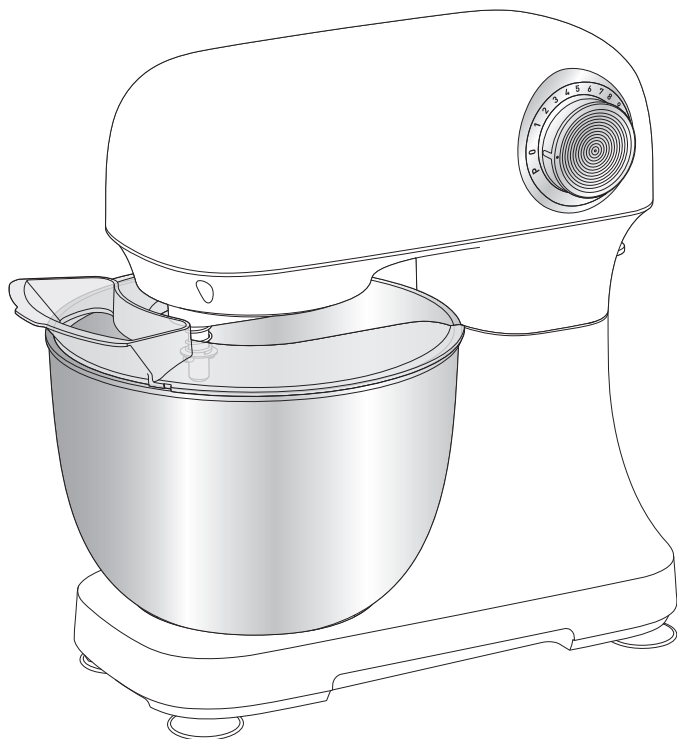


BAKE EASY



FR

EN

NL

DE

ES

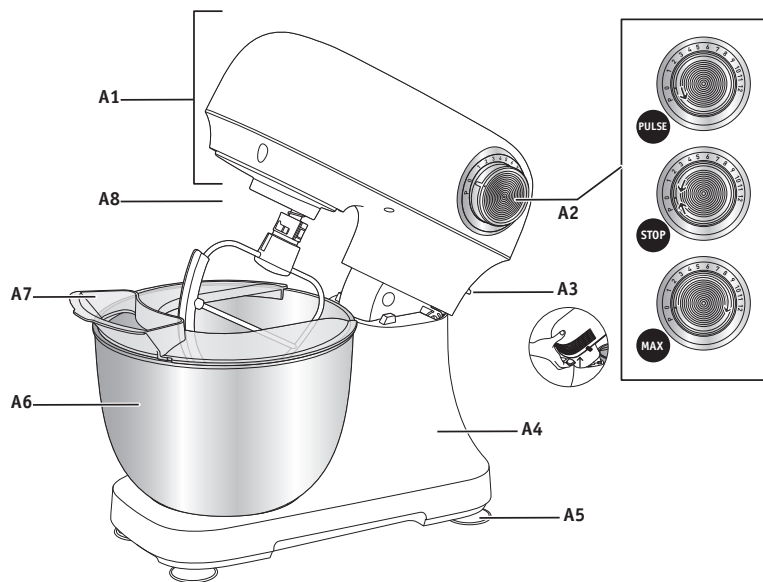
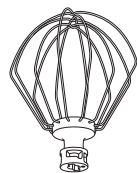
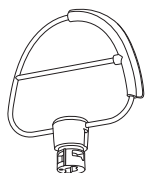
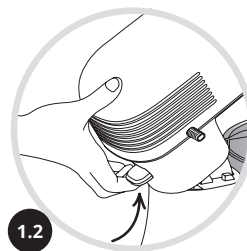
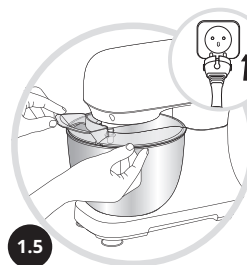
IT

PT

EL

AR

FA

A**B****B1****B2****B3****1.1****1.2****1.3****1.4****1.5****1.6**

				
		x4	3 mins	12
		150g	30 secs	1
		x3	+	
		3g	4 mins	12
		650g 150g	30 secs	12
		400g	30 secs	1
		240g	+	3
			4 mins	

Avertissement : Lisez attentivement le livret « Consignes de sécurité » et ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

2. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

3. Eteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent en cours d'utilisation.

4. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- Les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail ;
- Les fermes ;
- Les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins

qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

6. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sûr.

8. Avertissement : Risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.

9. ATTENTION : Afin d'éviter tout risque lié à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le service public.

10. Avertissement : Risque de blessure en cas d'utilisation non intentionnelle.

11. Soyez prudent lorsque vous manipulez les accessoires, lorsque vous videz le bol et lorsque vous le nettoyez.

12. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

13. La consommation électrique est de 0,3 W en mode arrêt.

14. La période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode d'arrêt est inférieure à 1 min.

DESCRIPTION

A	Appareil	A7	Couvercle
A1	Bloc tête	A8	Sortie des accessoires
A2	Bouton de vitesse	B	Accessoires de mixage
A3	Bouton d'ouverture de la tête	B1	Fouet
A4	Unité principale	B2	Mélangeur
A5	Pieds ventouses antidérapants	B3	Pétrin
A6	Bol		

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires avec de l'eau et du savon. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, et assurez-vous que le bouton de vitesse (**A2**) est en position « 0 ». Branchez ensuite votre appareil.
- L'appareil dispose de plusieurs modes de fonctionnement (voir schémas **A2**) :
 - **Réglage intermittent (Pulse) :**
Dans cette position, l'appareil émet des impulsions à la vitesse maximale, ce qui vous permet de mieux contrôler la préparation de certains aliments.
 - **Réglage continu :**
Tournez le bouton de vitesse sur la position souhaitée, de « 1 » à « 12 », en fonction de l'aliment que vous préparez.

VITESSE	RECETTE
Vitesses inférieures (1-4)	Crémer le beurre et le sucre, mélanger et incorporer les ingrédients secs, pétrir la pâte.
Vitesses moyennes (5-8)	Mélanger une pâte légère
Vitesses élevées (9-12)	Battre des œufs, fouetter de la crème

- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton (**A2**) sur « 0 ».

Important : L'appareil ne démarre que si la tête (**A1**) est bloquée. Si vous relâchez la tête (**A1**) alors que l'appareil est en marche, il s'arrêtera immédiatement. Bloquez à nouveau la tête, tournez le bouton de commande en position « 0 », puis continuez à utiliser l'appareil normalement en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER / MÉLANGER / PÉTRIR

Selon la nature des aliments, vous pouvez utiliser le bol en acier inoxydable (**B1**) et son couvercle (**B2**) pour préparer jusqu'à 0,8 kg de mélange léger.

ACCESSOIRES NÉCESSAIRES : Bol en acier inoxydable (**A6**), couvercle anti-éclaboussures (**A7**), pétrin (**B3**) ou malaxeur (**B2**) ou fouet (**B1**).

1.1 - MONTAGE

Suivre les schémas 1.1 à 1.6

Note : Assurez-vous que l'accessoire est complètement inséré dans la prise de courant, sinon les résultats du mixage peuvent être affectés.

1.2 - UTILISATION, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Commencez par tourner le bouton de vitesse (**A2**) sur la vitesse souhaitée en fonction de la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par le trou du couvercle (**A7**) pendant la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton (**A2**) sur « 0 ».

Conseils :

BATTRE / EMULSIFIER / FOUETTER

- Utilisez le fouet (**B1**) à une vitesse comprise entre « 1 » et « 12/max.
- Vous pouvez préparer des blancs d'œufs battus (jusqu'à 4 blancs d'œufs), de la crème Chantilly (jusqu'à 800 ml), des sauces, des meringues, etc.
- Ne jamais utiliser le fouet (**B1**) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.

MÉLANGE

- Utilisez le malaxeur (**B2**) à une vitesse comprise entre « 1 » et « 12/max.
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 0,8 kg de mélange léger (quatre-quarts, biscuits, cookies, etc.).
- Le malaxeur est muni d'un élément en silicone qui racle le bol comme une spatule afin d'assurer l'incorporation de tous les ingrédients.
- Ne jamais utiliser le malaxeur (**C2**) pour pétrir des pâtes lourdes ou des pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.).

PÉTRISSAGE

- Utilisez le pétrin (**B3**) à la vitesse « 1 ». Tournez le bouton de vitesse à la vitesse "1" pour remuer pendant 30 secondes, puis passez à la vitesse "3" pour remuer pendant 4 minutes. Vous pouvez pétrir jusqu'à 400 g de farine (par exemple, pain blanc, pain blanc, pain multicéréales, pâte brisée, etc.).

DÉMONTAGE

Attendez l'arrêt complet de l'appareil, puis effectuez les étapes de montage des schémas 1.1 à 1.6 dans l'ordre inverse. Le bouton de vitesse doit être sur la position 0 et la prise de courant doit être débranchée avant de retirer le malaxeur/pétrin/fouet.

2 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil (**A**) dans l'eau ou le mettre sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou sec ou légèrement humide.
- Démontez complètement les accessoires et rincez-les rapidement après utilisation.
- Lavez, rincez et séchez les accessoires : le bol (**A6**), le couvercle (**A7**), le fouet (**B1**), le malaxeur (**B2**) et le pétrin (**B3**) peuvent être placés dans le lave-vaisselle.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

- Voir le chapitre « Mise en route »
- Voici quelques problèmes que vous pouvez rencontrer :

PROBLÈME	SOLUTION
L'accessoire ne tourne pas.	Assurez-vous que rien n'est coincé à l'intérieur de l'arbre de fixation.
Une odeur de brûlé se dégage de l'appareil	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez le moteur refroidir avant de reprendre l'utilisation de l'appareil. Cela peut se produire lorsque le mélange est extrêmement épais ou que l'appareil a fonctionné en continu pendant 10 minutes ou plus, entraînant une surchauffe du moteur.
Le mélange reste coincé sur le côté du bol ou s'enroule autour s'enroule autour des engrenages.	Éteindre l'appareil. Pour les ingrédients collés sur les sur la paroi du bol, utilisez une spatule pour raclez les les ingrédients sur la paroi du bol et les réintégrer au mélange. Pour le mélange qui est coincé autour des engrenages du mixeur, utilisez une spatule pour l'enlever et le réintégrer dans le mélange.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Contactez un centre de service agréé (voir la liste dans le livret d'entretien).

Warning: Carefully read the "Safety instructions" booklet and this user manual before using your appliance for the first time.

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

2. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

3. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above

and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

6. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

8. Warning: Potential injury from misuse.

9. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

10. Warning: Potential injury from unintended use.

11. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

12. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

13. The power consumption is 0.3 W in the off mode.

14. The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.

DESCRIPTION

A Appliance	A7 Lid
A1 Head unit	A8 Mixer accessories outlet
A2 Speed selector dial	B Mixer accessories
A3 Head release button	B1 Whisk
A4 Main base	B2 Beater
A5 No-slip suction feet	B3 Hook
A6 Bowl	

BEFORE FIRST USE

- Before first use, wash all accessories with soap and water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface, and make sure that the speed selector dial (**A2**) is in position "0". Then plug in your appliance.
- The device has several modes of operation (see diagrams **A2**):
 - **Intermittent setting (pulse):**
In this position, the device will pulse at maximum speed, giving you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous setting:**
Turn the speed selector dial to the desired position from "1" to "12", depending on the food you are preparing.

SPEED	RECIPE
Lower speeds (1-4)	Creaming butter and sugar, mixing and incorporating dry ingredients, kneading dough
Medium Speeds (5-8)	Mixing light dough
High Speeds (9-12)	Beating eggs, whipping cream

- To stop the appliance, turn the selector (**A2**) back to "0".

Important: The appliance will only start if the head (**A1**) is locked in place. If you release the head (**A1**) while the appliance is running, it will stop working immediately. Lock the head into again, turn the control button to position "0", then continue to use the appliance as normal by selecting the desired speed.

1 - BEATING / EMULSIFYING / WHISKING / MIXING / KNEADING

Depending on the nature of the food items, you can use the stainless steel bowl (**B1**) and its lid (**B2**) to prepare up to 0.8 kg of light mixture.

ACCESSORIES REQUIRED: Stainless steel bowl (**A6**), anti-splash lid (**A7**), dough hook (**B3**) or beater (**B2**) or whisk (**B1**).

1.1 - ASSEMBLY

Follow diagrams 1.1 to 1.6

Note: Ensure the accessory is fully inserted into the power outlet, otherwise your mixing results may be affected.

1.2 - USAGE, TIPS AND DISASSEMBLY

- Start by turning the speed selector dial (**A2**) to the desired speed according to the recipe.
- You can add food through the hole in the lid (**A7**) during preparation.
- To stop the appliance, turn the dial (**A2**) to "0".

Tips:

BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

- Use the whisk (**B1**) at a speed between "1" and "12/max.".
- You can prepare beaten egg whites (up to 4 egg whites), Chantilly cream (up to 800 ml), sauces, meringues etc.
- Never use the whisk (**B1**) to knead or mix light dough.

MIXING

- Use the beater (**B2**) at a speed between "1" and "12/max.".
- You can mix up to 0.8 kg of light mixture (pound cake, biscuits, cookies etc.).
- The beater has a silicone trim that scrapes the bowl like a spatula to ensure all ingredients get incorporated.
- **Never use the mixer (C2) to knead heavy dough or fresh pasta dough (lasagne, rigatoni, bigoli, etc.).**

KNEADING

- Use the dough hook (**B3**) at speed "1". Turn the speed button on speed "1" to stir for 30s, then rotate to speed "3" to stir for 4mins. You can knead up to 400 g of flour (e.g. white bread, multi-grain bread, shortcrust pastry, etc.).

DISASSEMBLY

Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in diagrams 1.1 to 1.6 in reverse order. The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

2 – CLEANING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance.
- Never immerse the appliance (A) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- Disassemble completely the accessories and rinse them soon after use.
- Wash, rinse and dry the accessories: the bowl (A6), the lid (A7), whisk (B1), beater (B2) and hook (B3) can be placed in the dishwasher.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- See chapter "Getting started"
- Some problems listed below that you may encounter:

PROBLEM	SOLUTION
The attachment is not turning.	Make sure there is nothing stuck inside the Attachment Shaft.
There is a burnt odor coming from the appliance.	Turn off and unplug the device. Allow the motor to cool down before resuming use of the appliance. This may occur when the mixture is extremely thick or the appliance has been running continuously for 10 minutes or more, causing the motor to overheat.
The mixture keeps getting stuck on the side of the bowl or wrapped around the gears.	Turn off the device. For ingredients stuck on the side of the Bowl, use a scraping spatula to scrape the ingredients off the side of the Bowl and reintegrate them into the mixture. For mixture that is stuck around the gears of the Mixer, use a spatula to remove and reintegrate into mixture.

Is your appliance still not working? Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

Waarschuwing: lees het boekje met veiligheidsinstructies en deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

1. Indien het snoer beschadigd is, kunt u gevaarlijke situaties voorkomen door het te laten vervangen door de fabrikant, een medewerker van de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

2. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als er niemand in de buurt is, voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.

3. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren verwisselt of onderdelen die in beweging zijn, nadert.

4. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:

- Kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
- Bed and breakfasts en soortgelijke omgevingen.

5. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar als ze bijgestaan worden of geschoold werden om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden

tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

6. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

7. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

8. Waarschuwing: Mogelijk letsel door verkeerd gebruik.

9. LET OP: Om gevaar te voorkomen door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar (zoals een timer) of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

10. Waarschuwing: Mogelijk letsel door onbedoeld gebruik.

11. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe mesjes, het legen van de kom en tijdens het reinigen.

12. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

13. Het energieverbruik is 0,3 W in de uitgeschakelde modus.

14. De periode waarna het apparaat in de modus voor automatisch uitschakelen gaat, is minder dan 1 min.

BESCHRIJVING

A	Apparaat
A1	Hoofdeenheid
A2	Snelheidskeuzeknop
A3	Ontgrendelknop voor kop
A4	Hoofdonderstel
A5	Antislipvoetjes met zuignappen
A6	Kom

A7	Deksel
A8	Aansluiting voor mixeraccessoires
B	Mixeraccessoires
B1	Garde
B2	Klopper
B3	Haak

VÓÓR EERSTE GEBRUIK

- Reinig vóór het eerste gebruik alle accessoires met water en zeep. Spoel af en laat drogen.
- Plaats het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak, en zorg ervoor dat de snelheidskeuzeknop (**A2**) in stand '0' staat. Steek vervolgens de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Het apparaat heeft verschillende bedrijfsmodi (zie afbeelding **A2**):
 - **Interval-instelling (puls):**
In deze stand pulseert het apparaat op maximale snelheid, waardoor u meer controle hebt bij het bereiden van bepaalde etenswaren.
 - **Continu-instelling:**
Draai de snelheidskeuzeknop naar de gewenste stand tussen 1 en 12, afhankelijk van het voedsel dat u bereidt.

SNELHEID	RECEPT
Lage snelheden (1-4)	Boter en suiker kloppen, droge ingrediënten mixen en toevoegen, deeg kneden
Gemiddelde snelheden (5-8)	Licht deeg mixen
Hoge snelheden (9-12)	Eieren kloppen, slagroom kloppen

- Draai de knop (A2) naar '0' om het apparaat te stoppen.

Belangrijk: Het apparaat start alleen als de kop (A1) is vergrendeld. Als u de kop ontgrendelt tijdens gebruik van het apparaat, stopt het apparaat onmiddellijk. Vergrendel de kop weer, draai de bedieningsknop naar stand '0' en blijf het apparaat op de normale manier gebruiken door de gewenste snelheid te kiezen.

NL 1 - KLOPPEN/EMULGEREN/MIXEN/MENGEN/KNEDEN

Afhankelijk van het type voedsel, kunt u met de roestvrijstalen kom (B1) en het bijbehorende deksel (B2) een licht mengsel tot 0,8 kg bereiden.

BENODIGDE ACCESSOIRES: Roestvrijstalen kom (A6), antispatdeksel (A7), deeghaak (B3) of klopper (B2) of garde (B1).

1.1 - MONTAGE

Volg de afbeeldingen 1.1 t/m 1.6

Opmerking: Zorg ervoor dat het accessoire volledig in de aansluiting is gestoken, anders kan dit invloed hebben op uw mixresultaten.

1.2 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTAGE

- Start door de snelheidskeuzeknop (A2) naar de gewenste snelheid te draaien volgens het recept.
- Tijdens de bereiding kunt u ingrediënten toevoegen via de opening in het deksel (A7).
- Draai de knop (A2) naar '0' om het apparaat te stoppen.

Tips:

KLOPPEN / EMULGEREN / KLOPPEN

- Gebruik de garde (B1) op een snelheid tussen '1' en '12/max.'.
- U kunt geklopt eiwit bereiden (tot 4 eiwitten), chantilly-crème (tot 800 ml), sauzen, meringues, enz.
- Gebruik de garde (B1) nooit om licht deeg te kneden of te mengen.

MIXING

- Gebruik de klopper (B2) met een snelheid tussen '1' en '12/max.'.
- U kunt een licht mengsel tot 0,8 kg mixen (cake, koekjes, enz.).
- De klopper heeft een siliconen rand die als een spatel langs de kom schraapt om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten worden verwerkt.
- **Gebruik de klopper (C2) nooit om zwaar deeg of vers pastadeeg (lasagne, rigatoni, bigoli, enz.) te kneden.**

KNEDEN

- Gebruik de deeghaak (B3) op snelheid '1'. Draai de snelheidsknop naar stand 1 om 30 seconden te roeren en draai vervolgens naar stand 3 om 4 minuten te roeren. U kunt tot 400 g bloem kneden (bijvoorbeeld wit brood, meergranenbrood, zanddeeg, enz.).

DEMONTAGE

Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en voer vervolgens de montagestappen in afbeelding 1.1 t/m 1.6 in omgekeerde volgorde uit. De snelheidskeuzeknop moet op '0' staan en de stekker moet uit het stopcontact zijn gehaald voordat u de klopper/deeghaak/garde eruit trekt.

2 - HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat (A) nooit in water en plaats het nooit onder stromend water. Veeg het apparaat schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Demonteer de accessoires volledig en spoel ze spoedig na gebruik.
- Was, spoel en droog de accessoires af: de kom (A6), het deksel (A7), de garde (B1), de klopper (B2) en de haak (B3) kunnen in de vaatwasmachine worden geplaatst.

WAT ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

- Zie het hoofdstuk 'Aan de slag'
- Hieronder staan enkele problemen die u kunt tegenkomen:

PROBLEEM	OPLOSSING
Het hulpstuk draait niet.	Controleer of er niets vastzit in de as van het hulpstuk.
Er komt een brandlucht uit het apparaat.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de motor afkoelen voordat u het apparaat weer gebruikt. Dit kan gebeuren wanneer het mengsel extreem dik is of het apparaat 10 minuten of langer onafgebroken heeft gedraaid, waardoor de motor oververhit raakt.
Het mengsel blijft vastzitten aan de zijkant van de kom of rond de aandrijvingen.	Schakel het apparaat uit. Voor ingrediënten die vastzitten aan de zijkant van de kom, gebruikt u een schraapspatel om de ingrediënten eraf te schrapen en deze opnieuw in het mengsel op te nemen. Als ingrediënten vastzitten rond de aandrijvingen van de mixer, gebruikt u een spatel om deze te verwijderen en weer op te nemen in het mengsel.

Werk uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een bevoegd servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

Warnung: Lesen Sie die Broschüre „Sicherheitshinweise“ und diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

1. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

2. Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose, wenn es unbeaufsichtigt ist. Das Gleiche gilt auch vor dem Zusammenbau, Zerlegen oder Reinigen.

3. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich während des Gebrauchs bewegen.

4. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftliche Betriebe;
- Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- pensionsähnliche Umgebungen.

5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt

werden. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

6. Das Gerät kann von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, wenn sie in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

7. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.

8. Warnung: Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung

9. VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

10. Warnung: Verletzungsgefahr durch Verwendung für nicht vorgesehene Zwecke

11. Beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.

12. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.

13. Der Stromverbrauch beträgt 0,3 W im ausgeschalteten Zustand.

14. Der Modus „Automatische Abschaltung“ wird nach weniger als 1 Minute aktiviert.

BESCHREIBUNG

A Gerät	A7 Deckel
A1 Kopfeinheit	A8 Anschluss für Rührerzubehör
A2 Geschwindigkeitsregler	B Rührerzubehör
A3 Kopffentriegelungstaste	B1 Schneebesen
A4 Basis	B2 Quirl
A5 Rutschfeste Saugfüße	B3 Haken
A6 Schüssel	

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Zubehör mit Wasser und Seife ab. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Fläche und vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler (**A2**) auf Position „0“ steht. Schließen Sie dann das Gerät an die Stromversorgung an.
- Das Gerät verfügt über mehrere Betriebsmodi (siehe Abbildungen **A2**):
 - **Intervallbetrieb (Pulsfunktion):**
In dieser Position pulsiert das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit, was Ihnen eine bessere Kontrolle bei der Zubereitung bestimmter Speisen ermöglicht.
 - **Kontinuierlicher Betrieb:**
Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die gewünschte Position von „1“ bis „12“, je nachdem, welche Lebensmittel Sie zubereiten.

GESCHWINDIGKEIT	REZEPT
Niedrigere Geschwindigkeiten (1-4)	Butter und Zucker cremig rühren, trockene Zutaten mischen und einarbeiten, Teig kneten
Mittlere Geschwindigkeiten (5-8)	Leichte Teige mischen
Hohe Geschwindigkeiten (9-12)	Eier und Schlagsahne aufschlagen

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A2**) zurück auf „0“, um das Gerät stoppen.
- Wichtig:** Das Gerät startet nur, wenn der Kopf (**A1**) eingerastet ist. Wenn Sie den Kopf (**A1**) während des Betriebs lösen, stoppt das Gerät sofort. Rasten Sie den Kopf wieder ein, drehen Sie den Regler zurück auf die Position „0“ und verwenden Sie das Gerät anschließend wie gewohnt, indem Sie die gewünschte Geschwindigkeit auswählen.

1 - SCHLAGEN / EMULGIEREN / RÜHREN / MISCHEN / KNETEN

In Abhängigkeit von den verwendeten Zutaten können Sie die Edelstahlschüssel (**B1**) mit dem zugehörigen Deckel (**B2**) verwenden, um bis zu 0,8 kg eines leichten Teigs herzustellen.

BENÖTIGTES ZUBEHÖR: Edelstahlschüssel (**A6**), Spritzschutzdeckel (**A7**), Knethaken (**B3**) oder Quirl (**B2**) oder Schneebesen (**B1**).

1.1 – MONTAGE

Befolgen Sie die Abbildungen 1.1 bis 1.6.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gerät befestigt ist, da sonst die Mischergebnisse beeinträchtigt werden können.

1.2 – VERWENDUNG, TIPPS UND ZERLEGEN

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (**A2**) entsprechend dem Rezept auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Sie können während der Zubereitung Lebensmittel durch das Loch im Deckel (**A7**) einführen.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler (**A2**) auf „0“.

Tipps:

SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLEN

- Verwenden Sie den Schneebesen (**B1**) mit einer Geschwindigkeit zwischen „1“ und „12/max.“.
- Sie können Folgendes zubereiten: geschlagenes Eiweiß (bis zu vier Eiweiß), Crème Chantilly (bis zu 800 ml), Soßen, Baiser usw.
- Verwenden Sie niemals den Schneebesen (**B1**), um feste Zutaten zu kneten oder zu mischen.

RÜHREN

- Verwenden Sie den Quirl (**B2**) mit einer Geschwindigkeit zwischen „1“ und „12/max.“.
- Sie können bis zu 0,8 kg an leichten Zutaten (Rührteig, Kekse, Cookies usw.) mischen.
- Der Quirl verfügt über einen Silikonbesatz, mit dem Sie die Schüssel wie mit einem Teigschaber auskratzen können, um sicherzugehen, dass alle Zutaten eingearbeitet werden.

- **Verwenden Sie niemals den Quirl (**C2**), um schweren Teig oder frischen Nudelteig (Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.) zu kneten.**

KNETEN

- Verwenden Sie den Knethaken (**B3**) auf Geschwindigkeit „1“. Stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf Stufe „1“, um 30 Sekunden zu rühren, und drehen Sie sie dann auf Stufe „3“, um 4 Minuten zu rühren. Sie können bis zu 400 g Mehl kneten (z. B. Weißbrot, Mehrkornbrot, Sandteig usw.).

ZERLEGEN

Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist und führen Sie dann die Montageschritte aus den Abbildungen 1.1 bis 1.6 in umgekehrter Reihenfolge durch. Der Geschwindigkeitsregler muss sich in der Position 0 befinden und das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor der Quirl/Knethaken/Schneebesen entfernt wird.

2 – REINIGEN DES GERÄTS

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät **(A)** niemals in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie sämtliche Zubehörteile und spülen Sie sie kurz nach Gebrauch ab.
- Waschen, Spülen und Trocknen der Zubehörteile: Schüssel **(A6)**, Deckel **(A7)**, Schneebesen **(B1)**, Quirl **(B2)** und Haken **(B3)** können in die Spülmaschine gegeben werden.

WAS SIE TUN SOLLTEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

- Siehe Kapitel „Erste Schritte“
- Eine Probleme, die möglicherweise auftreten, sind unten aufgeführt:

DE

PROBLEM	LÖSUNG
Der Aufsatz dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass nichts im Befestigungsschaft eingeklemmt ist.
Das Gerät verströmt einen verbrannten Geruch.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Lassen Sie den Motor abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden. Dies kann vorkommen, wenn die Mischung sehr zähflüssig ist oder das Gerät mindestens 10 Minuten lang ununterbrochen läuft, wodurch der Motor überhitzt.
Das Gemisch bleibt an der Seite der Schüssel hängen oder wickelt sich um die Verzahnungen.	Schalten Sie das Gerät aus. Wenn Zutaten an der Seite der Schüssel haften bleiben, kratzen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber von der Seite der Schüssel ab und arbeiten Sie sie wieder in die Mischung ein. Wenn das Gemisch an den Verzahnungen des Rührers hängen bleiben, entfernen Sie es mit einem Spatel und arbeiten Sie es wieder in das Gemisch ein.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine zugelassene Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

Advertencia: Lee atentamente el folleto de instrucciones de seguridad y este manual del usuario antes de utilizar el aparato por primera vez.

1. Si el cable de alimentación está dañado, tendrá que ser el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar los que lo reemplacen para evitar peligros.

2. Desconecta siempre el aparato de la red eléctrica cuando vayas a dejarlo desatendido, así como antes de instalarlo, desmontarlo o proceder a su limpieza.

3. Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o manipular aquellos elementos que normalmente son móviles durante su funcionamiento.

4. Este aparato está diseñado para su uso en entornos domésticos y similares, como:

- Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Granjas.
- Estancias para clientes de hoteles, hostales y otro tipo de alojamientos.
- Alojamientos tipo B&B.

5. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que se les supervise o se les haya dado instrucciones sobre cómo usar el aparato con seguridad y hayan comprendido los potenciales peligros derivados de su uso. La limpieza

ES

y el mantenimiento no deben ser realizadas por menores, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

6. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica. Este aparato no es un juguete.

ES 7. Los niños no pueden usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

8. Advertencia: Posibles lesiones por uso indebido.

9. PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar riesgos debidos a un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este aparato no debe cargarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la red encienda y apague periódicamente.

10. Advertencia: Posibles lesiones por uso involuntario.

11. Se debe prestar especial atención al manipular cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.

12. Los niños no pueden usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

13. El aparato consume 0,3 W apagado.

14. El equipo se pone en modo de apagado antes de que transcurra 1 minuto.

DESCRIPCIÓN

- A** Aparato
- A1** Unidad del cabezal
- A2** Dial selector de velocidad
- A3** Botón de liberación del cabezal
- A4** Base principal
- A5** Patas con ventosa antideslizantes
- A6** Recipiente

- A7** Tapa
- A8** Toma para accesorios de mezclado
- B** Accesorios de mezclado
- B1** Levantaclaras
- B2** Batidor
- B3** Gancho

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes del primer uso, lava todos los accesorios con agua y jabón. Enjuágalos y sécalos.
- Coloca el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, y asegúrate de que el dial selector de velocidad (**A2**) esté en la posición "0". A continuación, enchufa el aparato.
- El dispositivo tiene varios modos de funcionamiento (consulta los diagramas **A2**):
 - **Ajuste intermitente (Pulse):**
En esta posición, el dispositivo pulsará a máxima velocidad, lo que te dará un mejor control al preparar ciertos alimentos.
 - **Ajuste continuo:**
Gira el dial selector de velocidad a la posición deseada de "1" a "12" en función de la receta que estés preparando.

VELOCIDAD	RECETA
Velocidades bajas (1-4)	Acremar mantequilla con azúcar, mezclar e incorporar ingredientes secos, amasar masas
Velocidades medias (5-8)	Mezclar masas ligeras
Velocidades altas (9-12)	Batir huevos, montar nata

- Para detener el aparato, vuelve a girar el selector (**A2**) hasta la posición "0".
Importante: El aparato solo se pondrá en marcha si el cabezal (**A1**) está bloqueado en su sitio. Si desbloqueas el cabezal (**A1**) mientras el aparato está en funcionamiento, se detendrá inmediatamente. Vuelve a bloquear el cabezal en su sitio, gira el botón de control a la posición "0" y, a continuación, selecciona la velocidad deseada para seguir usando el aparato con normalidad.

1 - BATIR/EMULSIONAR/MONTAR/MEZCLAR/AMASAR

Con el recipiente de acero inoxidable (**B1**) y su tapa (**B2**), puedes preparar hasta 0,8 kg de masa ligera, en función de las características de los ingredientes.

ACCESORIOS NECESARIOS: Recipiente de acero inoxidable (**A6**), tapa antispalpicaduras (**A7**), gancho de amasar (**B3**), batidor (**B2**) o levantaclaras (**B1**).

1.1 - MONTAJE

Sigue los diagramas del 1.1 al 1.6.

Nota: Asegúrate de que el accesorio está completamente insertado en la toma; de lo contrario, los resultados de la mezcla pueden verse afectados.

1.2 - USO, SUGERENCIAS Y DESMONTAJE

- Comienza girando el dial selector de velocidad (**A2**) a la velocidad deseada según la receta.
- Puedes añadir ingredientes a través del orificio de la tapa (**A7**) durante la preparación.
- Para detener el aparato, gira el selector (**A2**) hasta la posición "0".

Sugerencias:

BATIR/EMULSIONAR/MONTAR

- Utiliza el levantaclaras (**B1**) a una velocidad de entre "1" y "12/máx."
- Puedes montar claras de huevo (hasta 4 claras), nata (hasta 800 ml), salsas, merengues, etc.
- No utilices nunca el levantaclaras (**B1**) para amasar o mezclar masa ligera.

MEZCLAR

- Utiliza el batidor (**B2**) a una velocidad de entre "1" y "12/máx."
- Puedes mezclar hasta 0,8 kg de masa ligera (bizcocho, galletas, etc.).
- El batidor tiene un borde de silicona que raspa el recipiente como una espátula para asegurar que todos los ingredientes se incorporan
- **No utilices nunca el batidor (C2) para amasar masas densas o pasta fresca (lasaña, macarrones, tallarines, etc.).**

AMASAR

- Utiliza el gancho de amasar (**B3**) a la velocidad "1". Gira el botón de velocidad a la velocidad "1" para remover durante 30 s y, a continuación, a la velocidad "3" para remover durante 4 min. Puedes amasar hasta 400 g de harina (por ejemplo, para pan blanco, pan multicereales, masa quebrada, etc.).

DESMONTAJE

Espera a que el aparato se detenga por completo y, a continuación, sigue los pasos de montaje de los diagramas 1.1 a 1.6 en orden inverso. El selector de velocidad debe estar en la posición "0" y el aparato debe estar desenchufado de la toma de corriente antes de extraer el batidor, el gancho de amasar o el levantaclaras.

2 - LIMPIEZA DEL APARATO

- Desenchufa el aparato.
- Nunca sumerjas el aparato (**A**) en agua ni lo pongas bajo un chorro de agua. Límpialo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Desmonta completamente los accesorios y enjuágalos poco después de usarlos.
- Lava, enjuaga y seca los accesorios: el recipiente (**A6**), la tapa (**A7**), el levantaclaras (**B1**), el batidor (**B2**) y el gancho (**B3**) se pueden lavar en el lavavajillas.

QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA

- Consulta el capítulo introductorio
- A continuación se enumeran algunos de los problemas que puedes encontrar:

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El accesorio no gira.	Asegúrate de que no haya nada atascado dentro del eje del accesorio.
El aparato desprende un olor a quemado.	Apaga y desenchufa el dispositivo. Deja que el motor se enfríe antes de volver a utilizar el aparato. Esto puede ocurrir cuando la mezcla es extremadamente espesa o el aparato ha estado funcionando de forma continua durante 10 minutos o más, lo que provoca que el motor se sobrecaliente.
La mezcla se queda atascada en el lateral del recipiente o alrededor de los engranajes.	Apaga el aparato. Para los ingredientes atascados en el lateral del recipiente, utiliza una espátula para raspar los ingredientes del lateral y vuelve a integrarlos en la mezcla. Si la mezcla está atascada alrededor de los engranajes del mezclador, usa una espátula para retirarla y volver a integrarla en la mezcla.

¿El aparato sigue sin funcionar? Ponte en contacto con el servicio técnico oficial (consulta el folleto del servicio técnico).

Avvertenza: prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il libretto "Istruzioni di sicurezza" e il presente manuale dell'utente.

1. Per evitare possibili rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal relativo agente dell'assistenza o da personale qualificato.

2. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non in uso e prima di assemblarlo, smontarlo o pulirlo.

3. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.

4. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e in contesti simili, ad esempio:

- Cucine riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi;
- Clienti di alberghi, motel e altre strutture di tipo residenziale;
- Bed and breakfast e strutture di tipo analogo

5. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi correlati. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere

effettuate da bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

6. L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza purché siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

7. Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

8. Avvertenza: rischio di lesioni dovute a uso improprio.

9. ATTENZIONE: per evitare situazioni pericolose dovute al ripristino involontario del termofusibile, non alimentare l'apparecchio tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, e non collegarlo a un circuito che viene attivato e disattivato regolarmente dall'ente fornitore.

10. Avvertenza: rischio di lesioni dovute a uso non intenzionale.

11. Prestare attenzione nel maneggiare le lame affilate, durante lo svuotamento del recipiente e durante le operazioni di pulizia.

12. Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

13. Il consumo energetico in modalità di spegnimento è pari a 0,3 W.

14. Il periodo superato il quale l'apparecchio attiva la modalità di spegnimento automatico è inferiore a 1 minuto.

DESCRIZIONE

- A** Apparecchio
- A1** Unità testa
- A2** Manopola della velocità
- A3** Pulsante di rilascio testa
- A4** Base principale
- A5** Piedini antiscivolo a ventosa
- A6** Recipiente

- A7** Coperchio
- A8** Attacco per accessori del miscelatore
- B** Accessori del miscelatore
- B1** Frusta
- B2** Sbattitore
- B3** Gancio

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con sapone e acqua. Sciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta e assicurarsi che la manopola della velocità (**A2**) si trovi in posizione "0". Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Il dispositivo dispone di diverse modalità di funzionamento (vedere le figure **A2**):
 - **Impostazione intermittente (impulsi):**
In questa posizione, il dispositivo funzionerà a impulsi alla massima velocità, offrendo un controllo superiore nella preparazione di determinate pietanze.
 - **Impostazione continua:**
Impostare la manopola della velocità nella posizione desiderata tra "1" e "12" a seconda della pietanza che si sta preparando.

VELOCITÀ	RICETTA
Velocità basse (1-4)	Ridurre in crema il burro e lo zucchero, mescolare e incorporare gli ingredienti secchi, lavorare l'impasto
Velocità medie (5-8)	Mescolare un impasto leggero
Velocità alte (9-12)	Sbattere le uova, montare la panna

• Per arrestare l'apparecchio, impostare la manopola (**A2**) nuovamente su "0".

Importante: l'apparecchio si avvierà solo se la testa (**A1**) è bloccata in posizione. Se si sgancia la testa (**A1**) mentre l'apparecchio è in funzione, si arresterà all'istante. Bloccare nuovamente la testa, posizionare il pulsante di controllo su "0", quindi continuare ad utilizzare l'apparecchio normalmente selezionando la velocità desiderata.

1 - SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE / MESCOLARE / IMPASTARE

A seconda del tipo di alimenti, è possibile utilizzare il recipiente in acciaio inox (**B1**) e il coperchio (**B2**) per preparare fino a 0,8 kg di impasto leggero.

ACCESSORI RICHIESTI: recipiente in acciaio inox (**A6**), coperchio antiscivolo (**A7**), gancio per impasti (**B3**), sbattitore (**B2**) o frusta (**B1**).

1.1 - ASSEMBLAGGIO

Seguire le figure da 1.1 a 1.6

Nota: assicurarsi che l'accessorio sia ben collegato alla presa degli accessori, altrimenti il risultato finale ne potrebbe risentire.

1.2 - UTILIZZO, SUGGERIMENTI E DISASSEMBLAGGIO

- Avviare l'apparecchio impostando la manopola della velocità (**A2**) sul valore desiderato a seconda della ricetta.
- È possibile aggiungere gli alimenti attraverso l'apertura nel coperchio (**A7**) durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, impostare la manopola (**A2**) su "0".

Suggerimenti:

SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE

- Usare la frusta (**B1**) a una velocità compresa tra "1" e "12/max".
- È possibile montare a neve gli albumi (fino a 4 albumi), preparare crema Chantilly (fino a 800 ml), salse, meringhe, ecc.
- Non usare mai la frusta (**B1**) per impastare o mescolare impasti leggeri.

MESCOLARE

- Usare la frusta (**B2**) a una velocità compresa tra "1" e "12/max".
- È possibile mescolare fino a 0,8 kg di impasto leggero (torta margherita, biscotti, ecc.).
- Lo sbattitore è dotato di un bordo in silicone che pulisce il recipiente come fosse una spatola per fare in modo che tutti gli ingredienti vengano incorporati.
- **Non usare mai la frusta (**C2**) per lavorare impasti pesanti o impasti per pasta fresca (lasagne, rigatoni, bigoli, ecc.).**

IMPASTARE

- Usare il gancio per impasti (**B3**) alla velocità "1". Ruotare il pulsante della velocità su "1" per mescolare per 30 secondi, quindi su "3" per mescolare per 4 minuti. È possibile impastare fino a 400 g di farina (ad esempio per pane bianco, ai multicereali, pasta frolla, ecc.).

DISASSEMBLAGGIO

Attendere che l'apparecchio si arresti completamente, quindi seguire i passaggi per l'assemblaggio nelle figure da 1.1 a 1.6 in ordine inverso. La manopola della velocità si deve trovare in posizione 0 e la corrente deve essere staccata prima di estrarre lo sbattitore/gancio per impasti/frusta.

2 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Staccare l'apparecchio dalla corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio (**A**) in acqua o sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente inumidito.
- Disassemblare completamente gli accessori e sciacquarli subito dopo l'uso.
- Lavare, sciacquare e asciugare gli accessori: il recipiente (**A6**), il coperchio (**A7**), la frusta (**B1**), lo sbattitore (**B2**) e il gancio (**B3**) possono essere lavati in lavastoviglie.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- Vedere il capitolo "Operazioni preliminari"
- Di seguito alcuni problemi che si possono verificare:

PROBLEMA	SOLUZIONE
L'accessorio non gira.	Assicurarsi che non vi sia niente all'interno che abbia bloccato l'asse degli accessori.
Si avverte un odore di bruciato che proviene dall'apparecchio.	Spegnere e scollegare l'apparecchio. Lasciare raffreddare il motore prima di riprendere l'uso dell'apparecchio. Questa situazione si può verificare quando l'impasto è estremamente denso o l'apparecchio ha funzionato ininterrottamente per 10 minuti o più, causando il surriscaldamento del motore.
L'impasto continua a bloccarsi sui lati del recipiente o si attacca agli ingranaggi.	Spegnere l'apparecchio. Per gli ingredienti attaccati sul lato del recipiente, utilizzare una spatola per rimuoverli e unirli nuovamente all'impasto. Per l'impasto che è rimasto incastrato negli ingranaggi del miscelatore, utilizzare una spatola per rimuoverlo e unirlo nuovamente al resto del composto.

L'apparecchio continua a non funzionare? Contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel manuale di assistenza).

Aviso: leia atentamente o folheto "Instruções de segurança" e este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

1. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante ou por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, a fim de evitar situações de perigo.

2. Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

3. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar os acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.

4. Este aparelho destina-se a utilização doméstica e a aplicações semelhantes, como:

- Zonas de cozinha reservadas aos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- Quintas;
- Por clientes em hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
- Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.

5. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções

relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

6. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização correta do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

7. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

8. Aviso: há possibilidade de ferimentos devido a uma utilização indevida.

9. CUIDADO: para evitar situações de perigo devido a uma reposição acidental do interruptor térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela rede elétrica.

10. Aviso: há possibilidade de ferimentos devido a uma utilização não intencional.

11. Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.

12. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

13. O consumo de energia é de 0,3 W no modo desligado.

14. O período após o qual o equipamento atinge o modo de desativação automática é inferior a 1 minuto.

DESCRIÇÃO

A	Aparelho	A7	Tampa
A1	Unidade da cabeça	A8	Saída para acessórios da batedeira
A2	Seletor de velocidade	B	Acessórios da batedeira
A3	Botão de desbloqueio da cabeça	B1	Pinha
A4	Base principal	B2	Batedor
A5	Pés com ventosas antiderrapantes	B3	Gancho
A6	Taça		

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxague e seque.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, limpa e seca e certifique-se de que o seletor de velocidade (**A2**) está na posição "0". Em seguida, ligue o aparelho à corrente.
- O dispositivo tem vários modos de funcionamento (consulte os diagramas **A2**):
 - **Definição intermitente (pulse):**
Nesta posição, o dispositivo irá pulsar à velocidade máxima, proporcionando-lhe um melhor controlo durante a preparação de determinados alimentos.
 - **Definição contínua:**
Rode o seletor de velocidade para a posição pretendida de "1" a "12", consoante os ingredientes que estiver a preparar.

VELOCIDADE	RECEITA
Velocidades mais baixas (1-4)	Fazer cremes de manteiga e açúcar, misturar e incorporar ingredientes secos, amassar massa
Velocidades médias (5-8)	Misturar massas leves
Velocidades altas (9-12)	Bater ovos, bater natas

• Para parar o aparelho, rode o seletor (A2) para "0".

Importante: o aparelho só arranca se a cabeça (A1) estiver bloqueada na posição correta. Se libertar a cabeça (A1) com o aparelho em funcionamento, este para de funcionar imediatamente. Bloqueie a cabeça na posição correta novamente, rode o botão de controlo para a posição "0" e, em seguida, continue a utilizar o aparelho normalmente, seleccionando a velocidade pretendida.

1 - MEXER/EMULSIONAR/BATER/MISTURAR/AMASSAR

Dependendo da natureza dos alimentos, pode utilizar a taça em aço inoxidável (B1) e a respetiva tampa (B2) para preparar até 0,8 kg de mistura leve.

ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS: taça em aço inoxidável (A6), tampa antissalpicos (A7) e gancho (B3), batedor (B2) ou pinha (B1).

1.1 – MONTAGEM

Siga os diagramas 1.1 a 1.6

Nota: certifique-se de que o acessório está totalmente inserido na saída para acessórios, caso contrário os resultados da mistura poderão ser afetados.

1.2 – UTILIZAÇÃO, SUGESTÕES E DESMONTAGEM

- Comece por rodar o seletor de velocidade (A2) para a velocidade pretendida de acordo com a receita.
- Pode adicionar alimentos através do orifício na tampa (A7) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, rode o seletor (A2) para "0".

Sugestões:

MEXER/EMULSIONAR/BATER

- Utilize a pinha (B1) entre as velocidades "1" e "12/máx."
- Pode preparar claras de ovo (até 4 claras de ovo), chantilly (até 800 ml), molhos, merengues, etc.
- Nunca utilize a pinha (B1) para amassar ou misturar massa leve.

MISTURAR

- Utilize o batedor (B2) entre as velocidades "1" e "12/máx."
- Pode misturar até 0,8 kg de mistura leve (bolo tipo pão de ló, bolachas, biscoitos, etc.).
- O batedor tem um acabamento em silicone que raspa a taça como uma espátula para garantir que todos os ingredientes são incorporados.
- Nunca utilize a batedeira (C2) para amassar massa pesada ou massa fresca (lasanha, rigatoni, bigoli, etc.).

AMASSAR

- Utilize o gancho (B3) na velocidade "1". Rode o botão de velocidade para a velocidade "1" para misturar durante 30 segundos. Em seguida, rode para a velocidade "3" para misturar durante 4 minutos. Pode amassar até 400 g de farinha (por exemplo, pão branco, pão de cereais, massa quebrada, etc.).

DESMONTAGEM

Aguarde até que o aparelho pare completamente e, em seguida, execute os passos de montagem nos diagramas 1.1 a 1.6 pela ordem inversa. O seletor de velocidade tem de estar na posição 0 e tem de desligar o aparelho da tomada elétrica antes de retirar o batedor, o gancho ou a pinha.

2 – LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue o aparelho da corrente.
- Nunca mergulhe o aparelho (A) em água nem o coloque por baixo de água corrente. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
- Desmonte completamente os acessórios e enxague-os logo após a utilização.
- Lave, enxague e seque os acessórios: a taça (A6), a tampa (A7), a pinha (B1), o batedor (B2) e o gancho (B3) podem ser colocados na máquina de lavar a loiça.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR

- Consulte o capítulo "Introdução"
- Consulte abaixo alguns dos problemas que pode encontrar:

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O acessório não está a rodar.	Certifique-se de que não há nada preso no interior do eixo do acessório.
O aparelho liberta um cheiro a queimado.	Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Deixe o motor arrefecer antes de retomar a utilização do aparelho. Isto pode ocorrer quando a mistura é extremamente espessa ou quando o aparelho está a funcionar continuamente há, pelo menos, 10 minutos, provocando o sobreaquecimento do motor.
A mistura continua a ficar presa na parte lateral da taça ou enrolada à volta das engrenagens.	Desligue o aparelho. Para ingredientes presos na parte lateral da taça, utilize uma espátula para raspar os ingredientes e reincorpore-os na mistura. Para uma mistura presa à volta das engrenagens da batedeira, utilize uma espátula para remover e reincorporar na mistura.

O seu aparelho continua a não funcionar? Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista no folheto de assistência).

Προειδοποίηση: Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο «Οδηγίες ασφαλείας» και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά.

1. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας και για την αποφυγή κινδύνου, η αντικατάσταση του θα πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις του ή από εξειδικευμένο επαγγελματία.

2. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα αν πρόκειται να μείνει χωρίς επιτήρηση και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

3. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα προτού προχωρήσετε στην αλλαγή εξαρτημάτων ή για να αφαιρέσετε αφαιρούμενα εξαρτήματα/μέρη.

4. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για παρόμοιες εφαρμογές, όπως:

- Σε κουζίνα προσωπικού καταστημάτων, γραφείων ή άλλων χώρων εργασίας
- Σε αγροκτήματα
- Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων
- Σε καταλύματα τύπου «bed and breakfast».

5. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, με την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την

ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που πραγματοποιούνται από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

6. Οι συσκευές μπορεί να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους υπάρχοντες κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

7. Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.

8. Προειδοποίηση: Πιθανός τραυματισμός λόγω κακής χρήσης.

9. ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιας επαναφοράς της λειτουργίας αυτόματης διακοπής από θερμότητα, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής διακόπτη, όπως χρονόμετρο, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το δίκτυο παροχής ρεύματος.

10. Προειδοποίηση: Πιθανός τραυματισμός λόγω μη ενδεδειγμένης χρήσης.

11. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τον χειρισμό αιχμηρών κοπτικών λεπίδων, όταν αδειάζετε τον κάδο και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

12. Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.

13. Η κατανάλωση ρεύματος είναι 0,3 W όταν βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

14. Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας είναι μικρότερη από 1 λεπτό.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A	Συσκευή	A7	Καπάκι
A1	Μονάδα κεφαλής	A8	Έξοδος εξαρτημάτων μίξερ
A2	Επιλογέας ταχύτητας	B	Εξαρτήματα μίξερ
A3	Κουμπί απελευθέρωσης κεφαλής	B1	Αυγοδάρτης
A4	Κύρια βάση	B2	Αναδευτήρας για μαλακή ζύμη
A5	Αντιολισθητικά πέλματα με βεντούζες	B3	Γάντζος για ζύμωμα
A6	Κάδος		

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με σαπούνι και νερό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, και βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας (**A2**) είναι στη θέση «0». Στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Η συσκευή διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας (βλ. διάγραμμα **A2**):
 - **Διακοπτόμενη ρύθμιση (παλμική):**
Σε αυτή τη θέση, η συσκευή θα πάλλεται με τη μέγιστη ταχύτητα, και θα σας παρέχει καλύτερο έλεγχο κατά την προετοιμασία ορισμένων τροφίμων.

- Συνεχής ρύθμιση:

Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή θέση από το «1» έως «12», ανάλογα με το φαγητό που ετοιμάζετε

ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ
Χαμηλότερες ταχύτητες (1-4)	Ανακάτεμα βουτύρου και ζάχαρης μέχρι να γίνει ένα αφράτο μείγμα, ανάμειξη και ενσωμάτωση των στερεών υλικών, ζύμωμα ζύμης
Μεσαίες ταχύτητες (5-8)	Ανάμειξη μαλακής ζύμης
Υψηλές ταχύτητες (9-12)	Χτύπημα αβγών, κρέμας γάλακτος

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον επιλογέα (**A2**) πίσω στη θέση «0».

Σημαντικό: Η συσκευή θα ξεκινήσει, μόνο αν η κεφαλή (**A1**) έχει ασφαλίσει τη θέση της. Εάν απελευθερώσετε την κεφαλή (**A1**) ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η λειτουργία της θα διακοπεί αμέσως. Ασφαλίστε ξανά την κεφαλή, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «0» και, στη συνέχεια, συνεχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως συνήθως επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα.

1 - ΧΤΥΠΗΜΑ/ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ/ ΑΝΑΜΕΙΞΗ/ΖΥΜΩΜΑ

Ανάλογα με τη φύση των τροφίμων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπολ από ανοξείδωτο ασάλι (**B1**) και το καπάκι του (**B2**), για να παρασκευάσετε έως και 0,8 κιλά ελαφρύ μείγμα.

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ: Μπολ από ανοξείδωτο ασάλι (**A6**), προστατευτικό καπάκι κατά του πιτσιλισματος (**A7**), γάντζος για ζύμωμα (**B3**) ή αναδευτήρας για μαλακή ζύμη (**B2**) ή αυγοδάρτης (**B1**).

1.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 1.1 έως 1.6

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή του, διαφορετικά ενδέχεται να επηρεαστεί το μείγμα.

1.2 - ΧΡΗΣΗ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ξεκινήστε γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας (**A2**) στην επιθυμητή ταχύτητα σύμφωνα με τη συνταγή.
- Μπορείτε να προσθέσετε φαγητό μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι (**A7**) κατά την προετοιμασία.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον επιλογέα (**A2**) στη θέση «0».

Συμβουλές: ΧΤΥΠΗΜΑ/ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ

- Χρησιμοποιήστε τον αυγοδάρτη **(B1)** σε ταχύτητα μεταξύ «1» και «12/μέγ.».
- Μπορείτε να παρασκευάσετε χτυπημένα ασπράδια αυγών (έως 4 ασπράδια αυγών), σαντιγί (έως 800 ml), σάλτσες, μαρέγκα κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον αυγοδάρτη **(B1)** για να ζυμώσετε ή να αναμείξετε μαλακή ζύμη.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα για μαλακή ζύμη **(B2)** σε ταχύτητα μεταξύ «1» και «12/μέγ.».
- Μπορείτε να αναμείξετε έως και 0,8 κιλά ελαφρύ μείγμα (παντεσπάνι, κέικ, μπισκότα, cookies κ.λπ.).
- Ο αναδευτήρας για μαλακή ζύμη διαθέτει ένα σιρίτι από σιλικόνη που ξύνει το μπολ σαν σπάτουλα, για να εξασφαλίσει την ενσωμάτωση όλων των υλικών
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον αναδευτήρα (C2) για να ζυμώσετε σκληρή ζύμη ή φρέσκια ζύμη ζυμαρικών (λαζάνια, ριγκατόνι, μπιγκόλι κ.λπ.).**

ΖΥΜΩΜΑ

- Χρησιμοποιήστε τον γάντζο για ζύμωμα **(B3)** στην ταχύτητα «1». Γυρίστε το κουμπί ταχύτητας στη θέση «1» για 30 δευτερόλεπτα ανακατέματος και, στη συνέχεια, επιλέξτε την ταχύτητα «3» για 4 λεπτά ανακατέματος. Μπορείτε να ζυμώσετε έως και 400 γρ. αλεύρι (π.χ. λευκό ψωμί, πολύσπορο ψωμί, ζύμη σμπλέ κ.λπ.).

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς η λειτουργία της συσκευής και κατόπιν εκτελέστε με αντίστροφη σειρά τα βήματα συναρμολόγησης στα διαγράμματα 1.1 έως 1.6. Ο επιλογέας ταχύτητας πρέπει να βρίσκεται στη θέση 0 και το φως πρέπει να αποσυνδεθεί από την πρίζα πριν τραβήξετε τον αναδευτήρα για μαλακή ζύμη /τον γάντζο για ζύμωμα/τον αυγοδάρτη.

2 – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή **(A)** σε νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίστε τη με στεγνό ή ελαφρώς νωπό πανί.
- Αποσυναρμολογήστε πλήρως τα εξαρτήματα και ξεπλύνετε τα αμέσως μετά τη χρήση.
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: Το μπολ **(A6)**, το καπάκι **(A7)**, ο αυγοδάρτης **(B1)**, ο αναδευτήρας για μαλακή ζύμη **(B2)** και ο γάντζος για ζύμωμα **(B3)** μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Βλ. το κεφάλαιο «Έναρξη»
- Ορισμένα προβλήματα αναφέρονται παρακάτω, τα οποία μπορεί να αντιμετωπίσετε:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Το εξάρτημα δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει κολλήσει τίποτα στο εσωτερικό του άξονα εξαρτημάτων.
Αναδύεται καμένη οσμή από τη συσκευή.	Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει πριν συνεχίσετε τη χρήση της συσκευής. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν το μείγμα είναι εξαιρετικά παχύρρευστο ή όταν η συσκευή λειτουργεί συνεχώς για 10 λεπτά ή περισσότερο, προκαλώντας υπερθέρμανση του μοτέρ.
Το μείγμα συνεχίζει να κολλάει στο πλάι του μπολ ή να τυλίγεται γύρω από τα γράναζα.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Για υλικά που έχουν κολλήσει στο πλάι του μπολ, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε τα υλικά από τα πλάινά του μπολ και ενσωματώστε τα ξανά στο μείγμα. Για μείγμα που έχει κολλήσει γύρω από τα γράναζα του μίξερ, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να το αφαιρέσετε και να το ενσωματώσετε ξανά στο μείγμα.

Ακόμη δεν λειτουργεί η συσκευή σας; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στη λίστα στο βιβλιαράκι του σέρβις).

1 - المزج / الاستحلاب / الخفق / الخلط / العجن

وفقاً لطبيعة مكونات الطعام، يمكنك استخدام الوعاء المصنوع من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ (B1) وغطائه (B2) لتحضير ما يصل إلى 0,8 كجم من الخليط الخفيف.

الملحقات المطلوبة: وعاء من الفولاذ الصلب المقاوم للصدأ (A6)، وغطاء مانع للطرشة (A7)، وخطاف عجين (B3) أو مضرب (B2) أو خفافة (B1).

1.1 - التجميع

اتبع المخططات التوضيحية من 1.1 إلى 1.6 ملاحظة: تأكد من إدخال الملح بالكمال في منفذ الملحقات، وإلا فقد تتأثر نتائج الخلط.

1.2 - الاستخدام والنصائح والتفكيك

- ابدأ بتدوير قرص اختيار السرعة (A2) إلى السرعة المطلوبة تبعاً للوصفة.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة في الغطاء (A7) في أثناء التحضير.
- لإيقاف الجهاز، أدر القرص (A2) إلى الموضع "0".

نصائح:

المزج / الاستحلاب / الخفق

- استخدم الخفافة (B1) بسرعة تتراوح بين "1" و"12/كحد أقصى".
- يمكنك إعداد بياض البيض المخفوق (لغاية 4 بياض بيض)، والكريمة المخفوقة (لغاية 800 مل)، والصلصات، والميرينغ وغيرها.
- لا تستخدم الخفافة (B1) لعجن العجائن الخفيفة أو خلطها.

الخلط

- استخدم المضرب (B2) بسرعة تتراوح بين "1" و"12/كحد أقصى".
- يمكنك خلط ما يصل إلى 0,8 كجم من الخليط الخفيف (الكعك الإسفنجي والبسكويت وما شابه).
- يحتوي المضرب على حافة سيليكونية تقوم بكشط الوعاء مثل ملعقة منبسطة لضمان دمج كل المكونات

- لا تستخدم أبداً المضرب (C2) لعجن العجائن الثقيلة أو عجائن المعكرونة الطازجة (اللازانيا والريجاتوني والبيغولي وما شابه).

العجن

- استخدم خطاف العجين (B3) بسرعة "1". اضبط زر السرعة على المستوى "1" لتحريك لمدة 30 ثانية، ثم غير السرعة إلى المستوى "3" لتحريك لمدة 4 دقائق. يمكنك عجن ما يصل إلى 400 غ من الدقيق (مثلاً، الخبز الأبيض والخبز المتعدد الحبوب وعجينة التارت الحلوة وغير ذلك).

التفكيك

انتظر حتى يتوقف الجهاز تماماً عن التشغيل، ثم اتبع خطوات التجميع المذكورة في المخططات التوضيحية من 1.1 إلى 1.6 بالترتيب العكسي. يجب أن يكون قرص اختيار السرعة في الموضع 0 ويجب فصل منفذ الطاقة قبل سحب المضرب / خطاف العجين / الخفافة.

2 - تنظيف الجهاز

• افصل الجهاز عن الطاقة.

• لا تقم أبداً بغمر الجهاز (A) في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري. امسحه بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً.

• فكك الملحقات بالكامل واشطفها بعد الاستخدام مباشرة.

• اغسل الملحقات واشطفها وجففها: يمكن تنظيف الوعاء (A6)، والغطاء (A7)، والخفافة (B1)، والمضرب (B2)، والخطاف (B3) في غسالة الأطباق.

ما الذي يجب فعله في حال تعذر تشغيل الجهاز

- راجع الفصل "بدء التشغيل"
- بعض المشاكل المذكورة أدناه التي قد تواجهها:

المشكلة	الحل
المرفق لا يدور.	تأكد من عدم وجود أي شيء عالق داخل عمود التوصيل.
تصدر رائحة احتراق من الجهاز.	أوقف تشغيل الجهاز وافصل سلك الطاقة. دع المحرك يبرد قبل استئناف استخدام الجهاز. قد يحدث هذا عندما يكون الخليط سميكاً للغاية أو يكون الجهاز قيد التشغيل بشكل مستمر لمدة 10 دقائق أو أكثر، ما يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة المحرك.
يظل الخليط عالقاً على جوانب الوعاء أو ملتقاً حول التروس.	اعمد إلى إيقاف تشغيل الجهاز. بالنسبة للمكونات العالقة على جوانب الوعاء، استخدم ملعقة منبسطة لكشطها من جوانب الوعاء وإعادة دمجها في الخليط. بالنسبة للخليط العالق حول تروس الخلاط، استخدم ملعقة منبسطة لإزالته وإعادة دمجها في الخليط.

هل ما زال يتعذر تشغيل الجهاز؟ اتصل بمركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

بشرط خضوعهم للإشراف أو التوجيه بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وأن يكونوا مدركين للمخاطر المرتبطة بذلك. لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز.

7. لا يُسمح للأطفال باستخدام هذا الجهاز. أبعد الجهاز وسلكه عن متناول الأطفال.

8. تحذير: احتمال الإصابة بسبب سوء الاستخدام.

9. تنبيه: لتجنب المخاطر التي قد تحدث بسبب إعادة تشغيل جهاز القطع الحراري بغير قصد، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالتيار الكهربائي باستخدام جهاز تشغيل/إيقاف تشغيل خارجي مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة تشغيل الشركة المزودة بالكهرباء وتفصلها بانتظام.

10. تحذير: احتمال الإصابة بسبب الاستخدام غير المقصود.

11. يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وعند تفريغ الوعاء وتنظيف الجهاز.

12. لا يُسمح للأطفال باستخدام هذا الجهاز. أبعد الجهاز وسلكه عن متناول الأطفال.

13. يستهلك الجهاز 0.3 وات من الطاقة في وضع إيقاف التشغيل.

14. ينتقل الجهاز إلى وضع إيقاف التشغيل تلقائيًا بعد مرور أقل من دقيقة واحدة.

الوصف

A7	الغطاء	A	الجهاز
A8	منفذ ملحقات الخلاط	A1	وحدة الرأس
B	ملحقات الخلاط	A2	قرص اختيار السرعة
B1	الحقاقة	A3	زر تحرير الرأس
B2	المضرب	A4	القاعدة الرئيسية
B3	الخفاف	A5	مقابض شفت مائعة للانزلاق
		A6	الوعاء

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسل كل الملحقات بالماء والصابون. ثم اشطفها وجففها.
- ضع الجهاز على سطح مستو ونظيف وجاف، وتأكد من أن قرص اختيار السرعة (A2) في الموضع "0". ثم قم بتوصيل جهازك بالتيار الكهربائي.
- يحتوي الجهاز على عدة أوضاع تشغيل (راجع المخططات التوضيحية A2):
- **الإعداد المتقطع (الحركة النبضية):**
في هذا الموضع، سيقوم الجهاز بالحركة النبضية بأقصى سرعة، ما يمنحك تحكمًا أفضل عند إعداد بعض الأطعمة.
- **الإعداد المستمر:**
أدر قرص اختيار السرعة إلى الوضعية المطلوبة من "1" إلى "12"، وذلك حسب الأطعمة التي تحضرها

الوصفة	السرعة
خفق الزبدة والسكر، وخلط المكونات الجافة ودمجها، وعجن العجين	سرعات منخفضة (1-4)
خلط العجائن الخفيفة	سرعات متوسطة (5-8)
مزج البيض، وخفق الكريمة	سرعات عالية (9-12)

- لإيقاف الجهاز، أعد قرص الاختيار (A2) إلى الموضع "0".

مهم: لن يبدأ تشغيل الجهاز إلا إذا كان الرأس (A1) مثبتًا بإحكام في مكانه. إذا حررت الرأس (A1) في أثناء تشغيل الجهاز، فسيتم إيقافه فورًا عن التشغيل. ثبت الرأس في مكانه مجددًا، واعمد إلى تدوير قرص التحكم إلى الموضع "0"، ثم تابع استخدام الجهاز كالعادة من خلال تحديد السرعة المطلوبة.

2 - تمیز کردن دستگاه

- دستگاه را از برق بکشید.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید (A) یا آن را در زیر شیر آب قرار ندهید. آن را با پارچه‌ای خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.
- قطعات دستگاه را بلافاصله پس از استفاده کاملاً جدا کنید و آنها را بشویید.
- همه قطعه‌ها را بشویید، آنها را آبکشی و خشک کنید: کاسه (A6)، درپوش (A7)، همزن بالونی (B1)، همزن (B2) و قلاب خمیرگیر (B3) را می‌توانید در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

در صورت کار نکردن دستگاه چه باید کرد

- فصل «شروع به کار» مراجعه کنید
- بعضی از مشکلاتی که ممکن است با آنها روبرو شوید در زیر فهرست شده‌اند:

مشکل	راه حل
قطعه وصل شده نمی‌چرخد.	مطمئن شوید که چیزی در داخل محور قطعه گیر نکرده باشد.
بوی سوختگی از دستگاه به مشام می‌رسد.	دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید. قبل از استفاده مجدد از دستگاه صبر کنید تا موتور خنک شود. این مشکل ممکن است وقتی رخ دهد که مخلوط بیش از حد ضخیم است یا دستگاه به صورت مداوم به مدت ۱۰ دقیقه یا بیشتر در حال کار کردن است و موتور داغ شده است.
مخلوط مرتب به دیواره‌های کاسه می‌چسبد یا در اطراف قطعه هم‌زن پیچیده می‌شود.	دستگاه را خاموش کنید. برای موادی که به دیواره کاسه چسبیده‌اند، از یک قاشق استفاده کنید و مواد را از دیواره کاسه پاک کنید و دوباره به داخل مخلوط بریزید. برای مخلوطی که در اطراف قطعه مخلوط‌کن گیر کرده است، از یک قاشق استفاده کنید و مواد را جدا کرده دوباره به داخل مخلوط بریزید.

هنوز دستگاه‌تان کار نمی‌کند؟ با یک مرکز خدمات مورد تأیید تماس بگیرید (فهرست این مراکز در کتابچه سرویس ببینید).

تذخیر: اقرأ کتیب "تعلیمات السلامة" ودلیل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام جهازك لأول مرة.

1. في حالة تلف سلك الإمداد، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو شخص ذو مؤهلات مماثلة لتجنب المخاطر.

2. احرص دائماً على فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي إذا كان متروكاً من دون مراقبة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

3. أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك عند الاستخدام.

4. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة مثل:

- الاستخدام في مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل،
- الاستخدام في البيوت الريفية،
- استخدام نزلاء الفنادق وبيوت الضيافة وغيرها من أماكن الإقامة المشابهة،
- الاستخدام في الأماكن التي تقدم خدمات المبيت والإفطار.

5. يمكن للأطفال الذين يبلغون من العمر 8 سنوات فأكثر استخدام هذا الجهاز بشرط خضوعهم للإشراف أو التوجيه بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وأن يكونوا مدركين للمخاطر المرتبطة بذلك. لا يسمح للأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانوا يبلغون من العمر 8 سنوات فأكثر ويخضعون للإشراف. أبعد الجهاز وسلكه عن تناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

6. يمكن لذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة أن يستخدموا الأجهزة

A	دستگاه
A1	سر دستگاه
A2	پیچ انتخاب سرعت
A3	دکمه آزادسازی سر دستگاه
A4	پایه اصلی
A5	پایه دارای مکش ضد لغزش
A6	کاسه

A7	درپوش
A8	محل اتصال ابزارهای مخلوط کن
B	ابزارهای مخلوط کن
B1	همزن بالونی
B2	همزن
B3	قلاب

1 - مزج / عجن / خلط / خفق / استحلاب

بسته به نوع ماده غذایی، می‌توانید از کاسه استیل (B1) و درب آن (B2) برای آماده کردن حداکثر تا 0.8 کیلوگرم مخلوط سبک استفاده کنید.

ابزارهای موردنیاز: کاسه استیل (A6)، درب ضد پاشش (A7)، خمیرگیر (B3) یا مخلوط کن (B2) یا همزن بالونی (B1).

1.1 — وصل کردن قطعه‌ها

شکل‌های 1.1 تا 1.6 را دنبال کنید.

نکته: مطمئن شوید که ابزار جانبی کاملاً در دستگاه جا زده شده باشد، در غیر این صورت نتیجه کار ممکن است تحت تأثیر قرار بگیرد.

1.2 - موارد استفاده، نکات مفید و جدا کردن قطعه‌ها

- ابتدا پیچ انتخاب سرعت (A2) را روی سرعت موردنظر براساس دستور تهیه غذا قرار دهید.
- در طی آماده‌سازی می‌توانید از طریق سوراخ روی درپوش (A7) مواد غذایی را اضافه کنید.
- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ (A2) را روی «0» بچرخانید.

نکات مهم:

خلط / عجن / مزج

- از همزن بالونی (B1) با سرعتی بین «1» و «12/حداکثر» استفاده کنید.
- می‌توانید برای هم‌زدن سفیده تخم‌مرغ، (یک تا ۴ عدد سفیده تخم‌مرغ)، کرم شانتیلی (تا ۸۰۰ میلی‌لیتر)، سس‌ها، مرنگ و غیره از آن استفاده کنید.
- هرگز از همزن بالونی (B1) برای خمیر کردن یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده نکنید.

خفق

- از همزن (B2) با سرعتی بین «1» و «12/حداکثر» استفاده کنید.
- می‌توانید تا 0.8 کیلوگرم مخلوط سبک (کیک اسفنجی، بیسکویت و غیره) مخلوط کنید.
- همزن دارای لبه‌ای سیلیکونی است که مانند قاشق عمل می‌کند و دیواره کاسه را کاملاً پاک می‌کند تا همه مواد به‌خوبی با هم آمیخته شوند
- هرگز از تیغه همزن (C2) برای مخلوط کردن خمیرهای سنگین یا خمیر تازه پاستا (لازانيا، ریگانونی، بیگولی و غیره) استفاده نکنید.**

استحلاب

- از قلاب خمیرگیر (B3) با سرعت «1» استفاده کنید. دکه سرعت را روی سرعت «1» قرار دهید تا به مدت ۳۰ ثانیه هم بزنند، سپس سرعت را روی «3» بچرخانید تا به مدت ۴ دقیقه مخلوط کند. می‌توانید تا ۴۰۰ گرم آرد (آرد سفید، نان چند غله، خمیر بریزه، و غیره) خمیر کنید.

جدا کردن قطعات

صبر کنید تا کار دستگاه کاملاً متوقف شود، سپس مراحل جدا کردن قطعات را با مراجعه به نمودار 1.1 تا 1.6 به صورت معکوس انجام دهید. برای جدا کردن همزن بالونی/قلاب خمیرگیر/و همزن، انتخابگر سرعت باید در موقعیت 0 قرار بگیرد و دوشاخه برق باید کاملاً از پریز کشیده شود.

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده، همه قطعات جانبی را با آب و مایه شوینده بشوید. آنها را آبکشی و خشک کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف، خشک و تمیز قرار دهید، و پیچ انتخاب سرعت (A2) را روی درجه «0» قرار دهید. سپس دستگاه را به برق بزنید.
- این دستگاه چند حالت کارکرد دارد (به شکل A2 مراجعه کنید):

- گزینه عملکرد متناوب (پالسی):

در این حالت، دستگاه با حداکثر سرعت به صورت پالسی کار می‌کند و هنگام تهیه برخی از غذاها به شما امکان کنترل بیشتری می‌دهد.

- گزینه عملکرد مداوم:

براساس غذایی که آماده می‌کنید دکه انتخاب سرعت را به موقعیت دلخواه از «1» تا «12» ببرید.

سرعت	دستور تهیه
سرعت‌های کم (1-4)	تهیه کرم از کره و شکر، مخلوط کردن و درآمیختن مواد خشک، ورز دادن خمیر
سرعت‌های متوسط (5-8)	هم‌زدن خمیر سبک
سرعت‌های زیاد (9-12)	زدن تخم‌مرغ، و خامه

- برای متوقف کردن دستگاه، پیچ (A2) را روی «0» برگردانید.

مهم: دستگاه تنها زمانی شروع به کار می‌کند که سر دستگاه (A1) در جایش قفل شده باشد. اگر هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است سر دستگاه (A1) را آزاد کنید، دستگاه فوراً متوقف می‌شود. دوباره سر دستگاه را در جایش قفل کنید و پیچ کنترل را دوباره روی درجه «0» قرار دهید، سپس با انتخاب سرعت دلخواه به استفاده از دستگاه ادامه دهید.

هشدار: قبل از اولین بار استفاده از دستگاه، لطفاً این کتابچه و دستورالعمل‌های زیر را با دقت بخوانید و آنها را در مکانی مناسب نگهداری کنید.

1. در صورت آسیب دیدن سیم برق، تعویض این سیم باید توسط سازنده دستگاه، یا نماینده خدمات و یا اشخاص واجد شرایط انجام شود تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.

2. اگر دستگاه بدون مراقبت رها شده است، یا هنگام نصب یا جدا کردن قطعات دستگاه یا تمیز کردن آن همیشه دستگاه را از برق بکشید.

3. قبل از تعویض قطعات دستگاه یا دست زدن به قطعات متحرک در حال استفاده، ابتدا دستگاه را خاموش کنید و آن را از برق بکشید.

4. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی و کاربردهای مشابهی مانند موارد زیر طراحی شده است:

- آشپزخانه ویژه کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و دیگر محیط‌های کاری؛

- خانه روستایی (مزرعه)؛

- توسط مشتریان هتل‌ها، متل‌ها و دیگر محیط‌های اقامتی؛

- محیط‌های ارائه‌دهنده اتاق و صبحانه.

5. کودکان ۸ سال به بالا تنها در صورتی که تحت نظارت باشند یا دستورات لازم در رابطه با نحوه استفاده صحیح و ایمن از دستگاه به آنها داده شده باشد و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند می‌توانند از دستگاه استفاده کنند. کودکان تنها در صورتی می‌توانند تمیز کردن و نگهداری از دستگاه را انجام دهند که سن آنها ۸ سال یا بیشتر باشد و تحت نظارت این کار را انجام دهند. دستگاه و سیم آن را از دسترس اطفال زیر ۸ سال دور نگه دارید.

6. استفاده از این دستگاه برای افراد دارای ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و آگاهی در صورتی مجاز است که از این دستگاه تحت نظارت استفاده کنند و دستورالعمل استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده باشد و متوجه خطرات احتمالی باشند. اجازه ندهید کودکان با این دستگاه بازی کنند.

7. کودکان نباید با این دستگاه کار کنند. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

8. هشدار: جراحت بالقوه در نتیجه استفاده نادرست.

9. احتیاط: به دلیل جلوگیری از خطرات ناشی از بازنشانی کردن ناخواسته محافظ حرارتی، این دستگاه نباید از یک دستگاه قطع و وصل خارجی، مانند تایمر، تغذیه شود، یا به مداری وصل شود که مرتباً توسط شرکت نیرو قطع و وصل می‌شود.

10. هشدار: جراحت بالقوه در نتیجه استفاده ناخواسته.

11. هنگام جابه‌جایی تیغه‌های برش تیز، خالی کردن کاسه و درهنگام تمیزکردن قطعات باید مراقبت کافی به عمل آید.

12. کودکان نباید با این دستگاه کار کنند. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

13. مصرف برق دستگاه در حالت خاموش ۰٫۳ وات است.

14. مدت زمانی که پس از آن دستگاه به‌طور خودکار خاموش می‌شود کمتر از ۱ دقیقه است.

FR	01 - 05
EN	06 - 10
NL	11 - 15
DE	16 - 20
ES	21 - 25
IT	26 - 30
PT	31 - 35
EL	36 - 41
AR	46 - 42
FA	51 - 47