімкненому приладі – це небезпечно!

УВАГА! Безперервна робота не повинна перевищувати 8 хвилин. Рекомендована перерва між циклами – 6 хвилин, між включеннями – 30 хвилин. Не починайте роботу, доки прилад не охолоне.

НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ ОБЕРТАЮЧИМИСЯ НАСАДКАМИ!

Під час роботи ніколи не вводьте руки, інші частини тіла чи сторонні предмети в чашу. Слідкуйте, щоб волосся, прикраси чи елементи одягу не потрапили в чашу. Заміна насадок дозволяється лише після повної зупинки приводу та відключення живлення. Після вимкнення привід ще деякий час обертається за інерцією.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ:

1. Встановіть регулятор швидкостей (3) у положення «0» та відключіть живлення.
2. Зніміть кришку чаші.
3. Натисніть важіль фіксації (2) та підніміть моторний блок.
4. Зніміть насадку з валу (1), натиснувши вгору та повернувши на 90° за годинниковою стрілкою.
5. Зніміть чашу (5), повернувши проти годинникової стрілки, та вийміть її з основи.

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

Встановіть прилад на тверду горизонтальну поверхню.
Повністю розмотуйте мережевий шнур та вставте вилку в розетку.
Прилад увімкнено та готовий до роботи. У режимі очікування на дисплеї (2) іконка ручного режиму блимає, інші режими світяться зі зменшеною яскравістю.
У режимі очікування натисніть і утримуйте регулятор вибору режимів (3) 5 секунд для вимкнення.
Коли прилад вимкнено, натисніть регулятор для вмикання.

ОПИС РЕЖИМІВ

ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА. Для густого тіста з використанням гачка (7). Торкніться «Густе тісто» – іконка засвітиться яскраво та почне блимати. Натисніть регулятор для запуску. Програма має 3 етапи: 30 сек на 1 швидкості, 30 сек на 2 швидкості та 4 хв на 3 швидкості. Час можна регулювати до/під час

роботи через іконку «Час». Мінімальний час фіксований.
ЗМІШУВАННЯ. Для тіста, соусів, пюре тощо з лопаткою (9). Торкніться «Рідке тісто» – іконка засвітиться яскраво та почне блимати. Програма: 30 сек на 7 швидкості, 30 сек на 8 швидкості та 3 хв на 9 швидкості. Регулювання часу аналогічно.
ЗБИВАННЯ. Для яєць, вершків, кремів з віночком (8). Торкніться «Збивання» – іконка засвітиться яскраво. Працює на 12 швидкості 4 хвилини. Регулювання часу доступне.
РУЧНИЙ РЕЖИМ. Користувач самостійно встановлює швидкість та тривалість.
1. Торкніться «Ручний режим» (яскраво + блимання)
2. Торкніться «Час», встановіть тривалість регулятором (3)
3. Торкніться «Швидкість», встановіть швидкість регулятором (3)
4. Натисніть регулятор для запуску
ПІДІГРІВ ЧАШІ. Для ферментації дріжджового тіста. Торкніться «Підігрів чаші» – іконка засвітиться яскраво. За замовчуванням: 38°C протягом 60 хв. Регулювання температури та часу доступне.
ЕЛЕКТРОННІ ВАГИ. 4 датчики в основі для зважування до 5 кг. Працюють у будь-якому положенні моторного блоку. Торкніться «Ваги/Тара» – іконка засвітиться. Коли на дисплеї 0, можна зважувати.
УВАГА! Продовжити програму після паузи можна лише після завершення зважування.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. А також виключаючи можливість проникнення вологи на будь-який вид упаковки або вироби при транспортуванні будь-яким видом транспорту.
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на ударні навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.
ЧИЩЕННЯ. УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати й абразивні речовини.
Завжди від'єднуйте прилад від мережі перед чищенням.
Чистьте моторну частину м'якою ледь вологою тканиною. Не мийте його під струменем води і не занурюйте у воду чи інші рідини.
Для миття використовуйте теплу воду (не більше 50С°) і звичайний мийний засіб, будьте обережні з лезами, бо вони дуже гострі.
Частини приладу, що мають безпосередній контакт з їжею, необхідно чистити щоразу після використання приладу.
ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правилам з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари (ножі, сітки тощо.).
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.

10.Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11.Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Ист Марк Глобал Лімітед, КНР
Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.
З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.
Термін служби - тридцять шість місяців.

KZ



Құрылғыны пайдалана бастамас бұрын нұсқауды мұқият оқып шығыңыз.
Нұсқауды сақтаңыз, ол болашақта қажет болуы мүмкін.

Құрылғы азық-түліктерді араластыруға арналған. Миксермен жұмыртқа, крем, коктейльдер, мусс, ұмтырма, қамыр, күріш пюресі, тұздықтар және басқа да өнімдерді қағуға және араластыруға болады.
Құрылғы үй және ұқсас қажеттіліктерге арналған.
Өнеркәсіптік мақсатта қолдануға жарамсыз.
Бұл құрылғы үй және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, атап айтқанда:
– дүкендерде, кеңселерде және басқа өндірістік жағдайларда қызметкерлердің ас үй аймақтарында;
– фермерлік үйлерде;
– қонақ үйлерде, мотельдерде және тұрмыстық инфрақұрылымдарда тұрғындар үшін;
– «түру + таңғы ас» режиміндегі пансионаттарда.

Маңызды! Суық мезгілде сатып алынған құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын, оның бұзылуына жол бермеу үшін, оны бөлме температурасында кемінде төрт сағат ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц
Номинал тұтынылатын қуаты: 150 Вт
Максималды қуат*: 1300 Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- **Ескерту!** Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда жарақат алу, құрылғының бұзылуы, материалдық шығын немесе пайдаланушы денсаулығына зиян келуі мүмкін.
- Құрылғыны физикалық, сезгіш немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдар (балаларды қоса алғанда) пайдалана алмайды, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалдауында болмаса немесе құрылғыны қолдану туралы нұсқау берілмесе.
- Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін қадағалау қажет.
- Балаларға қадағалдаусыз құрылғыны пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жанында балалар болса, ерекше сақ болыңыз.
- Электр қуатының кабелі зақымданса, оны өндіруші, сервис орталығы немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Чашаны босатқанда және тазалағанда абай болыңыз.

- Қосалқы бөлшектерді ауыстырғанда немесе қозғалатын бөлшектерге жақындағанда құрылғыны өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны қадағалдаусыз қалдырғанда, жинағанда, бөлшектегенде немесе тазалағанда әрдайым электр желісінен ажыратыңыз.
- Алғаш рет қоспас бұрын құрылғының техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құрылғының вилкасы розеткаға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Әйтпесе, сервис орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тұрмыстық емес мақсаттарда (коммерциялық немесе басқа) пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тек азық-түлік өнімдерін өңдеуге арналған. Оны бойа немесе еріткіштерді араластыру үшін қолданбаңыз.
- Құрылғыны нұсқауда көрсетілмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қолыңыз дымқыл кезде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны кабелі, вилкасы зақымданған немесе өзі бұзылған жағдайда пайдаланбаңыз. Оны сервис орталығына әкеліңіз. Жөндеуді тек авторизацияланған орталықта жүргізіңіз. Өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.
- Электр тогынан қорғау үшін құрылғы корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Кабельді үстел шетінен ілмеңіз немесе ыстық беттердің үстіне қоймаңыз. Оны суға батырмаңыз.
- Қоспас бұрын барлық бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде саусақ немесе басқа заттарды ілмеңіз.
- Құрылғымен бірге берілмеген қосалқы бөлшектерді пайдаланбаңыз.
- Бөлшектемес бұрын мотор толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Чашадағы өнімнің максималды мөлшерін аспаңыз.
- Өнімнің температурасы 50°C-тан аспауы керек.
- Құрылғыны және оның аксессуарларын микротолқынды пешке немесе ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.
- Құрылғыны қатты ингредиенттер үшін (мысалы: тоңазытқан өнімдер) және жеуге жарамсыз бөлшектер үшін (мысалы: жеміс сүйектері, ет шеміршектері) пайдаланбаңыз.
- Бұл нұсқауды сақтаңыз.

ПАЙДАЛАНУ

Құрылғыны қораптан шығарыңыз және жабдықты тексеріңіз ("Комплекттілік" бөлімін қараңыз).
Құрылғының барлық бөлшектерінен қаптама материалдарын алып тастаңыз. Қосымша жабдықтар мен электр қуаты кабелінің зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
Құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын, азық-түлікпен жанасатын бөлшектерді (қосалқыларды, ыдысты, ыдыс қақпағын) "Тасымалдау, Тазалау және Сақтау" бөліміндегі ұсыныстарға сәйкес мұқият жуып, кептіріңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Миксерді жинамас бұрын, жарақат алмау үшін электр қуаты кабелінің желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны ыдыс орнатылмаған және бекітілмеген күйде қоспаңыз.
Миксер жұмыртқа, крем, суфле, суйық қамыр, тұздықтарды араластыруға, сондай-ақ қою қамыр илеуге арналған.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тамаша нәтижеге жету және миксердің ұзақ мерзімді қызмет етуі үшін ингредиенттердің пропорциялары мен мөлшеріне сәйкес келіңіз.
• Құрылғыны тегіс, таза және құрғақ бетке орнатыңыз.
• Қозғалтқыш блогының (5) бекітпесін басып, жоғары көтеріңіз.
• Ыдысты (6) табанға орнатыңыз, ыдыстағы шығыңқыларды табандағы ойықтармен туралап, артық күш жұмсамай сағат тілі бағытында бекітіңіз.
• Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз. Ыдысты шетіне дейін толтырмаңыз. Ингредиенттердің максималды мөлшері ыдыс көлемінің 2/3 бөлігін аспауы керек.
• Қажетті қосалқыны таңдап, қосалқылар қозғалтқышының (4) білігіне орнатыңыз.
Қосалқыны орнату үшін оның монтаждық ұшының ойығын жұмыс білігіндегі тіркекке туралаңыз, жоғары қарай басып, сағат тіліне қарсы бағытта бекітіңіз.
• Ұршық (8) - жұмыртқа ақуызын, қаймақты, ауадай кремдерді, мусс пен десерттерді ұру үшін қолданылады.
• Қамыр илеуіш (7) - ашытқылы қамыр сияқты қою қамырды илеуге арналған.
• Араластырғыш (9) - суйық қамыр, кремдер, глазурь, картоп пюресі, томат пастасы дайындау үшін қолданылады.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тек осы құрылғымен бірге берілген қосалқыларды қолданыңыз.
• Қозғалтқыш блогының бекітпесін (5) басып, құрылғының жұмыс блогын төмен түсіріңіз.
• Ыдыс қақпағын (10) орнатыңыз. Ингредиенттерді қосу тесігі жылдамдық реттегіші жағында болуы керек.
Ингредиенттерді қосу және қосалқыларды ауыстыру:
Құрылғыны "0" орнына қойып өшіріңіз. Вилканы розеткадан шығарып, электр қуатын ажыратыңыз.
Қозғалтқыш толық тоқтағанша күтіңіз.
Қозғалтқыш блогының бекітпесін (2) басып, жоғары көтеріңіз.
Қосалқыны біліктен (1) алып тастаңыз, оны қозғалтқыш осі бойымен жоғары қарай басып, сағат тілі бағытында 90° бұрыңыз. Қажетті қосалқыны орнатыңыз.
Қажет болса, ыдысқа ингредиенттерді қосыңыз.
Қозғалтқыш блогының бекітпесін (2) басып, жұмыс блогын төмен түсіріңіз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ингредиенттерді тек ыдыс қақпағындағы арнайы тесіктен (9) қосуға болады.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қозғалтқыш блогы көтерілген күйде құрылғыны қоспаңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғы қосылған күйде ыдысты ешқашан алып тастамаңыз - бұл қауіпті!
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс уақыты 8 минуттан аспауы керек. Циклдар арасындағы ұсынылатын үзіліс - 6 минут, қосылымдар арасында - 30 минут. Құрылғы салқындағанға дейін жұмысты бастамаңыз.

АЙНАЛЫП ТҰРҒАН ҚОСАЛҚЫЛАРДАН ЖАРАҚАТ АЛУҚА ҚАТЫСТЫ ҚАУІП!
Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолыңызды, денеңіздің басқа бөліктерін немесе бөгде заттарды ешқашан ыдысқа салмаңыз. Шаш, әшекейлер немесе киім элементтері ыдысқа түспеуіне көз жеткізіңіз. Қосалқыларды тек қозғалтқыш толық тоқтағанда және құрылғы желіден ажыратылған кезде ауыстыруға болады. Құрылғы өшірілгеннен кейін қозғалтқыш инерция арқасында біраз уақыт айналып тұрады.
ЖҰМЫСТЫ АЯҚТАҒАН СОҢ:
1. Жылдамдық реттегішін (3) "0" орнына қойып, вилканы розеткадан шығарып, электр қуатын ажыратыңыз. Қозғалтқыш толық тоқтағанша күтіңіз.
2. Ыдыс қақпағын алыңыз.
3. Қозғалтқыш блогының бекітпесін (2) басып, жоғары көтеріңіз.
4. Қосалқыны біліктен (1) алып тастаңыз, оны жоғары қарай басып, сағат тілі бағытында 90° бұрыңыз.
5. Ыдысты (5) сағат тіліне қарсы бағытта бұрып, құрылғы табанынан шығарыңыз.
ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОСУ
1. Құрылғыны қатты көлденең бетке орнатыңыз.
2. Электр кабелін толықтай босатып, вилканы розеткаға салыңыз.
3. Құрылғы қосылды және жұмысқа дайын. Дайындық режимінде дисплейдегі (2) қолмен басқару белгішесі жыпылықтайды, басқа режимдер белгішелері төмен жарқыраумен жанады.
4. Дайындық режимінде құрылғыны өшіру үшін режимдер таңдау реттегішін (3) 5 секунд басып тұрыңыз.
5. Құрылғы өшірілген кезде, оны қосу үшін реттегішті басыңыз.
РЕЖИМДЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ
ҚАМЫР ИЛЕУ. Қою қамырды илеуге арналған, қамыр илеуіш (7) қолданылады. "Қою қамыр" опциясына түртіңіз - белгіше жарқырап, жыпылықтай бастайды. Бастау үшін реттегішті басыңыз. Бағдарлама 3 кезеңнен тұрады: 1-жылдамдықта 30 секунд, 2-жылдамдықта 30 секунд және 3-жылдамдықта 4 минут. Уақытты бағдарламаны бастамас бұрын немесе жұмыс кезінде "Уақыт" белгішесі арқылы реттеуге болады. Ең аз уақыт белгіленген.
АРАЛАСТЫРУ. Қамырды, тұздықтарды, пюрелерді және т.б. араластыруға арналған, араластырғыш (9) қолданылады. "Сұйық қамыр" опциясына түртіңіз - белгіше жарқырап, жыпылықтай бастайды. Бағдарлама: 7-жылдамдықта 30 секунд, 8-жылдамдықта 30 секунд және 9-жылдамдықта 3 минут. Уақытты реттеу ұқсас.
ҰРУ. Жұмыртқа, қаймақ, кремдерді ұруға арналған, ұршық (8) қолданылады. "Ұру" опциясына түртіңіз - белгіше жарқырайды. Құрылғы максималды 12-жылдамдықта 4 минут жұмыс істейді. Уақытты реттеу қолжетімді.
ҚОЛДАН БАСҚАРУ РЕЖИМІ. Пайдаланушы жылдамдық пен уақытты өзі белгілейді.
"Қолдан басқару" белгішесіне түртіңіз (жарқырап, жыпылықтайды)
"Уақыт" белгішесіне түртіңіз, реттегіш (3) арқылы қажетті уақытты белгілеңіз
"Жылдамдық" белгішесіне түртіңіз, реттегіш (3) арқылы қажетті жылдамдықты белгілеңіз
Бастау үшін реттегішті басыңыз

ЫДЫСТЫҢ ЖЫЛЫТУЫ. Ашытқылы қамырдың құзу үшін арналған. "Ыдысты жылыту" опциясына түртіңіз - белгіше жарқырайды. Әдепкі параметрлер: 38°C, 60 минут. Температура мен уақытты реттеу қолжетімді.
ЭЛЕКТРОНДЫҚ ТАРТЫ. 5 кг-ға дейінгі өнімдерді дәл өлшеу үшін табанда 4 сенсор орнатылған. Қозғалтқыш блогының кез келген күйінде жұмыс істейді. "Тарты/Таразы" опциясына түртіңіз - белгіше жарқырайды. Дисплейде 0 көрсетілгенде, өлшеуге болады.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үзіліс кезіндегі бағдарламаны тек өлшеу аяқталғаннан кейін жалғастыруға болады.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық көліктің кез келген түрімен тасымалдау қажет. Бұйымның және/немесе ораманың тауарлық түрін сақтауды қамтамасыз ететін жүктерді бекіту ережелерін қолдана отырып, жабық көліктің кез келген түрімен аспапты тасымалдау қажет және оны одан әрі қауіпсіз пайдалану. Сондай-ақ кез келген көлік түрімен тасымалдау кезінде қаптаманың кез келген түріне не бұйымға ылғалдың кіру мүмкіндігін болдырмай. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.
ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен түрпілі құралдарды пайдаланбаңыз. Құралды тазаламас бұрын әрдайым желіден ажыратып отырыңыз. Моторлы бөлікті жұмсақ, сәл ылғалды матамен тазалаңыз. Оны су ағынының астында жумаңыз және суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жуу үшін жылы суды (50C°-денартық емес) және қарапайым жуғыш құралды пайдаланыңыз, жүздерін олар өте өткір болғандықтан, абайлап ұстаңыз.
Тамақпен тікелей байланысы бар құрал бөліктерін құралды пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.
САҚТАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды кәдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес кәдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған

кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымыңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

1. Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.
2. Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).
3. Шығыс материалдары мен аксессуарлар.
4. Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйықтықтардың, шаңның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар.
5. Өкілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберханалардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар.
6. Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін біліксіз ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар.
7. Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бұзу.
8. Жеткізу желісінің кернеуін дұрыс орнатпау (қажет болса).
9. Техникалық өзгерістер енгізу.
10. Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
11. Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші туралы ақпарат
Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, ҚХР
Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз.
Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.
Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.

PL

Proszę uważnie przeczytać instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
Zachowaj instrukcję, może być potrzebna w przyszłości.

Urządzenie przeznaczone jest do mieszania produktów. Mikser służy do ubijania jajek, śmietany, koktajli, musów, omletów, ciasta, puree, sosów i innych produktów.
Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnego.
Nie nadaje się do użytku przemysłowego.
To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, w szczególności:
w strefach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;
w domach rolników;
przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
w warunkach pensjonatu „nocleg ze śniadaniem".
Ważne! Urządzenie zakupione w zimnych porach roku, aby uniknąć awarii, należy przechowywać przez co najmniej 4 godziny w temperaturze pokojowej przed podłączeniem do sieci elektrycznej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstość prądu: 50 Hz
Nominalna skonsumowana potęga: 150 Wt
Moc maksymalna*: 1300 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesięcy

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPŁOATACJI

- Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Uwaga! W przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia możliwe jest odniesienie obrażeń, uszkodzenie urządzenia, straty materialne lub szkody dla zdrowia użytkownika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że są nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymianę powinien przeprowadzić producent, serwis lub wykwalifikowany personel.

• Zachowaj ostrożność podczas opróżniania miski i czyszczenia.
• Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą końcówek lub zbliżaniem się do ruchomych części.
• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy jest pozostawione bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
• Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy parametry techniczne urządzenia odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
• Upewnij się, że wtyczka urządzenia pasuje do Twojego gniazdka. W przeciwnym razie skontaktuj się z serwisem.
• Nie używaj go do celów komercyjnych lub innych wykraczających poza użytkowanie domowe.
• Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania żywności. Nie mieszaj farb i rozpuszczalników mikserem.
• Nie używaj urządzenia do celów nieprzewidzianych w instrukcji.
• Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
• Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
• Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli samo urządzenie jest uszkodzone. Zanieś je do serwisu. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym serwisie. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
• Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani innych płynach.
• Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał z krawędzi stołu lub znajdował się nad gorącymi powierzchniami. Nie zanurzaj go w wodzie.
• Przed włączeniem upewnij się, że elementy i części urządzenia są prawidłowo zamontowane.
• Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów podczas pracy urządzenia.
• Nie używaj akcesoriów niewchodzących w skład zestawu.
• Przed demontażem upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
• Nie przekraczaj maksymalnej dopuszczalnej ilości produktu w misce.
• Temperatura produktu nie powinna przekraczać 50°C.
• Nie używaj urządzenia ani jego akcesoriów w kuchence mikrofalowej lub zmywarce.
• Nie używaj urządzenia do twardych składników (np. mrożonych produktów) i niejadalnych części produktów (np. pestek owoców, chrząstek mięsnych, kości itp.)
• Zachowaj tę instrukcję.

EKSPLOATACJA

Rozpakuj urządzenie i sprawdź kompletność zestawu (patrz sekcja „Kompletność").
Usuń materiały opakowaniowe ze wszystkich części urządzenia. Upewnij się, że części urządzenia i przewód zasilający nie są uszkodzone.
Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj i osusz części urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością (końcówki, miskę, pokrywę miski) zgodnie z zaleceniami w sekcji „Transport, Czyszczenie i Przechowywanie".
UWAGA! Przed montażem miksera, aby uniknąć obrażeń, upewnij się, że przewód zasilający jest odłączony od sieci. Nigdy nie włączaj urządzenia bez zamon-

towanej i zabezpieczonej miski.
Mikser służy do ubijania jajek, kremów, sufletów, mieszania ciasta, sosów itp. oraz do wyrabiania gęstego ciasta.
UWAGA! Przestrzegaj proporcji i ilości składników, aby uzyskać idealny wynik, a mikser służył dłużej.
• Umieść urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
• Naciśnij dźwignię blokady (5) części silnikowej i podnieś ją do góry.
• Zamontuj miskę (6) w podstawie, wyrównując wypustki na misce z rowkami w podstawie, i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie zabezpieczona, bez nadmiernego wysiłku.
• Umieść produkty w misce. Nie napełniaj miski do samej krawędzi. Maksymalna ilość składników nie powinna przekraczać 2/3 objętości miski.
• Wybierz odpowiednią końcówkę i zamontuj ją na wale (4) napędu końcówek.
Aby zamontować końcówkę, wyrównaj rowek na jej końcu montażowym z kołkiem na wale roboczym, naciśnij ją do góry i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zabezpieczona.
• Ubijak (8) służy do ubijania białek jaj, śmietany, przygotowywania kremów, musów, deserów.
• Hak do ciasta (7) służy do wyrabiania ciężkiego ciasta, np. drożdżowego.
• Końcówka mieszająca (9) służy do przygotowywania ciasta, kremów, polewy, puree ziemniaczanego, pasty pomidorowej.
UWAGA! Używaj tylko końcówek wchodzących w skład zestawu.
• Naciskając dźwignię blokady (5) części silnikowej, opuść część roboczą urządzenia.
• Zamontuj pokrywę miski (10). Otwór w pokrywie do dodawania składników powinien znajdować się po stronie regulatora prędkości.
Dodawanie składników i wymiana końcówek.
1. Wyłącz urządzenie, ustawiając regulator prędkości na „0”. Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka.
2. Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
3. Naciśnij dźwignię blokady (2) części silnikowej i podnieś ją do góry.
4. Zdejmij końcówkę z wału (1), naciskając ją do góry wzdłuż osi napędu i obracając o 90° zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zamontuj żądaną końcówkę.
5. W razie potrzeby dodaj składniki do miski.
6. Naciskając dźwignię blokady (2) części silnikowej, opuść część roboczą urządzenia.
UWAGA! Podczas pracy urządzenia składniki można dodawać tylko przez specjalny otwór w pokrywie (9).
UWAGA! Nie włączaj urządzenia z podniesioną częścią silnikową.
UWAGA! Nigdy nie zdejmuj miski, gdy urządzenie jest podłączone do sieci – to niebezpieczne!
UWAGA! Czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekraczać 8 minut. Zalecana przerwa między cyklami – 6 minut, między włączeniami – 30 minut. Nie rozpoczynaj pracy, aż urządzenie ostygnie.
NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA PRZEZ OBRACAJĄCE SIĘ KOŃCÓWKI!

Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk, innych części ciała ani przedmiotów do miski. Uważaj, aby włosy, biżuteria lub elementy odzieży nie dostały się do miski. Wymiana końcówek jest możliwa tylko po całkowitym zatrzymaniu napędu i odłączeniu urządzenia od zasilania. Po wyłączeniu napęd jeszcze przez chwilę obraca się bezwładnie.

PO ZAKOŃCZENIU PRACY

1. Ustaw regulator prędkości (3) na „0" i odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
2. Zdejmij pokrywę miski.
3. Naciśnij dźwignię blokady (2) części silnikowej i podnieś ją do góry.
4. Zdejmij końcówkę z wału (1), naciskając ją do góry i obracając o 90° zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Zdejmij miskę (5), obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, i wyjmij ją z podstawy.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA.

1. Umieść urządzenie na twardej, poziomej powierzchni.
2. Całkowicie rozwiń przewód zasilający i włóż wtyczkę do gniazdka.
3. Urządzenie jest włączone i gotowe do użycia. W trybie gotowości ikona ustawień ręcznych na wyświetlaczu (2) miga, a ikony innych trybów świecą z mniejszą jasnością.
4. W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj regulator trybów (3) przez 5 sekund, aby wyłączyć urządzenie.
5. Gdy urządzenie jest wyłączone, naciśnij regulator trybów, aby je włączyć.

OPIS TRYBÓW

WYRABIANIE CIASTA. Ten tryb służy do wyrabiania gęstego ciasta za pomocą haka (7). Dotknij opcji „Gęste ciasto". Obraz zaświeci się pełną jasnością i zacznie migać. Naciśnij regulator, aby uruchomić program wyrabiania ciasta. Naciśnięcie regulatora wstrzymuje lub wznawia program. Program składa się z 3 etapów: urządzenie pracuje przez 30 sekund na 1 prędkości, 30 sekund na 2 prędkości i 4 minuty na 3 prędkości. Czas można regulować przed rozpoczęciem lub podczas pracy. Aby dostosować czas, dotknij ikony „Czas" i ustaw żądaną długość etapu. Nie można ustawić czasu krótszego niż domyślny.
MIESZANIE. Ten tryb służy nie tylko do wyrabiania ciasta, ale także do mieszania sosów, puree itp. za pomocą łopatki (9). Dotknij opcji „Płynne ciasto". Obraz zaświeci się pełną jasnością i zacznie migać. Naciśnij regulator, aby uruchomić program mieszania. Program składa się z 3 etapów: urządzenie pracuje przez 30 sekund na 7 prędkości, 30 sekund na 8 prędkości i 3 minuty na 9 prędkości.
UBIJANIE. Ten tryb służy do ubijania jajek, śmietany, kremów itp. za pomocą ubijaka (8). Dotknij opcji „Ubijanie". Obraz zaświeci się pełną jasnością. Urządzenie pracuje na maksymalnej 12 prędkości przez 4 minuty.
TRYB RĘCZNY. Użytkownik sam ustawia prędkość i czas pracy.
1. Dotknij ikony „Tryb ręczny" (jasność + miganie).

2. Dotknij ikony „Czas”, ustaw czas za pomocą regulatora (3).
3. Dotknij ikony „Prędkość”, ustaw prędkość za pomocą regulatora (3).
4. Naciśnij regulator, aby uruchomić program.
PODGRZEWANIE MISKI. Tryb fermentacji ciasta drożdżowego. Dotknij „Podgrzewanie miski”. Domyślnie: 38°C przez 60 minut.
WAGA ELEKTRONICZNA. 4 czujniki w podstawie do ważenia do 5 kg.
UWAGA! Program można wznowić po zakończeniu ważenia.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocy dowolnego zadaszonego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/albo całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. Urządzenie należy przewozić dowolnym rodzajem krytego transportu z zachowaniem zasad zabezpieczenia ładunku, zapewniających zachowanie prezentacji produktu i / lub opakowaniai jego dalsze bezpieczne działanie. A także wykluczenie możliwości wnikania wilgoci do dowolnego rodzaju opakowania lub produktu podczas transportu jakimkolwiek rodzajem transportu.
NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.
CZYSTKA. UWAGA! Nigdy nie myj części urządzenia w zmywarce. Nie używaj środków chemicznych i materiałów ściernych.Zawsze odłączaj urządzenie od sieci przed czyszczeniem. Czyścić część silnikową należy miękką, lekko wilgotną szmatką. Nie myj go pod bieżącą wodą i nie zanurzaj w wodzie lub innych płynach. Do mycia używaj letniej wody (nie więcej 50C°) i zwykłego detergentu, uważaj z ostrzami, ponieważ są one bardzo ostre. Części urządzenia mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być czyszczone po każdym użyciu urządzenia.
PRZECHOWYWANIE. Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu

osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych l ub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: East Mark Global Limited, Chiny.
Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.
W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

RO

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul.
Păstrați manualul, vi se poate fi util în viitor.

Aparatul este destinat pentru amestecarea produselor.
Cu mixerul se bat și se amestecă ouă, smântână, cocktail-uri, mus, omletă, aluat, piure, sosuri și alte produse.
Aparatul este destinat pentru uz casnic și similar.
Nu este potrivit pentru uz industrial. Acest aparat este destinat pentru utilizare în scopuri casnice și similare, în special:
în zonele de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte condiții de producție;
în casele fermierilor;
de către clienți în hoteluri, moteluri și alte infrastructuri de tip rezidențial;
în condițiile regimului de pensiune „cazare plus micul dejun”.
Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, pentru a evita defectarea, înainte de conectarea la rețeaua electrică trebuie menținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 150 W
Putere maxima*: 1300 W

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul.
- Atenție! În cazul utilizării incorecte a aparatului, este posibilă obținerea unor traumatisme potențiale, defectarea aparatului, provocarea de daune materiale sau vătămarea sănătății utilizatorului.
- Aparatul nu este destinat pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență de viață sau cunoștințe, dacă acestea nu sunt supravegheate sau nu au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu aparatul.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.
- Fiți extrem de atenți dacă copiii se află în apropierea aparatului în funcțiune.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, înlocuirea acestuia, pentru a evita pericolul, trebuie efectuată de către producător, serviciul de service sau personal calificat similar.

- Trebuie să fiți precauți la golirea bolului și în timpul curățării.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul utilizării.
- Este necesar să deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat fără supraveghere și înainte de asamblare, dezmembrare sau curățare.
- Înainte de prima pornire, verificați dacă caracteristicile tehnice ale aparatului corespund parametrilor rețelei electrice.
- Asigurați-vă că fișa aparatului se potrivește prizei dumneavoastră. În caz contrar, contactați centrul de service pentru ajutor.
- Nu îl utilizați în scopuri comerciale sau alte scopuri care depășesc utilizarea casnică.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru prelucrarea produselor alimentare. Nu amestecați vopsea și solvenți cu ajutorul mixerului.
- Nu utilizați aparatul în scopuri care nu sunt prevăzute în instrucțiuni.
- Nu utilizați aparatul în afara încăperilor.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate, precum și dacă aparatul în sine este deteriorat sau defect. Duceți-l la centrul de service. Repararea aparatului trebuie efectuată numai într-un centrul de service autorizat. Nu reparați aparatul singur.
- Pentru a evita șocul electric, nu scufundați carcasele aparatului în apă sau alte lichide.
- Nu lăsați cablul electric să atârne de pe marginea mesei sau deasupra suprafețelor fierbinți. Nu îl scufundați în apă.
- Înainte de pornire, asigurați-vă că elementele și părțile aparatului sunt instalate corect.
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în timpul funcționării aparatului.
- Nu utilizați accesorii care nu fac parte din setul de livrare.
- Înainte de dezmembrare, asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- Nu depășiți cantitatea maximă admisă de produs în bol.
- Temperatura produsului nu trebuie să depășească 50°C.
- Nu utilizați aparatul în sine și accesorii în cuptorul cu microunde sau mașina de spălat vase.
- Nu utilizați aparatul pentru ingrediente dure (de exemplu: produse înghețate etc.) și părți necomestibile ale produselor (de exemplu: sâmburi de fructe, cartilaje de carne, oase etc.).
- Păstrați aceste instrucțiuni.

EXPLOATARE

Despachetați aparatul și verificați setul de livrare (vezi secțiunea Complectare). Îndepărtați materialul de ambalare de pe toate părțile aparatului. Asigurați-vă că componentele aparatului și cablul de alimentare nu sunt deteriorate. Înainte de prima utilizare, spălați și uscați bine părțile aparatului care vor intra în contact cu produsele (accesorii, bol, capacul bolului) conform recomandărilor descrise în secțiunea Transport, Curățare și Depozitare din aceste instrucțiuni.
ATENȚIE! Înainte de asamblarea mixerului, pentru a evita rănirea, asigurați-vă că cablul de alimentare al aparatului este deconectat de la rețea. Nu porniți niciodată

aparatul în rețea fără bolul instalat și fixat. Mixerul este destinat pentru bătut ouă, creme, suflé, amestecarea aluatului lichid, sosuri etc. și pentru frământarea aluatului gros.

ATENȚIE! Respectați proporțiile și cantitatea de ingrediente pentru a obține un rezultat ideal și pentru a prelungi durata de viață a mixerului.

- Instalați aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Apăsați pe pârghia de fixare (5) a părții motor și ridicați-o în sus.
- Instalați bolul (6) în bază, aliniind proeminențele de pe bol cu canelurile de pe bază și rotiți în sensul acelor de ceasornic până la oprire pentru fixare, fără a aplica forță mare.
- Puneți produsele în bol. Vă rugăm să nu încărcați bolul până la margini. Rețineți că cantitatea maximă de ingrediente nu trebuie să depășească 2/3 din volumul bolului.
- Alegeți accesoriul necesar și instalați-l pe arborele pentru instalarea accesorilor (4), situat pe unitatea de acționare a accesorilor. Pentru a instala accesoriul, aliniați canelura de pe fața sa de instalare cu știftul de pe arborele de lucru, apăsați-l în sus și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la oprire. Bătaia pentru bătut (8) este utilizată pentru bătut albușurile de ou, smântâna, pentru prepararea cremelor aerate, mus, deserturi. Cârligul pentru frământarea aluatului (7) este utilizat pentru frământarea aluatului greu, de exemplu, aluat cu drojdie. Accesoriul pentru amestecare (9) este utilizat pentru prepararea aluatului lichid, creme, glazură, piure de cartofi, pastă de tomate.
- Apăsând pe pârghia de fixare a părții motor (5), coborâți partea de lucru a aparatului în jos.
- Instalați capacul bolului (10). Orificiul capacului pentru adăugarea produselor trebuie să fie de partea regulatorului de viteză.

ADĂUGARE INGREDIENTE/SCHIMBARE ACCESORII

1. Opriți aparatul, aducând regulatorul de viteză în poziția „0”. Deconectați aparatul de la rețea, scoțând fișa cablului de alimentare din priză.
2. Așteptați oprirea completă a acționării.
3. Apăsați pârghia de fixare a părții motor (2) și ridicați-o în sus.
4. Scoateți accesoriul de pe arbore (1), apăsând mai întâi pe el în sus de-a lungul axei de acționare și rotindu-l cu 90° în sensul acelor de ceasornic. Instalați accesoriul necesar.
5. Dacă este necesar, adăugați ingrediente în bol.
6. Apăsând pe pârghia de fixare a părții motor (2), coborâți partea de lucru a aparatului.

ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului, adăugarea ingredientelor în bol este permisă numai prin orificiul special din capacul bolului (9).

ATENȚIE! Nu porniți aparatul cu partea motor ridicată.

ATENȚIE! Nu scoateți niciodată bolul când aparatul este conectat la rețea, acest lucru poate fi periculos!

ATENȚIE! Timpul de funcționare continuă a aparatului nu trebuie să depășească 8 minute. Pauza recomandată între cicluri este de 6 minute, între porniri - 30 de minute. Nu începeți să lucrați cu aparatul până când acesta nu s-a răcit.

PERICOL DE RĂNIRE CU ACCESORII ROTATIVE! În timpul funcționării aparatului, în niciun caz nu coborâți mâinile, alte părți ale corpului și diverse obiecte în bol,

asigurați-vă că părul, bijuteriile sau elementele de îmbrăcăminte nu intră în bol. Schimbarea accesorilor poate fi efectuată numai după oprirea completă a acționării când aparatul este deconectat de la rețea. După oprire, acționarea se mișcă încă un timp prin inerție.

DUPA ÎNCHIDEREA LUCRĂRILOR

1. Aduceți regulatorul de viteză (3) în poziția „0" și deconectați aparatul de la rețea, scoțând fișa cablului de alimentare din priză. Așteptați oprirea completă a rotației acționării.
2. Scoateți capacul bolului.
3. Apăsați pârghia de fixare a părții motor (2) și ridicați-o în sus.
4. Scoateți accesoriul de pe arbore (1), apăsând mai întâi pe el în sus de-a lungul axei de acționare și rotindu-l cu 90° în sensul acelor de ceasornic.
5. Scoateți bolul (5), rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și scoateți-l din baza aparatului.

PORNIREA APARATULUI.

1. Instalați aparatul pe o suprafață orizontală solidă.
2. Desfășurați complet cablul de alimentare și introduceți fișa în priză.
3. Dispozitivul este pornit și gata de utilizare. În modul de așteptare, pe ecranul afișajului (2), iconița de setare manuală clipește, iar iconițele celorlalte moduri sunt aprinse cu o luminozitate redusă.
4. În modul de așteptare, apăsați pe regulatorul de selecție a modurilor (3) și țineți apăsat timp de 5 secunde pentru a opri aparatul.
5. Când aparatul este oprit, apăsați pe regulatorul de selecție a modurilor pentru a porni dispozitivul.

DESCRIEREA MODURILOR

FRĂMÂNTAREA ALUATULUI. Acest mod este destinat pentru frământarea aluatului gros cu ajutorul accesoriului cârlig (7). Atingeți punctul „Aluat gros". Imaginea se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească. Apăsați pe regulatorul de setare pentru a porni executarea programului de frământare a aluatului. Apăsând pe regulator, puteți pune programul pe pauză sau continua executarea acestuia de la momentul opririi. Programul în acest mod constă din trei etape: aparatul funcționează 30 de secunde la prima viteză, 30 de secunde la a doua viteză și 4 minute - la a treia viteză. Timpul de executare a programului poate fi reglat atât înainte de începerea executării programului, cât și direct în timpul funcționării. Pentru a regla timpul, trebuie să atingeți iconița „Timp" și să setați durata dorită de executare a etapei curente. Nu puteți seta durata etapei mai mică decât valorile implicite.
AMESTECAREA. Acest mod este destinat nu numai pentru frământarea aluatului, ci și pentru amestecarea sosurilor, piureului etc. cu ajutorul accesoriului paletă (9). Atingeți punctul „Aluat lichid". Imaginea se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească. Apăsați pe regulatorul de setare pentru a porni executarea programului de amestecare. Apăsând pe regulator, puteți pune programul pe pauză sau continua executarea acestuia de la momentul opririi. Programul în acest mod constă din trei etape: aparatul funcționează 30 de secunde la a șaptea viteză, 30 de secunde la a opta viteză și 3 minute - la a noua viteză. Timpul de executa-

re a programului poate fi reglat atât înainte de începerea executării programului, cât și direct în timpul funcționării. Pentru a regla timpul, trebuie să atingeți iconița „Timp" și să setați durata dorită de executare a etapei curente. Nu puteți seta durata etapei mai mică decât valorile implicite.
BĂTUTUL. Acest mod este destinat pentru bătut ouă, smântână, creme etc. cu ajutorul accesoriului bătătoare (8). Atingeți punctul „Bătut". Imaginea se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească. Apăsați pe regulatorul de setare pentru a porni executarea programului de bătut. Apăsând pe regulator, puteți pune programul pe pauză sau continua executarea acestuia de la momentul opririi. Aparatul în acest mod funcționează la viteza maximă - 12 timp de 4 minute. Durata executării programului poate fi reglată atât înainte de începerea executării acestuia, cât și în timpul funcționării. Pentru a regla timpul, trebuie să atingeți iconița„ Timp" și să setați durata dorită de executare. Nu puteți seta durata mai mică decât valorile implicite.
SETARE MANUALĂ. În modul de setare manuală, utilizatorul setează independent viteza și durata de funcționare a aparatului.
Atingeți iconița „Setare manuală". Imaginea se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească.
Apoi atingeți iconița Timp - aceasta se va aprinde și ea la luminozitatea maximă și va începe să clipească. În acest moment, setați durata dorită de funcționare prin rotirea regulatorului (3). După setarea timpului, iconița Timp va continua să clipească încă 5 secunde, după care se va estompa.
Pentru a seta viteza, atingeți iconița Viteză - aceasta se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească. Setați viteza dorită prin rotirea regulatorului (3). După setarea vitezei, iconița Viteză va continua să clipească încă 5 secunde, după care se va estompa.
Apăsați pe regulatorul de setare pentru a porni executarea programului setat. Viteza de rotație și durata executării programului pot fi reglate și în timpul funcționării.
ÎNCĂLZIREA BOLULUI. Acest mod este destinat pentru creșterea (fermentarea) aluatului cu drojdie. Pentru a selecta modul, atingeți punctul Încălzirea bolului. Imaginea se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească. La setările implicite, bolul este încălzit la o temperatură de 38°C timp de 60 de minute. Apăsați pe regulatorul de setare pentru a porni încălzirea bolului. Puteți seta o altă temperatură și durată de încălzire atât înainte de pornirea încălzirii, cât și în timpul executării programului. Atingerea punctului Temperatura sau Încălzirea bolului vă permite să modificați temperatura, iar punctul Timp gestionează setările de durată. Ca și alte programe, încălzirea bolului poate fi pusă pe pauză și reluată prin apăsarea pe regulator.
CÂNTAR ELECTRONIC. În baza mixerului planetar sunt situate 4 senzori de presiune pentru cântărirea precisă în bol a produselor cu o greutate de până la 5 kg. Cântarul poate fi utilizat atât cu partea motor ridicată, cât și cu partea motor coborâtă. Cântărirea se efectuează când aparatul se află în modul de pregătire sau în timpul unei pauze în executarea unui program. Atingeți punctul meniu Cântar/Tară. Imaginea se va aprinde la luminozitatea maximă și va începe să clipească. După ce valoarea greutății din partea dreaptă a afișajului se va seta la 0, iconița meniu va înceta să clipească și puteți începe cântărirea.
ATENȚIE! Continuarea executării programului, pus pe pauză, va fi posibilă după încheierea cântăririi.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Dispozitivul trebuie transportat prin orice tip de transport acoperit folosind regulile de securizare a încărcăturii, asigurând păstrarea prezentării produsului și / sau a ambalajului și funcționarea în condiții de siguranță a acestuia. Și, de asemenea, exclude posibilitatea pătrunderii umezelii în orice tip de ambalaj sau produs în timpul transportului prin orice tip de transport.NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul

operațiilor de manipulare.
CURĂȚARE. ATENȚIE! Nu spălați niciodată componentele aparatului în mașina de spălat vase. Nu utilizați substanțe chimice sau substanțe abrazive. Deconectați întotdeauna aparatul de la rețea înainte de curățare. Curățați partea motorului cu o cârpă moale, ușor umedă. Nu o spălați sub apă curgătoare și nu o scufundați în apă sau în alte lichide. Pentru spălare, utilizați apă caldă (nu mai mult de 50 °C) și un detergent obișnuit, fiți atent cu lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite. Părțile aparatului care contactează direct cu alimentele trebuie curățate de fiecare dată după utilizare.
DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).
Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).
Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din nstrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente.
Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).
Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garantia nu acoperă“), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.

4. Defectele cauzate de supraîncărcare, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: East Mark Global Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.
Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.

ARESA®

Пожалуйста, перед обращением в сервисные центры или перед тем, как написать отрицательный отзыв, просим вас связаться с нами!

У нас можно приобрести комплектующие к технике!



Мы инженеры, а не маркетологи!

