

FR

NL

DE

EN

IT

ES

PT

EL

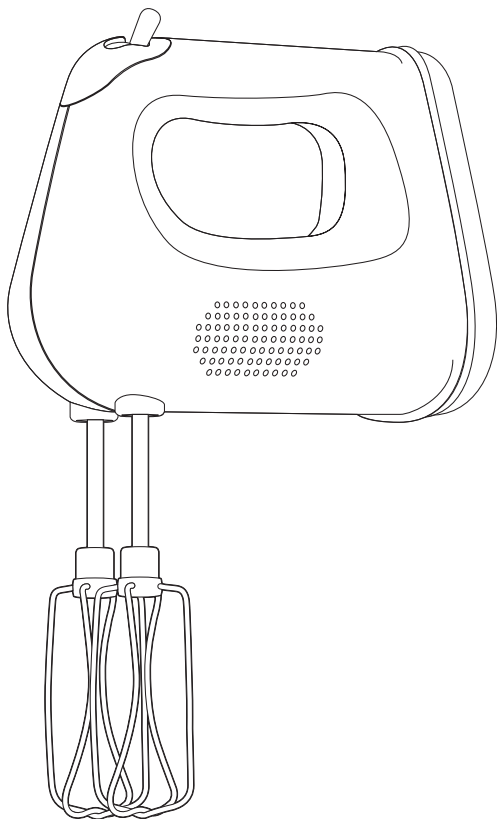
RU

UK

KK

AR

FA



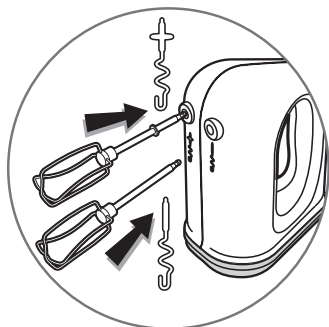
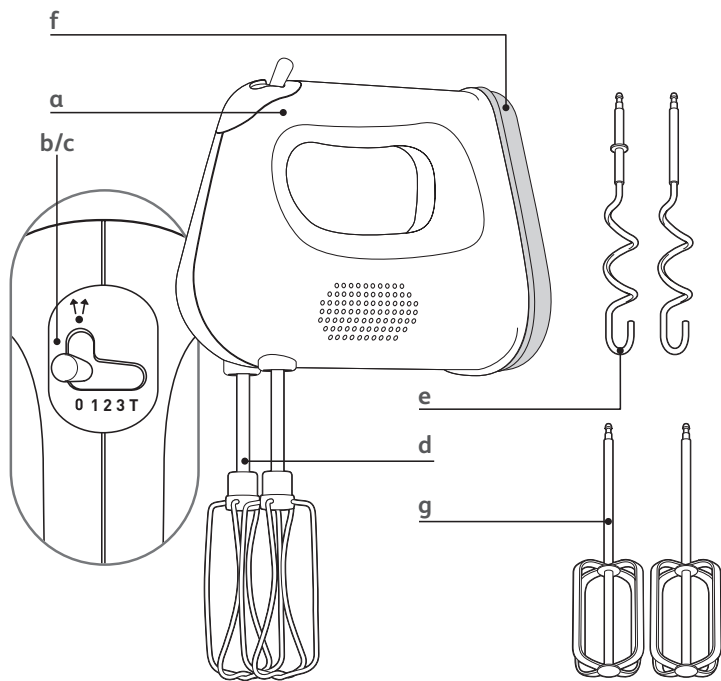


fig.1

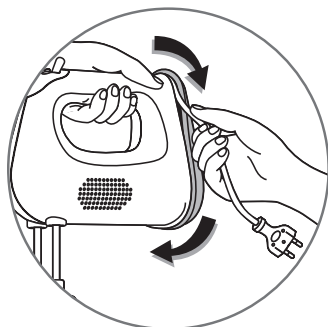


fig.2

Description

- a. Bloc moteur
- b. Sélecteur de vitesse + Turbo
- c. Bouton d'éjection (pour le retrait des fouets ou des malaxeurs)
- d. Fouets à multi-brins pour préparations légères
- e. Malaxeurs pour pâtes lourdes
- f. Range cordon
- g. Fouets à bandes (En option. Disponibles chez votre revendeur agréé ref. SA192377)

Mise en service

Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

Utilisation de l'appareil

1. Vérifiez que le sélecteur de vitesse (**b**) est en position « 0 »
2. Introduisez les fouets (**d**) ou les malaxeurs (**e**) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez (**Fig.1**). Les fouets et les malaxeurs doivent être mis en place suivant la **Fig.1**. Les deux fouets doivent avoir la même longueur. Ils sont correctement fixés et insérés lorsque vous entendrez un « clic ».
3. Déroulez la longueur de cordon nécessaire et branchez l'appareil.
 - . Employez de préférence un récipient creux.
 - . Plongez les fouets dans la préparation avant de mettre en marche, vous éviterez ainsi des éclaboussures.
 - . Mettez en route à l'aide du sélecteur de vitesse (**b**), d'abord en vitesse 1 puis 2, 3 à mesure que la préparation s'épaissit. Utilisez la position « Turbo » si la recette nécessite plus de puissance.
 - . Avant de sortir les fouets de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).

Accessoires	Quantité	Temps / Vitesse
Malaxeurs Pâte à pain	500g de farine + 300ml d'eau +10g de sel + 10g de levure de boulanger	4 min 50 Vitesse 3 et Turbo
Fouets multi-brins Quatre-quarts	3 gros œufs (ou environ 150g) + 150g de farine + 150g de sucre en poudre + 150g de beurre fondu + 1 sachet de sucre vanillé + 1 cuillère à café de levure chimique + 2 pincées de sel. Faites ramollir le beurre (au micro-ondes 30 sec dans un bol). Dans un saladier, versez tous les ingrédients.	max. 4 min 50 Vitesse maximale
Fouets à bandes <i>Disponibles chez votre revendeur agréé ref. SA192377.</i> Pain d'épices	150g farine de blé + 150g farine de seigle + 1 paquet (11g) de levure chimique + 150g de sucre + 1 paquet de sucre vanillé (7.5g) épices : cannelle (4g) , cardamome (1g), anis vert (1g), muscade (0.2g , 1 pincée) 250g de miel liquide, 1 œuf entier , 5cl de lait	1 min Vitesse 3

Retrait des fouets ou des malaxeurs

À l'arrêt, en position 0, poussez le bouton d'éjection **(c)** vers l'avant pour éjecter les fouets ou les malaxeurs.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil
2. Nettoyer les fouets ou les malaxeurs immédiatement après l'utilisation pour éviter que les restes de mélange d'œufs ou d'huile ne restent collés ou séchés.
3. Vous pouvez nettoyer les fouets et les malaxeurs avec une éponge et du liquide vaisselle. Ils peuvent être mis au lave vaisselle
4. Nettoyez le corps de l'appareil uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement .
5. Ne jamais laver l'appareil au lave-vaisselle.
6. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
7. Ne plongez jamais le bloc moteur **(a)** dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.

Rangement

Utilisez le range cordon pour un encombrement minimum **(Fig. 2)**.

Omschrijving

- a. Motorblok
- b. Schakelaar snelheid + Turbo
- c. Eject-knop (voor het verwijderen van de gardes of de deeghaken)
- d. Fijndradige gardes voor lichte bereidingen
- e. Deeghaken voor zwaar beslag
- f. Snoeropbergmogelijkheid
- g. Gardes (los verkrijgbaar bij de afdeling onderdelen)

NL

Voor het eerste gebruik

Neem de accessoires uit hun verpakking en maak ze schoon met warm water.

Gebruik van het apparaat

1. Controleer of de snelheidsschakelaar **(b)** op « 0 » staat.
 2. Steek de gardes **(d)** of kneedhaken **(e)** in de hiervoor bedoelde openingen en vergrendel ze **(Fig.1)**. De gardes en kneedhaken moeten volgens **Fig.1** geplaatst worden. De twee gardes moeten dezelfde lengte hebben. Zij zitten pas goed vast en op hun plaats wanneer u een « klik » hoort.
 3. Rol het snoer tot de benodigde lengte uit en steek de stekker in het stopcontact.
- . Gebruik bij voorkeur een diepe kom.
 - . Plaats de gardes in de bereiding voordat u het apparaat inschakelt, u voorkomt zo spatten.
 - . Zet het apparaat aan met behulp van de snelheidsschakelaar **(b)**, begin op snelheid 1 en vervolgens op 2,3, naarmate de bereiding dikker wordt. Gebruik de « Turbo » stand wanneer u meer vermogen nodig heeft voor een recept.
 - . Schakel het apparaat uit voordat u de gardes uit de bereiding haalt (om spatten te voorkomen).

Accessoires	Hoeveelheid	Tijd / Snelheid
Deeghaken Brooddeeg	500g bloem + 300ml water + 10g zout + 10g bakkersgist	4min50 Snelheid 3 en Turbo
Gardes Roomboter cake	3 grote eieren (of ongeveer 150 g) + 150 g meel + 150 g basterdsuiker + 150 g gesmolten boter + 1 zakje vanillesuiker + 1 theelepel bakpoeder + 2 snuifjes zout Laat de boter smelten (in een kom gedurende 30 seconden in de magnetron). Doe alle ingrediënten in een kom.	Maximum 4min50 Maximum snelheid
Gardes <i>Los verkrijgbaar bij de afdeling onderdelen.</i> Ontbijtkoek	150g tarwemeel + 150g roggemeel + 1 zakje (11g) bakpoeder + 150g suiker + 1 zakje vanillesuiker (7.5g) specerijen: kaneel (4g) , kardemom (1g), groene anijs (1g), nootmuskaat (0.2g ,1 mespuntje) 250g vloeibare honing 1 heel ei, 5cl melk	1min Snelheid 3

Verwijderen van de gardes of deeghaken

Druk bij stilstand, op stand 0, de Eject-knop **(c)** naar voren om de gardes of de deeghaken te verwijderen.

Reiniging

1. Trek de stekker uit het stopcontact
2. Maak de gardes of kneedhaken onmiddellijk na gebruik schoon om te voorkomen dat restjes ei of olie vast blijven plakken of opdrogen.
3. U kunt de gardes en kneedhaken met een vochtige spons en afwasmiddel reinigen. Zij kunnen ook in de vaatwasser
4. Reinig de romp van het apparaat uitsluitend met een vochtige spons en droog hem goed af.
5. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
6. Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen met metalen delen.
7. Dompel het motorblok **(a)** niet onder in water. Neem het af met een droge of zeer licht bevochtigde doek.

Opbergen

Gebruik de snoeropbergmogelijkheid om ruimte te besparen **(Fig. 2)**.

Beschreibung

- a. Motorblock
- b. Wahlhebel für die Geschwindigkeit + Turbo
- c. Auswurfknopf (zur Entnahme der Rührbesen und Knethaken)
- d. Rührbesen für leichte Zubereitungen
- e. Knethaken für schwere Teige
- f. Kabelaufrollung
- g. Flachrührer (Eine Option. Erhältlich bei Ihrem Fachhändler Art.-Nr. SA192377)

DE

Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Zubehörteile aus der Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.

Betrieb des Geräts

1. Überzeugen Sie sich, dass der Wahlhebel für die Geschwindigkeit **(b)** auf Position „0“ steht.
2. Stecken Sie die Rührbesen **(d)** oder die Knethaken **(e)** in die dafür vorgesehenen Öffnungen und verriegeln Sie sie **(Fig. 1)**. Die Rührbesen und Knethaken müssen wie auf **Fig.1** angegeben eingesetzt werden. Die beiden Schneebesen müssen gleich lang sein. Sie sind richtig eingesetzt und sitzen fest, wenn ein „Klick“ zu hören ist.
3. Rollen Sie die benötigte Kabellänge ab und schließen Sie das Gerät an.
 - . Benutzen Sie vorzugsweise eine tiefe Schüssel.
 - . Stecken Sie die Rührbesen vor der Inbetriebnahme des Geräts in die Zubereitung, um Spritzer zu vermeiden.
 - . Setzen Sie das Gerät mit dem Wahlhebel für die Geschwindigkeit **(b)** in Betrieb. Fangen Sie mit Geschwindigkeit 1 an und gehen Sie dann, wenn die Zubereitung dickflüssiger wird, auf 2 und 3. Wenn Sie für das jeweilige Rezept mehr Leistung brauchen, können Sie den Hebel auf „Turbo“ stellen.
 - . Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Rührbesen aus der Zubereitung ziehen (um Spritzer zu vermeiden).

Zubehörteile: Knethaken ,Schneebeesen

Verwendung der Zubehörteile für:	Menge	Geschwindigkeit
Knethaken: Brotteig	500 g Mehl + 300 ml Wasser +10 g Salz + 10g Hefe	4min50 Geschwindigkeit 3 und Turbo
Rührbesen Rührkuchen	3 große Eier + 150 g Mehl + 150 g Zucker + 150 g zerlassene Butter + 1 Packung + Vanillezucker + 1 TL Backpulver + 2 Prisen Salz. Die Butter zerlassen (in einer Schüssel 30 Sekunden in die Mikrowelle geben). Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel.	höchstens 4min50 höchster Ruhrstufe
Flachrührer <i>Erhältlich bei Ihrem zugelassenen Fachhändler Art.-Nr. SA192377.</i> Gewürzbrot	150g Weizenmehl + 150g Gerstenmehl + 1 Päckchen (11g) Backhefe + 150g Zucker + 1 Päckchen Vanillezucker (7.5g) Gewürze: Zimt (4g) , Kardamom (1g), Grüner Anis (1g), Muskatnuss (0,2g ,1 Prise) 250g flüssiger Honig, 1 ganzes Ei , 5cl Milch	1min Geschwindigkeit 3

Abnehmen der Rührbesen und der Knethaken

Das Gerät muss außer Betrieb sein. Stellen Sie es auf Position 0, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose drücken Sie den Auswurfknopf **(c)** nach vorne und die Schneebeesen und Rührbesen werden ausgeworfen.

Reinigung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie die Rührbesen und Knethaken sofort nach der Benutzung, um zu vermeiden, dass Ei- und Ölreste antrocknen und die Zubehörteile verkleben.
3. Reinigen Sie die Rührbesen und Knethaken mit einem Schwamm und Spülmittel. Sie sind spülmaschinenfest.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.
5. Das Gerät darf nicht in die Spülmaschine
6. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metallteilen.
7. Tauchen Sie den Motorblock **(a)** nicht ins Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.

Aufbewahrung

Benutzen Sie zur Platz sparenden Aufbewahrung die Kabelaufrollung **(Fig. 2)**.

Description

- | | |
|--|---|
| a. Motor unit | e. Mixers for heavy dough |
| b. Speed control + Turbo | f. Cord storage |
| c. Eject button (to release the beaters or mixers) | g. Strip beaters (Optional. Available from your authorised retailer, product ref. SA192377) |
| d. Multi-blade beaters for light preparations | |

Start-up

Remove the accessories from their packaging and wash them in hot water.

EN

Using the appliance

1. Verify that the speed control **(b)** is in the "0" position.
2. Insert the beaters **(d)** or mixers **(e)** into their holes and lock them into place **(Fig.1)**. The beaters and mixers must be inserted as indicated in **Fig.1**. Both beaters must be of the same length. They are properly inserted in place when you hear a "click".
3. Unwind the necessary length of cord and plug the appliance in.
 - . Preferably use a deep bowl.
 - . Lower the beaters into the preparation before switching on; this will avoid splattering.
 - . Start up using the speed control **(b)** 1, first in speed 1, then 2 and 3 as the preparation thickens. Use the "Turbo" position if the recipe requires more power.
 - . Stop the appliance before removing the beaters from the preparation (this will avoid splattering).

Accessories	Quantity	Time / Speed
Mixers Bread dough	500 g flour + 300ml of water+10g of salt+10g baker's yeast	4min50 Speed 3 and Turbo
Multi-blade beaters Pound cake	3 large eggs (or about 150 g weight) + 150 g of plain flour + 150 g of caster sugar + 150 g of melted butter + 1 sachet of vanilla sugar (optional) + 1 tsp of baking powder + 2 pinches of salt Melt the butter (in a bowl for 30 sec in the microwave oven on low power). Put all ingredients in a bowl.	maximum 4min50 maximum speed
Strip beaters <i>Available from your authorised retailer, product ref. SA192377.</i> Spice bread	150 g wheat flour + 150 g rye flour + 1 packet (11g) baking powder + 150 g sugar + 1 packet vanilla sugar (7.5 g) Spices: cinnamon (4 g) , cardamom (1 g), aniseed (1 g), nutmeg (0.2 g,1 pinch) 250 g liquid honey, 1 whole egg, 50 ml milk	1min Speed 3

Removing the beaters or mixers

Once stopped, unplug. In position 0, push the eject button **(c)** forward to eject the beaters or mixers.

Cleaning

1. Unplug the appliance.
2. Clean the beaters or mixers immediately after use to keep the remaining oil or egg mixture from sticking or drying out.
3. You can clean the beaters or mixers with a sponge and washing up liquid. They can be washed in the dishwasher.
4. Clean the body of the appliance using a moist sponge only and dry carefully.
5. Never wash the appliance in the dishwasher.
6. Do not use abrasive sponges or objects with metal parts.
7. Never immerse the motor unit **(a)** in water. Wipe it clean with a dry or barely moistened cloth.

Storage

Use the cord winder to take up minimum space **(Fig. 2)**.

Descrizione

- | | |
|---|---|
| a. Blocco motore | e. Miscelatore per impasti pesanti |
| b. Selettore di velocità + Turbo | f. Avvolgicavo |
| c. Tasto di espulsione (per disinserire le fruste o il miscelatore) | g. Fruste (Opzionali. Disponibili presso il vostro rivenditore autorizzato rif. SA192377) |
| d. Fruste multiraggio per preparati leggeri | |

Avviamento

Estraete gli accessori dall'imballaggio e lavateli con acqua calda.

Utilizzo dell'apparecchio

IT

1. Verificate che il selettore di velocità (**b**) sia in posizione «0».
2. Introducete le fruste (**d**) o i miscelatori (**e**) negli appositi fori e bloccateli (**Fig. 1**). Le fruste e i miscelatori devono essere posizionati come illustrato nella **Fig. 1**. Le due fruste devono avere la stessa lunghezza. Saranno fissati e inseriti correttamente quando sentirete un «clic».
3. Svolgete il filo per la lunghezza necessaria e collegate l'apparecchio.
 - . Utilizzate preferibilmente un recipiente profondo.
 - . Immergete le fruste nella preparazione prima di mettere in funzione l'apparecchio, per evitare eventuali schizzi.
 - . Mettete in funzione l'apparecchio con il selettore di velocità (**b**), inizialmente a velocità 1 poi 2, 3 quando la preparazione diventa più densa. Utilizzate la posizione «Turbo» se la ricetta richiede più potenza.
 - . Prima di estrarre le fruste dalla preparazione, spegnete l'apparecchio (eviterete così eventuali schizzi).

Accessori	Quantità	Tempi / Velocità
Miscelatori Impasto per pane	500 g di farina + 300 ml di acqua +10 g di sale+ 10 g di lievito di birra	4min50 Velocità 3 e Turbo
Fruste multiraggio Torta quattro quarti	3 uova grandi (circa 150 gr) + 150 gr di farina + 150 gr di zucchero in polvere + 150 gr di burro fuso + 1 bustina di zucchero vanigliato + 1 cucchiaino di lievito chimico + 2 pizzichi di sale Sciogliere il burro (30 sec. nel microonde in un recipiente). Versare tutti gli ingredienti in una grossa ciotola.	massima 4min50 Velocità massima
Fruste <i>Disponibili presso il vostro rivenditore autorizzato rif. SA192377.</i> Panpepato	150 g di farina bianca + 150 g di farina di segale + 1 confezione (11 g) di lievito chimico 150 g di zucchero + 1 confezione di zucchero vanigliato (7,5 g) spezie: cannella (4 g), cardamomo (1 g), anice verde (1 g), noce moscata (0,2 g, 1 pizzico), 250 g di miele liquido, 1 uovo intero, 5 cl di latte	1 min Velocità 3

Disinserimento delle fruste o dei miscelatori

Ad apparecchio fermo, in posizione 0, spingete il tasto di espulsione **(c)** in avanti per sganciare le fruste o i miscelatori.

Pulizia

1. Scollegate l'apparecchio
2. Pulite le fruste o i miscelatori immediatamente dopo l'utilizzo per evitare depositi di impasto o di olio.
3. Potete pulire le fruste e i miscelatori con una spugna e del detersivo per piatti. Questi accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Pulite il corpo dell'apparecchio solo con una spugna umida e asciugate con cura.
5. Non lavate mai l'apparecchio in lavastoviglie.
6. Non utilizzate spugne abrasive od oggetti contenenti parti metalliche.
7. Non immergete mai il blocco motore **(a)** in acqua. Pulitelo con un panno asciutto o leggermente umido.

Sistemazione

Utilizzate l'avvolgicavo per un ingombro minimo **(Fig. 2)**.

Descripción

- a. Bloque motor
- b. Selector de velocidad + Turbo
- c. Botón de expulsión (para retirar las varillas o las amasadoras)
- d. Batidoras con multi-varillas para preparaciones ligeras
- e. Amasadoras para masas pesadas
- f. Guarda cable
- g. Batidoras con cintas (Opcional. Disponibles en su distribuidor autorizado ref. SA192377)

Puesta en marcha

Saque los accesorios de su embalaje y límpielos con agua caliente.

Utilización del aparato

1. Compruebe que el selector de velocidad (**b**) está en posición «0»
 2. Introduzca las batidoras (**d**) o las amasadoras (**e**) en los orificios previstos a tal efecto y bloquee (**Fig.1**). Las batidoras y las amasadoras deben colocarse según la **Fig.1**. Las dos batidoras deben tener la misma longitud. Estarán correctamente fijadas y encajadas cuando oiga un «clic».
 3. Desenrolle la longitud de cable necesario y conecte el aparato
- . Utilice preferentemente un recipiente hondo.
 - . Introduzca las batidoras en la preparación antes de ponerlo en marcha, de este modo, evitará las salpicaduras.
 - . Póngalo en marcha con el selector de velocidad (**b**), primero en velocidad 1 y a continuación, 2, 3 a medida que la preparación se vaya espesando. Utilice la posición «Turbo» si la receta necesita más potencia.
 - . Antes de sacar las batidoras de la preparación, apague el aparato (evitará las salpicaduras).

ES

Accesorios	Cantidad	Tiempo / Velocidad
Amasadoras Masa de pan	500 g de harina + 300 ml de agua +10 g de sal +10 g de levadura de panadería fresca	4min50 Velocidad 3 y Turbo.
Batidoras multi-varillas Bollo	3 huevos grandes (alrededor de 150 g) + 150 g de harina + 150 g de azúcar superfina + 150 g de mantequilla fundida + 1 sobre de azúcar de vainilla + 1 cucharada de levadura + 2 pizcas de sal Funda la mantequilla (en un vaso durante 30 seg. en el microondas). Vierta todos los ingredientes en un vaso.	máxima 4min50 Velocidad máxima
Batidoras con cintas <i>Disponibles en su distribuidor autorizado ref. SA192377.</i> Alajú	150g harina de trigo + 150g harina de centeno + 1 paquete (11g) de levadura química + 150g de azúcar + 1 paquete de azúcar avainillada (7.5g) especias: canela (4g) , cardamomo (1g), anís verde (1g), nuez moscada (0.2g ,1 pizca) 250g de miel líquida, 1 huevo entero, 5cl de leche	1 min Velocidad 3

Extracción de las varillas o de las amasadoras

Al parar, en posición 0, presione el botón de expulsión **(c)** hacia adelante antes de retirar las varillas o las amasadoras.

Limpieza

1. Desenchufe el aparato.
2. Limpiar las varillas o las amasadoras inmediatamente después de su utilización para evitar que los restos de la mezcla de huevos o de aceite no se queden pegados o secos.
3. Puede limpiar las varillas y las amasadoras con una esponja y líquido lavavajillas. Pueden ir al lavavajillas.
4. Limpie el cuerpo del aparato únicamente con una esponja húmeda y seque cuidadosamente.
5. Nunca lave el aparato en el lavavajillas.
6. No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
7. Nunca sumerja el bloque motor **(a)** en el agua. Séquelo con un paño seco o apenas húmedo.

Para guardar

Utilice el guarda cable para un volumen mínimo **(Fig. 2)**.

Descrição

- a. Bloco do motor
- b. Selector de velocidade + Turbo
- c. Botão "Eject" (para retirar os batedores metálicos e as varas de arame)
- d. Batedores metálicos para preparações leves
- e. Varas de arame para massas pesadas
- f. Enrolador do cabo
- g. Batedores metálicos com hastes paralelas (Como opção. Disponíveis no revendedor autorizado, ref. SA192377)

Colocação

Retire os acessórios da embalagem e limpe-os com água quente.

Utilização do aparelho

1. Certifique-se de que o selector de velocidade (**b**) se encontra na posição «0».
2. Insira os batedores metálicos (**d**) ou as varas de arame (**e**) nos orifícios previstos para este efeito e bloqueie-os (**Fig.1**). Os batedores metálicos e as varas de arame deverão ser colocados de acordo com o **Fig.1**, sendo que os dois batedores ou as duas varas devem ficar com o mesmo comprimento. Um "clic" de bloqueio avisa que os acessórios se encontram perfeitamente colocados.
3. Desenrole o cabo até obter o comprimento pretendido e ligue o aparelho.
 - . Utilize, de preferência, um recipiente côncavo.
 - . Insira os batedores metálicos/varas de arame na preparação antes de os colocar em funcionamento. Desta forma, evitará os salpicos.
 - . Coloque o aparelho a funcionar posicionando o selector de velocidade (**b**), na velocidade 1 e, em seguida, 2 e 3, à medida que a preparação for ficando mais espessa. Utilize a posição «Turbo» caso a receita implique mais potência.
 - . Antes de retirar os batedores/varas da preparação, pare por completo o aparelho (evitará, assim, os salpicos).

PT

Acessórios	Quantidade	Tempo / Velocidade
Varas de arame Massa para pão	500 g de farinha + 300 ml de água +10 g de sal +10 g de fermento de padeiro	4min50 Velocidade 3 e Turbo
Batedores metálicos Pão-de-ló	3 ovos grandes (ou cerca de 150 g) + 150 g de farinha + 150 g de açúcar em pó + 150 g de manteiga derretida + 1 saqueta de açúcar baunilhado + 1 colher de chá de fermento em pó + 2 pitadas de sal Derreta a manteiga (numa taça durante 30 segundos no micro-ondas). Coloque todos os ingredientes numa taça.	máxima 4min50 Velocidade máxima
Batedores metálicos com hastes paralelas <i>Estas encontram-se à venda no seu revendedor autorizado, ref. SA192377.</i> Pão com especiarias	150g farinha de trigo + 150g farinha de centeio + 1 saqueta (11g) de fermento + 150g de açúcar + 1 saqueta de açúcar com essência de baunilha (7,5g) Especiarias: canela (4g), cardamomo (1g), erva-doce (1g), noz-moscada (0,2 g, 1 pitada) 250g de mel líquido, 1 ovo, 5cl de leite	1min Velocidade 3

Para retirar os batedores metálicos ou as varas de arame _____

Desligue o aparelho (posição 0) e retire a ficha da tomada. Pressione o botão "EJECT" (c) para a frente por forma a retirar os batedores metálicos ou as varas de arame.

Limpeza _____

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Limpe os batedores metálicos e as varas de arame após cada utilização.
- Os batedores metálicos ou as varas de arame podem ser limpos com uma esponja e detergente para a loiça ou ser colocados na máquina de lavar a loiça.
- Limpe o corpo do aparelho apenas com uma esponja húmida. Seque-o cuidadosamente.
- Nunca lave o aparelho na máquina de lavar a loiça.
- Não utilize esponjas abrasivas nem objectos metálicos.
- Nunca mergulhe o bloco do motor (a) em água. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente humedecido.

Arrumação

Utilize o enrolador do cabo para uma ocupação mínima do espaço (Fig. 2).

Περιγραφή

- a. Σώμα συσκευής
- b. Διακόπτης ταχύτητας + Turbo
- c. Κουμπί αφαίρεσης (για την αφαίρεση των χτυπητηριών ή των αναδευτήρων)
- d. Αναδευτήρες για ελαφρά μίγματα
- e. Αναδευτήρες για σφιχτές ζύμες
- f. Σύστημα τυλίγματος καλωδίου
- g. Αναδευτήρες για μαρέγκα / σαντιγί (Προαιρετικά. Διαθέσιμα στο εξουσιοδοτημένο κατάστημά σας κωδ. SA192377)

Θέση σε λειτουργία

Βγάλτε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία τους και καθαρίστε τα με ζεστό νερό.

Χρήση της συσκευής

- 1 . Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας (**b**) βρίσκεται στη θέση « 0 »
- 2 . Τοποθετήστε τους αναδευτήρες για ελαφρά μίγματα (**d**) ή τους αναδευτήρες για σφιχτές ζύμες (**e**) στις εσοχές που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό και ασφαλίστε (**Εικ.1**). Οι αναδευτήρες πρέπει να τοποθετηθούν σύμφωνα με την **Εικ.1**. Οι δυο αναδευτήρες πρέπει να έχουν το ίδιο μήκος. Έχουν τοποθετηθεί και στερεωθεί σωστά όταν ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
- 3 . Ξετυλίξτε το μήκος του καλωδίου που σας χρειάζεται και συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
 - . Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση ένα βαθύ δοχείο.
 - . Βυθίστε τους αναδευτήρες μέσα στο μίγμα πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής προκειμένου να αποφύγετε το πιτσίλισμα.
 - . Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία με τον διακόπτη ταχύτητας (**b**) 1, τοποθετώντας τον πρώτα στην ταχύτητα 1 και στη συνέχεια 2 και 3 καθώς πήζει το μίγμα. Χρησιμοποιήστε τη θέση « Turbo » εάν το μίγμα χρειάζεται μεγαλύτερη ένταση χτυπήματος.
 - . Προτού βγάλετε τους αναδευτήρες από το μίγμα, σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής (για να αποφύγετε το πιτσίλισμα).

EL

Εξαρτήματα	Ποσότητα	Χρόνος / Ταχύτητα
Αναδευτήρες για σφιχτές ζύμες Ζύμη για ψωμί	500γρ. αλεύρι, 300ml νερό, 10γρ. αλάτι και 10γρ. μαγιά	4 λεπτά 50 Ταχύτητα 3 και Turbo
Αναδευτήρες για ελαφρά μίγματα Κέικ	3 μεγάλα αυγά (ή περίπου 150 γρ.) + 150 γρ. αλεύρι + 150 γρ. ζάχαρη άχνη + 150 γρ. λιωμένο βούτυρο + 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια + 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ + 2 πρέζες αλάτι Ζεστάνετε το βούτυρο (στον φούρνο μικροκυμάτων για 30 δευτ. μέσα σε ένα μπολ). Σε ένα μπολ σαλάτας, τοποθετήστε όλα τα συστατικά.	μέγιστη 4 λεπτά 50 μέγιστη ταχύτητα
Αναδευτήρες για μαρέγκα / σαντιγί <i>Διαθέσιμα στο εξουσιοδοτημένο κατάστημά σας κωδ. SA192377.</i> Ψωμί με μπαχαρικά	150 g σιτάλευρο + 150 g αλεύρι σικάλεως + 1 φακελάκι (11 g) μπέικιν πάουντερ + 150 g ζάχαρη + 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλιας (7,5 g) Μπαχαρικά: κανέλα (4 g), καρδάμωμο (1 g), πράσινο γλυκάνισο (1 g), μοσχοκάρυδο (0,2 g , 1 πρέζα), 250 g μέλι, 1 ολόκληρο αυγό, 50 ml γάλα	1 λεπτά Ταχύτητα 3

Αφαίρεση των αναδευτήρων

Όταν σταματήσει να λειτουργεί η συσκευή, βγάλτε το φιν από την πρίζα. Στη θέση 0, πιέστε το κουμπί αφαίρεσης **(c)** προς τα εμπρός για να αφαιρέσετε τους αναδευτήρες.

Καθαρισμός

1. Βγάλτε το φιν από την πρίζα.
2. Καθαρίστε τους αναδευτήρες αμέσως μετά από τη χρήση για να αποφύγετε την παραμονή κολλημένων ή ξεραμένων υπολειμμάτων μίγματος αυγών ή λαδιού πάνω σε αυτά.
3. Μπορείτε να καθαρίσετε τους αναδευτήρες με ένα σφουγγάρι και υγρό πιάτων. Μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων
4. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής αποκλειστικά με ένα βρεγμένο σφουγγάρι και σκουπίστε το καλά.
5. Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
6. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
7. Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής **(a)** σε νερό. Σκουπίζετε τη συσκευή με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.

Αποθήκευση

Χρησιμοποιήστε το σύστημα τυλίγματος καλωδίου ώστε το καλώδιο να καταλαμβάνει τον ελάχιστο δυνατό χώρο **(Εικ. 2)**.

Описание

- a. Блок двигателя
- b. Регулятор скорости и режим «Turbo»
- c. Кнопка «выброса» насадок (для съема венчиков или спиральных насадок)
- d. Венчики для взбивания легких смесей
- e. Спиральные насадки для замеса густого теста
- f. Отделение для шнура
- g. Насадки для замеса очень густого теста. (Не входят в комплект. Приобретаются дополнительно у уполномоченного продавца – инд. номер SA192377).

Подготовка к работе

Распакуйте насадки прибора и промойте их в горячей воде.

Использование прибора

1. Проверьте, что регулятор скорости (**b**) находится в положении «0».
 2. Вставьте венчики для взбивания (**d**) или спиральные насадки (**e**) в предназначенные для этой цели отверстия и закрепите их (**рис.1**). Венчики для взбивания (**d**) или спиральные насадки должны быть установлены так, как показано на **рис.1**. Обе насадки должны быть установлены на одинаковом уровне. О правильной установке и закреплении насадок можно судить по щелчку.
 3. Отмотайте необходимую длину шнура питания и подключите прибор к сети.
- . Используйте предпочтительно глубокую посуду.
 - . Во избежание разбрызгивания следует опустить насадки в приготовляемую смесь до включения прибора.
 - . Приступайте к работе, установив регулятор скорости (**b**) сначала в положение «1», затем, по мере загустевания смеси, в положение «2» и «3». Используйте режим «Turbo», если для приготовления блюда согласно рецепту требуется большая мощность прибора.
 - . Во избежание разбрызгивания смеси отключите прибор, прежде чем извлечь из нее насадки.

RU

Насадки	Количество	Время / Скорость
Спиральные насадки Дрожжевое тесто	500г муки + 300мл воды + 10г соли + 10г сухих дрожжей	4 мин. 50 Скорость «3» и режим «Turbo»
Венчики для взбивания Фунтовый кекс	3 больших яйца (или приблизительно 150г) + 150г муки + 150г сахарного порошка + 100 г топленого масла + 1 пакетик ванильного сахара + 1 чайная ложка химического разрыхлителя теста + 2 щепотки соли Растопите масло (нагрейте в чашке в микроволновой печи 30 сек.). Поместите все ингредиенты в салатницу и перемешайте.	Макс. 4 мин. 50 максимальная скорость
Насадки для замеса очень густого теста <i>(Приобретаются дополнительно у уполномоченного продавца – инд. номер SA192377).</i> Пряничное тесто	150 г пшеничной муки + 150 г ржаной муки + 1 пакетик (11 г) пекарского порошка (разрыхлителя), 150 г сахара + 1 пакетик ванильного сахара (7,5 г). Специи: корица (4 г), кардамон (1 г), зеленый анис (1 г), мускатный орех (0,2 г, 1 щепотка), 250 г жидкого меда. 1 яйцо, 50 мл молока.	1 мин. Скорость «3»

_____Съем венчиков для взбивания или спиральных насадок

Для того чтобы снять венчики для взбивания или спиральные насадки, выключите прибор, поставив регулятор скорости в положение «0», и нажмите на кнопку «выброс» насадок **(с)**.

Чистка _____

1. Отключите прибор от сети.
2. Помойте венчики для взбивания или спиральные насадки сразу после использования для того, чтобы на них не осталось яичной смеси или растительного масла.
3. Венчики для взбивания или спиральные насадки можно мыть с помощью губки и жидкости для мытья посуды, а также в посудомоечной машине.
4. Корпус прибора можно чистить только влажной губкой. После чистки тщательно просушите прибор.
5. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
6. Не используйте чистящий порошок или предметы, имеющие металлические части.
7. Запрещается погружать блок двигателя **(а)** в воду. Оботрите его сухой или едва влажной тряпкой.

_____Хранение

Для того чтобы прибор занимал меньше места, убирайте шнур питания в предназначенное для его хранения отделение **(рис.2)**.

Опис

- a. Блок двигуна
- b. Перемикач швидкостей + режим Turbo
- c. Ручка виштовхування (для виймання вінчиків або спіральних насадок для змішування тіста)
- d. Вінчики з дроту для рідких продуктів
- e. Спіральні насадки для змішування густого тіста
- f. Відсік для електрошнура
- g. Вінчики зі смужок (Додатковий компонент. Можна придбати в уповноваженого роздрібного продавця за артикулом SA192377)

Підготовка до використання

Витягніть приладдя з упаковки й промийте гарячою водою.

Використання приладу

- 1 . Перевірте, щоб перемикач швидкостей **(b)** був у положенні «0».
- 2 . Вставте вінчики **(d)** або спіральні насадки **(e)** в передбачені для цього отвори і зафіксуйте їх **(ис.1)**. Вінчики й спіральні насадки вставляються як показано на **ис.1**. Обидва вінчики повинні мати однакову довжину. Вони є правильно зафіксованими, якщо після встановлення чути клацання.
- 3 . Розмотайте електрошнур на потрібну довжину й підключіть прилад до електромережі.
 - . Бажано використовувати глибоку миску.
 - . Занурте вінчики у ємність з продуктами, які Ви бажаєте змішати, перед увімкненням приладу, щоб уникнути розбризкування.
 - . Ввімкніть прилад за допомогою перемикача швидкостей **(b)** 1, виставивши спочатку швидкість 1 і переходячи після цього на швидкості 2 і 3 по мірі згущування продукту. Використовуйте положення «Turbo», якщо рецептом передбачене більш інтенсивне змішування.
 - . Перед вийманням вінчиків з готового продукту вимкніть прилад (щоб уникнути розбризкування).

UK

Приладдя	Кількість	час / Швидкість
Спиральні насадки для замішування Хлібне тісто	500 г борошна + 300 мл води + 10 г солі + 10 г дріжджів	4 хв 50 сек Швидкість 3 і Turbo
Вінчики з дроту Пиріг «Чотири чверті»	3 великі яйця (або близько 150 г) + 150 г борошна + 150 г цукрової пудри + 150 г розтопленого масла + 1 пакет ванільного цукру + 1 кавова ложечка розпушувача тіста + 2 дрібки солі Розтопіть масло (у мисці, у мікрохвильовій печі протягом 30 сек.). Складіть до салатнику всі інгредієнти.	Макс. 4 хв 50 сек швидкість максимальна
Вінчики зі смужок <i>Їх можна придбати в уповноваженого роздрібного продавця за артикулом SA192377.</i> Кекс	150 г пшеничного борошна + 150 г житнього борошна + 1 пакетик (11 г) розпушувача тіста, 150 г цукру + 1 пакетик ванільного цукру (7,5 г) Прянощі: кориця (4 г), кардамон (1 г), аніс (1 г), мускатний горіх (0,2 г, 1 дрібка) 250 г рідкого меду, 1 ціле яйце, 50 мл молока	1 хв Швидкість 3

Виймання вінчиків або спіральних насадок

Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки. Виставте перемикач у положення 0, натисніть ручку виштовхування **(с)** вперед, щоб вийняти вінчики або спіральні насадки.

Очищення

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Вимийте вінчики або спіральні насадки одразу після використання, щоб на них не залишались і не висихали рештки яєць або олії.
3. Для миття вінчиків і спіральних насадок можна використовувати губку й рідкий засіб для миття посуду.
Їх можна мити в посудомийній машині.
4. Корпус можна тільки протирати вологою губкою й потім ретельно висушувати.
5. Ніколи не мийте прилад у посудомийній машині.
6. Не використовуйте для очищення приладу абразивну губку або предмети, що містять металеві частини.
7. Ніколи не занурюйте блок двигуна **(а)** у воду. Протирайте його сухою або злегка змоченою у воді ганчіркою.

Зберігання

Щоб зекономити місце, використовуйте відсік для електрошнура **(ис. 2)**.

Сипаттама

- a. Қозғалтқыш блогы
- b. Жылдамдық реттеуіші + Turbo тәртіптемесі
- c. Шығару түймешігі (майдалағыштар немесе шиыршықты қаптамаларды босату)
- d. Жеңіл қоспаларды шайқауға арналған майдалағыштар
- e. Қою қамырға арналған шиыршықты қаптамалар
- f. Сымды сақтауға арналған бөлім
- g. Өте қою қамырды илеуге арналған қаптамалар (Жиынтыққа кірмейді. Өкілетті сатушыдан алуға болады, өнім сілтемесі SA192377)

Жұмысқа дайындау

Керек-жарақтарын қаптамадан шығарып, ыстық сумен жуыңыз.

Аспапты пайдалану

1. Жылдамдық реттеуішінің **(b)** «0» позициясында екенін тексеріңіз.
2. Шайқауға арналған майдалағыштарды **(d)** немесе шиыршықты қаптамаларды **(e)** өз саңылауларына кіргізіп, бекітіңіз **(Fig.1)**. Шайқауға арналған майдалағыштар мен шиыршықты қаптамаларды **Fig.1** көрсетілгендей орнату қажет. Екі қаптама бірдей деңгейде орнатылуы қажет. Шерткен дыбыс естілсе, демек, аспап дұрыс орнатылған және қаптамалар дұрыс бекітілген.
3. Сымның қажетті ұзындығын алып, аспапты қосыңыз.
 - . Тереңірек ыдысты пайдаланған жөн.
 - . Қоспа шашыратылмас үшін, аспап түсірленге дейін қаптамаларды өзірленетін қоспаға түсіріп қойыңыз.
 - . Жылдамдық реттеуішін **(b)** 1 алдымен 1-күйге, артынша, қоспаның қоюланғанына қарай 2 және 3-күйге орнатып, жұмысқа кірісіңіз. Рецепт көбірек қуатты қажет етсе, «Turbo» тәртіптемесін пайдаланыңыз.
 - . Майдалағыштарды қоспадан (шашыраудың алдын алады) алмастан бұрын аспапты тоқтатыңыз.

Керек жарақтар	Мөлшері	Ұақыты / Жылдамдық
Шиыршықты қаптамалар Ашытқы қамыры	500г ұн + 300мл су + 10г тұз + 10г ашытқы	4 мин 50 3-жылдамдық және Turbo тәртіптемесі
Шайқауға арналған майдалағыштар Пирог	3 үлкен жұмыртқа (немесе шамамен 150 гр) + 150 г ұн + 150 г қант ұнтағы + 150 г ерітілген сарымай + 1 пакет ванильді қант + 1 шай қасық қопсытқыш + 2 шымшым тұз Сарымайды жұмсартыңыз (ыдыстың ішіне салып, 30 секундқа микротолқынды пешке қойыңыз). Салат салатын ыдысқа барлық ингредиенттерді құйыңыз.	Макс 4 мин 50 максималды жылдамдық
Шайқаңыз <i>Уәкілетті сатушыдан сатып алуға болады, өнім сілтемесі SA192377.</i> Дәмдеуіштер қосылған нан	150 г бидай ұны + 150 г қара бидай ұны + 1 пакет (11г) қопсытқыш, 150 г қант + 1 пакет ваниль шекері (7,5 г) Дәмдеуіштер: даршын (4 г), кардамон (1 г), әніс дәні (1 г), жұпар жаңғағы (0,2 г, 1 шымшым), 250 г сұйық бал, 1 тұтас жұмыртқа, 50 мл сүт	1 мин 3-жылдамдық

Майдалағыштарды немесе шиыршықты қаптамаларды алу —

Аспап тоқтағаннан кейін, оны желіден ажыратыңыз. «0» тәртіптемесінде майдалағыштарды немесе шиыршықты қаптамаларды шығарып алу үшін шығарып алу түймешігін (с) алға қарай итеріңіз.

Тазалау _____

1. Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
2. Қалған майды немесе жұмыртқа қоспасының жабысып қалуынан не құрғап кетуінен сақтау үшін пайдаланғаннан кейін дереу майдалағыштарды немесе шиыршықты қаптамаларды тазалаңыз.
3. Майдалағыштарды немесе шиыршықты қаптамаларды ысқышпен және ыдыс-аяқ жууға арналған сұйықтықпен тазалауға болады.
- Оларды ыдыс-аяқ жуғыш машинамен жууға болады.
4. Аспаптың сыртын тек ылғалды ысқыш арқылы тазалап, содан соң мұқият құрғатыңыз.
5. Аспапты ыдыс-аяқ жуғыш машинада жууға тыйым салынған.
6. Металды бөліктері бар абразивті ысқыштарды не заттарды пайдаланбаңыз.
7. Қозғалтқыштың блогын (а) суға батыруға тыйым салынған. Оны құрғақ немесе кішкене ылғалды матамен тазалап сүртіңіз.

Сақтау

Аспап аз орын алу үшін қуат сымын, сақтауға арналған бөлімге жинап қойыңыз (Fig. 2).

التنظيف

1. افضل المنتج عن التيار
2. نظف المخافق و العجانات فورا بعد الانتهاء من استعمالها حتى لا تلتصق بها بقايا التحضيرات التي تحتوي على البيض أو الزيت.
3. يمكنك تنظيف المخافق و العجانات باستعمال إسفنجة و منظف الأواني المنزلية، يمكن غسل هذه الملحقات في جلاية الصحون.
4. نظف جسم المنتج بقطعة قماش رطبة فقط ثم جفنه بعناية.
5. لا تغسل المنتج أبدا في جلاية الصحون.
6. لا تستعمل إسفنجة كاشطة أو أية أداة تحتوي على أجزاء معدنية.
7. لا تمر وحدة المحرك (a) أبدا في الماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة.

التخزين

- استعمل حجيرة السلك الكهربائي لتقليص الحيّز المشغول (الشكل 4).
منتج كهربائي أو إلكتروني منتهي الصلاحية

الملحقات	الكمية / الوقت	السرعة
العجانة عجينة الخبز عجينة الفطائر	500 جرام طحين 2 دقيقتان أقصى حد	السرعة 3 ثم Turbo
الخفاق المتعدد الأنصال عجينة الوفل أو عجينة الكريب	750 جرام 2 دقيقتان تقريبا	ابدأ بالسرعة 1 لتفادي تطاير المكونات ثم انتقل إلى السرعة 3 ثم Turbo
بياض البيض	6 بياض بيض 3 دقائق	ابدأ بالسرعة 1 لتفادي تطاير المكونات ثم انتقل إلى السرعة 2 و 3 كلما ازداد تماسك المكونات
كريمة الشانتيي	20 سنتلتر / 2 دقيقتان تقريبا - توقف قبل أن تتحول الكريما إلى زبدة.	
المايونيز	من 1 إلى 3 صفار البيض من 3 إلى 5 دقائق	

خبز بالتوابل

- لإنجاز هذه الوصفة، استعمل خفاق السلك المتوفر عند بائعك المعتمد المرجع SA192377.
- 150 جرام طحين القمح + 150 جرام طحين الجاودار + 1 كيس (11 جرام) باكينج باودر
150 جرام سكر + 1 كيس سكر بنكهة الفانيلا (5, 7 جرام)
التوابل: قرفة (4 جرام)، حب الهال (1 جرام)، يانسون أخضر (1 جرام)، جوزة الطيب (2, 0 جرام، 1 قبضة)
250 جرام عسل سائل، 1 بيضة، 5 سنتلتر حليب
- ضع صنفي الطحين (2) و الباكينج باودر و صنفي السكر (2) في وعاء
 - اسحق التوابل و أضفها إلى المكونات
 - أضف العسل و البيض و الحليب
 - يخلط المزيج على سرعة 3 لمدة دقيقة واحدة ، ثم يترك المزيج لمدة 10 دقائق قبل إعادة خلطه لمدة 10 ثواني على سرعة «Turbo»
 - ضع العجينة في قالب كعك مدهون بالزبدة و أدخلها في الفرن لمدة 1 ساعة بضبط الترموستات على الموقع 5.

نزع الخفاق أو العجانة

عند التوقف، في موقع التوقف 0، اضغط على زر «الخراج» (c) باتجاه الأمام لخراج الخفاق أو العجانة.

المواصفات

- a. وحدة المحرك
b. مفتاح السرعة + Turbo
c. زر «الإخراج» (eject) (لنزع الخفاق والعجان)
d. خفاق متعدد الأنصال للتحضيرات الخفيفة
- e. عجانة للعجائن الثقيلة
f. حجيرة السلك الكهربائي
g. خفاق من السلك (ملحق اختياري تجده عند بائعك
المعتمد المرجع SA192377)

احتياطات الاستعمال

- لتجنب الحوادث المنزلية، لا تترك شعرك أو ملابسك أو أية أشياء أخرى متدلية على المنتج وهو في حالة التشغيل.
- لا تلمس الخفاق أو العجانة ولا تدخل فيه أية أداة (سكين، شوكة، ملعقة...) حتى لا تعرض نفسك أو غيرك للإصابة أو تتسبب بإتلاف المنتج. يمكنك استعمال الملوقة فقط عندما لا يكون المنتج مشغلا.
- لتفادي إتلاف المنتج، لا تضع المنتج أو الملحقات أبدا في الثلاجة أو في الفرن العادي أو في فرن المايكروويف.
- صممت الخفاقات والعجانات لإنجاز تحضيرات خاصة بالمواد الغذائية، فلا تستعملها لخلط مواد أخرى.

التشغيل

انزع التغليف عن الملحقات ونظفها بالماء الساخن.

الاستعمال

1. تأكد أن مفتاح السرعة (b) موجود على الموقع «0».
2. ركب الخفاقتين (d) أو العجانتين (e) في الفتحة المخصصة لهما ثم أحكم الإغلاق (الشكل 1). يجب تركيب الخفاقتين والعجانتين كما هو مبين في الشكل 3. يجب أن يكون طولهما متساويا. سوف تتأكد من تثبيت و تركيب الخفاقتين كما ينبغي عند سماع صوت الإغلاق "clac".
3. مدد السلك الكهربائي حسب رغبتك ثم أوصل المنتج بالتيار من الأفضل استعمال وعاء مقعر .
- اغمر الخفاقتين في التحضير قبل تشغيل المنتج لكي تتجنب تطاير المواد .
- شغل المنتج بواسطة مفتاح السرعة (b) (الشكل 2). باختيار السرعة 1 أولا ثم انتقل إلى السرعة 2 و 3 كلما ازداد تماسك المكونات. اضبط مفتاح السرعة على موقع "Turbo" إذا تطلبت الوصفة المحضرة قوة أكبر .
- قبل اخراج الخفاقتين من المكونات، أوقف المنتج (لتجنب تطايرها).

تمیز کردن

1. دستگاه را از برق بیرون آورید.
2. همزن‌ها یا خمیر زن‌ها را فوراً پس از استفاده تمیز کنید تا از چسبیدن و خشک شدن مخلوط تخم‌مرغ یا روغن روی آنها جلوگیری کنید.
3. همزن‌ها و خمیر زن‌ها را می‌توانید با اسفنج و مایع ظرفشویی تمیز کنید. آنها را می‌توانید در ماشین ظرفشویی هم بشویند.
4. بدنه دستگاه را فقط با اسفنج مرطوب تمیز کرده و کاملاً خشک کنید.
5. دستگاه را هرگز در ماشین ظرفشویی نشویند.
6. از استفاده از اسفنج‌های زیر یا حاوی بخش‌های فلزی پرهیز کنید.
7. موتور (a) را در آب فرو نبرید. آنرا با یک پارچه خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.

جمع آوری

برای صرفه‌جویی در جا، از قسمت جمع‌آوری سیم استفاده کنید (تصویر 4).

وسيله جانبی	مقدار / زمان	سرعت
خمیر زن خمیر نان خمیر شکسته	500 گرم آرد / حداکثر 2 دقیقه	سرعت 3 و توربو
همزن چند پره‌ای خمیر گوفر یا خمیر کرب	750 گرم / تقریباً 2 دقیقه	برای پیشگیری از پخش مواد به بیرون با سرعت 1 شروع و سپس با سرعت 3 و توربو ادامه دهید.
سفیده تخم مرغ	6 سفیده تخم مرغ / 3 دقیقه	برای پیشگیری از پخش مواد به بیرون با سرعت 1 شروع و به مرور که مخلوط ضخیم‌تر میشود با سرعت‌های 2 و 3
کرم شانتی‌بی	20 سانتی‌لیتر / تقریباً 2 دقیقه - قبل از آنکه کرم تبدیل به کره شود دستگاه را قطع کنید.	
مایونز	1 تا 3 زرده تخم مرغ / 3 تا 5 دقیقه	

نان ادویه‌ای

برای تهیه این نان از همزن‌های نواردار استفاده کنید. این همزن‌ها نزد فروشنده دستگاه تحت شماره SA192377 موجود است.

150 گرم آرد گندم + 150 گرم آرد چاودار + 1 بسته (11 گرم) مخمر شیمیایی

150 گرم شکر + 1 بسته شکر وانیل‌دار (7.5 گرم)

ادویه: دارچین (4 گرم)، هل (1 گرم)، رازیانه سبز (1 گرم)، جوز (0.2 گرم)

250 گرم عسل مایع 1 تخم مرغ درسته، 5 سانتی‌لیتر شیر

آرد گندم و آرد چاودار، مخمر شیمیایی و شکرها را درون یک ظرف سالادخوری بریزید.

ادویه را پودر کرده به مخلوط اضافه کنید.

عسل، تخم مرغ و شیر را اضافه کنید.

به مدت 1 دقیقه در حالت "توربو" مخلوط کنید.

خمیر را در یک قالب کک که قبلاً کره مالیده‌اید بریزید و به مدت 1 ساعت در فر با وضعیت 5 قرار دهید.

بیرون آورد همزن‌ها یا خمیر زن‌ها

در موقع قطع دستگاه در وضعیت "0"، دکمه بیرون آمدن (c) را بسمت جلو فشار دهید تا همزن‌ها بیرون بیایند.

- a. موتور
b. انتخاب سرعت + توربو
c. دکمه بیرون آوردن (برای پره همزن‌ها)
d. همزن‌های چند پره برای مواد سبک
- e. خمیرزن برای خمیرهای سنگین
f. جمع‌کننده سیم
g. همزن‌های نواردار (در صورت نیاز، تحت شماره SA192377 نزد فروشنده موجود است)

پیشگیری‌ها ایمنی

- برای جلوگیری از هرگونه خطری، مطمئن شوید که موها، لباس یا وسیله دیگری با قسمت‌های متحرک دستگاه در تماس نباشند.
- به همزن‌ها دست نزنید و هیچ وسیله دیگری (چاقو، چنگال، قاشق و غیره) درون دستگاه فرو نبرید تا خود صدمه ندیده و به دیگری نیز صدمه وارد نیآورید و به دستگاه لطمه وارد نکنید. فقط می‌توانید از یک کاردک در موقعی که دستگاه در حرکت نباشد، استفاده کنید.
- برای پیشگیری از صدمه دیدن دستگاه، دستگاه و وسایل جانبی آنرا در فریزر یا فر سنتی و مایکروویو قرار ندهید.
- همزن‌ها فقط برای تهیه مواد غذایی پیش‌بینی شده‌اند. از آنها برای مواد دیگری استفاده نکنید.

راه اندازی

وسایل جانبی را از بسته بندی بیرون آورده و با آب گرم بشوئید.

استفاده از دستگاه

1. مطمئن شوید که دکمه سرعت (b) در وضعیت "0" قرار داشته باشد.
2. پره همزن (d) یا خمیر زن (e) را در سوراخ‌های مربوطه فرو برده و قفل کنید (تصویر 1). همزن‌ها باید بشکلی که در (تصویر 3) نمایش داده شده است در جای خود قرار گیرند. دو همزن باید طول مساوی داشته باشند. شنیدن صدای "کلیک" نشان دهنده قرار گرفتن صحیح آنها می‌باشد.
3. میزان سیم مورد نیاز را باز کرده، دستگاه را به برق وصل کنید.
توصیه میشود از یک ظرف گود استفاده کنید.
قبل از راه‌انداختن، همزن‌ها را درون مخلوط فرو ببرید تا مانع از پرش مواد به بیرون شوید.
به کمک انتخاب‌کننده سرعت (b) دستگاه را راه‌باندازید (تصویر 2)، اول با سرعت 1 و به مرور که مخلوط غلیظ میشود با سرعت‌های 2 و 3. اگر نیاز به قدرت بیشتری بود، از وضعیت "توربو" استفاده کنید.
قبل از بیرون آوردن همزن‌ها، دستگاه را قطع کنید تا مانع از پرش قطرات مخلوط به بیرون شوید.

FR	3-4
NL	5-6
DE	7-8
EN	9-10
IT	11-12
ES	13-14
PT	15-16
EL	17-18
RU	19-20
UK	21-22
KK	23-24
AR	27-25
FA	30-28