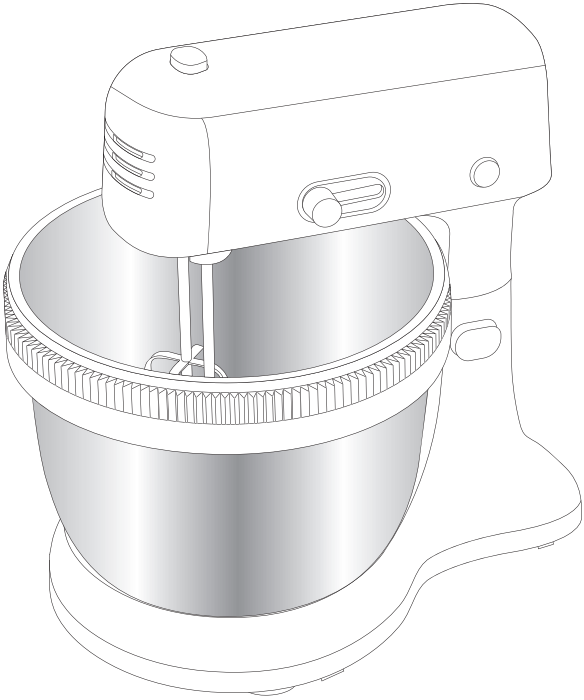
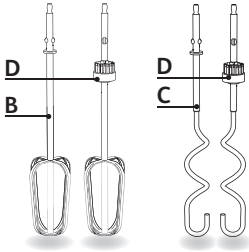
OH MY CAKE!



FR
EN
NL
DE
IT
ES
PT
EL
RU
KK
AR
FA


D
B
D
C

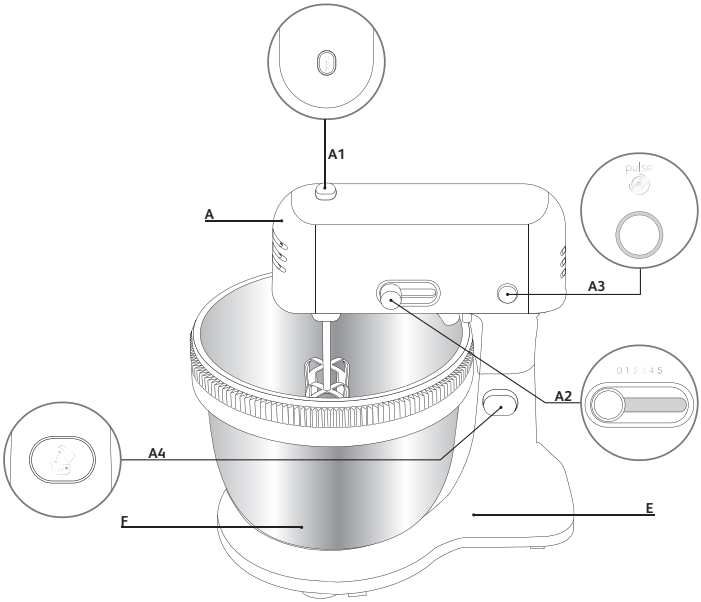

A1
A
pulse
A3
0 1 2 3 4 5
A2
A4
F
E

Fig. 1

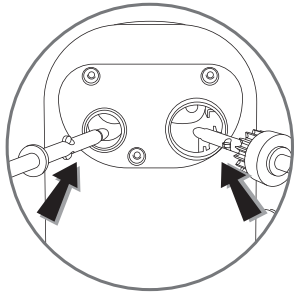


Fig. 2

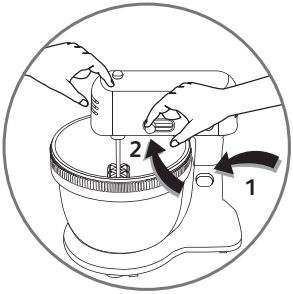


Fig. 3

FR

Bonjour et merci d'avoir choisi notre robot pâtissier, Oh My Cake! Vous trouverez, sur cette notice, toutes les informations nécessaires à son utilisation. Nous espérons que vous l'apprécierez!

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

Description

A. Batteur
A1. Touche d'éjection des fouets ou malaxeurs
A2. Touche de réglage vitesses
A3. Fonction «Pulse»
A4. Bouton d'ouverture vers le haut et de fermeture vers le bas du batteur
B. Fouets multi-brins pour préparations légères
C. Malaxeurs pour pâtes lourdes
D. Couronne de fouet et malaxeur droits
E. Socle
F. Bol en inox

Mise en service

Avant la première utilisation, lavez le bol (F), les fouets (B) et les malaxeurs (C) à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse **(A2)** est en position **« 0 »**.
- Appuyez sur le bouton (A4) pour déverrouiller la tête multifonctions et la lever jusqu'en butée, puis placez le bol (F) selon la **Fig.1.**
- Introduisez les tiges de chaque fouet **(B)** ou malaxeur **(C)** dans les orifices prévus à cet effet. **(Fig.2).**
- Appuyez sur le bouton de fermeture **(A4)** en ramenant la tête multifonctions à l'horizontal jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- Branchez l'appareil.

Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une touche « Pulse ».
Marche intermittente (« Pulse ») : bouton **A3** par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
Marche continue : bouton **A2** sur la position désirée de « 1 » à « 5 » selon les préparations effectuées

- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse **(A2)** sur la position **« 0 »**.
- **Débranchez l'appareil.**
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection **(A1)** pour libérer les fouets ou les malaxeurs.

ATTENTION : attachez les cheveux longs et retirez les bijoux ou tout autre objet pouvant s'accrocher à l'engrenage de cet appareil.

Quantités et temps de préparation

Fouets (B) pour : les sauces, blancs montés en neige, les crèmes, la mayonnaise et les pâtes légères type pâte à crêpe.

	Quantité max.	Temps max.	Vitesse
Blancs d'oeufs	6 blancs d'œufs	4 min.	5
Mayonnaise	2 jaunes d'oeufs, 1 cuillère à soupe de moutarde, 200g d'huile végétale	3 min.	1 pendant 30 s. Puis 5
Gâteau	300g de farine, 300g de sucre, 300g de beurre ramolli, 6 oeufs	9 min.	1 à 5
Nappage pour pain (à appliquer avant la cuisson du pain)	410g de miel, 30g de sucre de malte, 30g de farine	20 secondes	5 + "pulse"

Malaxeurs (C) pour : les pâtes lourdes et épaisses telles que pâtes à pain, pâte à pizza, pâte brisée, etc.

	Quantité max.	Temps max.	Vitesse
Pâte à pain	500g de farine, 300ml d'eau, 8g de levure sèche	5 min.	5

Rangement

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

Nettoyage

- S'assurer que l'appareil est bien débranché.
- Vous pouvez nettoyer le bol (F), les accessoires (B) et (C) à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle, immédiatement après utilisation.
- Ne plongez jamais l'appareil (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez :
Le branchement de votre appareil.
Le verrouillage de chaque accessoire.
La position du bouton variateur (A2) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.
Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste à la fin de ce livret)

Elimination des materiaux d'emballages et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

Participons à la protection de l'environnement !
Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Dear customer, thank you for choosing our cake mixer, Oh My Cake! Please find here all the information you may need about its use. We hope you will enjoy it!

N.B.: A booklet containing safety guidelines is provided with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

EN

Description

A. Motor unit
A1. Ejection button to remove dough hooks or beaters
A2. Speed selector
A3. Pulse button
A4. Hinged arm release button
B. Multi-blade beaters for light preparations
C. Dough hooks for heavy dough
D. Gear ring for the right beater or dough hook
E. Base
F. Stainless steel bowl

First use

- Before use, clean the bowl (F) beaters (B) and Dough hooks (C) using hot water and a little washing up liquid. Rinse well and dry thoroughly.
- Check that the speed selector **(A2)** is set to “0”.
- Press the Hinged arm release button **(A4)**, move the head up and put the bowl as on Fig.1
- Insert the rod of each pair of beater (B) or Dough hooks (C) into the corresponding holes and lock into place. (Fig.2).
- Press Hinged arm release button **(A4)**, press down and lock the head (Fig. 3)
- Connect the appliance:
  Your appliance has 5 speed levels and a “Pulse” button **(A3)**.
  Intermittent operation (“Pulse”): using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
  Continuous operation: move the speed selector **(A2)** to the desired position from “1” to “5” depending on the food you are preparing.
  Don’t put more than 2.5L ingredients.
- After finishing, set the speed control **(A2)** to “0”.
- Disconnect.
- Press the Hinged arm release button **(A4)**. Then press the ejection button **(A1)** to remove the beaters or hooks.

Warning: beware of long hair, jewellery and other items being caught into the gear near the hinge.

Quantities and preparation times

EN

Beaters (B) for: sauces, beaten egg whites, creams, mayonnaise, sponge mixtures and light batters (e.g. pancake batters).

	Max. quantity	Max. time	Speed
Egg whites	6 egg whites	4 min.	5
Mayonnaise	2 yolks, 1 tablespoon of mustard, 200g of vegetal oil	3 min.	1 for 30 s. Then 5
Cake	300g of flour, 300g of sugar, 300g of softened butter, 6 eggs	9 min.	1 to 5
Bread Coating (add before cooking your bread)	410g honey, 30g spread maltose, 30g flour	20 seconds	5 + “pulse”

Dough hooks (C) for: all types of heavy and thick dough such as bread dough, pizza dough, shortcrust pastry, etc.

	Max. quantity	Max. time	Speed
Bread dough	500g of flour, 300ml of water, 8g of dry yeast	5 min.	5

Storage

Do not store your appliance in a humid environment.

Cleaning

- Make sure that the appliance is unplugged.
- You can clean the bowl (F), beaters (B) and Dough hooks (C) under the tap with a sponge and washing up liquid or they can be put into the dishwasher.
- Never immerse the appliance (A) in water. Wipe with a dry cloth or wet brush.

What to do if your appliance does not work?

EN

Check:
That it is plugged in correctly.
That the accessories are correctly locked.
The position of the speed selector (A2): turn it to position “0” and then select the desired speed again.
Your appliance still does not work? Contact an approved service centre (see list in last page of this booklet).

End-of-life electrical or electronic products

The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

Think of the environment first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Beste klant, bedankt dat u hebt gekozen voor onze cakemixer, Oh My Cake! Hier vindt u alle informatie over het gebruik van de mixer. We hopen dat u er veel plezier aan beleeft!

NL

LET OP: Een boekje met veiligheidsvoorschriften is met dit apparaat meegeleverd. Lees voor het eerste gebruik het boekje zorgvuldig door en bewaar het op een veilige plaats.

Beschrijving

A. Motoreenheid
A1. Uitwerpknop om deegkloppers en -kneders te verwijderen
A2. Snelheidsschakelaar
A3. Puls-knop
A4. Knop voor het bewegen van de draaiende standaard
B. Kloppers met meerdere messen voor eenvoudige voorbereidingen
C. Deeghaken voor zwaarder deeg
D. Snelheidsring voor de rechterklopper of deeghaak
E. Voetstuk
F. Roestvrijstalen kom

Eerste gebruik

- Maak de kom **(F)**, kloppers **(B)** en deeghaken **(C)** schoon voor gebruik met warm water en afwasmiddel. Was ze grondig en droog ze goed af.
- Controleer of de snelheidsregelaar **(A2)** op '0' staat.
- Druk op de **(A4)** knop om de standaard omhoog te zetten **(Fig.1)**.
- Plaats en vergrendel de stang van elk paar kloppers (B) of deeghaken (C) in het bijbehorende gat. **(Fig.2)**.
- Druk op de **(A4)** knop om de standaard weer te laten zakken **(Fig.3)**.
- Het apparaat verbinden:
  Het apparaat heeft 5 snelheden en een pulsknop.
  Ononderbroken werking (impulsen): door impulsen toe te passen hebt u meer controle tijdens het voorbereiden van uw eten.
  Continuwerking: zet de snelheidsregelaar **(A2)** in de gewenste positie van '1' tot '5', afhankelijk van het eten dat u bereidt.
  Vul de mixer met maximaal 2,5 l aan ingrediënten per keer.
- Als u klaar bent, zet u de snelheidsregelaar **(A2)** op '0'.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Trek de stekker uit het stopcontact en druk op de **(A4)** knop om de draaiende arm omhoog te zetten. Druk vervolgens op de uitwerpknop van de mixer **(A1)** om zo de mixer uit de steun te halen.

Waarschuwing: let op dat lang haar, sieraden en andere artikelen niet vast komen te zitten in het tandwiel bij de steun.

Hoeveelheden en voorbereidingstijden

Kloppers **(B)** voor: sauzen, het kloppen van eiwit, room, mayonaise, cakemix en licht beslag (bijv. pannenkoekenbeslag).

NL

	Max. hoeveelheid	Max. tijd	Snelheid
eiwitten	6 eiwitten	4 min.	5
Mayonaise	2 dooiers, 1 eetlepel mosterd, 200 g plantaardige olie	3 min.	1 gedurende 30 s. Daarna 5
Cake	300 g bloem, 300 g suiker, 300 g zachte boter, 6 eieren	9 min.	1 tot 5
Broodcoating (toevoegen vóór het maken van het brood)	410 g honing, 30 g vloeibare maltose, 30 g bloem	20 seconden	5 + puls

Deeghaken (C) voor: alle soorten zware en dikke deeg, zoals brooddeeg, pizzadeeg, gebak, enz.

	Max. hoeveelheid	Max. tijd	Snelheid
Brooddeeg	500 g bloem, 300 ml water, 8 g droge gist	5 min.	5

Opslag

Berg het apparaat niet op in een vochtige ruimte.

Reiniging

- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
- U kunt de kom, (F), kloppers (B) en deeghaken (D) onder de kraan wassen met een spons en afwasmiddel of in de vaatwasmachine plaatsen.
- Dompel het apparaat (A) nooit onder water. Maak deze schoon met een droge doek of een vochtige borstel.

NL

Wat te doen als het apparaat niet werkt

Controleer:
Of de stekker correct in het stopcontact is geplaatst.
Of de accessoires op de juiste manier zijn vergrendeld.
De snelheidsregelaar (A2): zet deze op de stand ‘0’ en selecteer opnieuw de gewenste snelheid.
Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst op de laatste pagina van dit boekje)

Einde van levensduur van elektrische of elektronische producten

De verpakking bestaat volledig uit milieuvriendelijke materialen en kan daarom worden afgevoerd conform de geldende recyclingmaatregelen in uw regio. Neem voor het afvoeren van het apparaat contact op met uw gemeente.

Houd rekening met het milieu!

Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.

Breng deze naar een lokaal afvalverzamelpunt.

Sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für unsere Küchenmaschine Oh My Cake entschieden haben! Hier finden Sie alle Informationen, die Sie zur Verwendung benötigen könnten. Wir hoffen, es wird Ihnen gefallen!
Hinweis: Eine Broschüre mit Sicherheitsanleitung wird mit diesem Gerät mitgeliefert. Lesen Sie die Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

Produktbeschreibung

DE

A. Motoreinheit
A1. Auswurftaste, um Knethaken oder Quirle zu entfernen
A2. Geschwindigkeitsregler
A3. Pulstaste
A4. Entriegelungstaste für den Gelenkarm
B. Mehrklingen-Quirle für leichte Zubereitungen
C. Knethaken für schweren Teig
D. Zahnrad für den rechten Quirl oder den Knethaken
E. Basis
F. Schale aus rostfreiem Edelstahl

Erste Verwendung

- Reinigen Sie vor der Verwendung die Schüssel **(F),** die Quirle **(B)** und die Knethaken **(C)** mit heißem Wasser und ein wenig Spülflüssigkeit. Gründlich abspülen und trocknen.
- Prüfen Sie, ob der Geschwindigkeitsregler **(A2)** auf „0“ eingestellt ist.
- Um den Arm hochzuklappen, entriegeln Sie ihn durch Drücken der Taste **(A4) (Abb. 1).**
- Setzen Sie die Stange jedes Quirlpaares **(B)** oder der Knethaken **(C)** in die entsprechenden Löcher ein und rasten Sie sie ein. **(Abb. 2).**
- Drücken Sie die Taste **(A4)**, um den Arm zu entriegeln und nach unten zu klappen **(Abb. 3).**
- Anschließen des Geräts:
  Ihr Gerät verfügt über 5 Geschwindigkeitsstufen und eine „Puls“-Taste.
  Intermittierender Betrieb („Puls“): Mit der pulsierenden Bewegung ist eine bessere Kontrolle bei der Zubereitung bestimmter Lebensmittel möglich.
  Dauerbetrieb: Den Geschwindigkeitswähler **(A2)** je nach zubereitetem Essen von „1“ bis „5“ in die gewünschte Stellung bringen.
  Füllen Sie nicht mehr als 2,5 l Zutaten ein.
- Stellen Sie, sobald Sie fertig sind, den Geschwindigkeitsregel **(A2)** auf „0“.
- Vom Stromnetz trennen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drücken Sie die Entriegelungstaste **(A4)**, um den Gelenkarm hochzuklappen. Drücken Sie dann die Taste zur Entriegelung des Rührgerätes **(A1)**, um das Rührgerät aus seiner Halterung zu entfernen.

Achtung: Vorsicht vor langem Haar, Schmuck und anderen Gegenständen, die sich im Zahnrad in der Nähe des Scharniers verfangen können.

Mengen und Vorbereitungszeiten

DE

Quirle (B) für: Saucen, schaumig geschlagenes Eiweiß, Cremes, Mayonnaise, Biskuitteige und leichte Teige (z. B. Pfannkuchen).

	Max. Menge	Max. Zeit	Geschwindigkeit
Eiweiß	6 Eiweiß	4 min.	5
Mayonnaise	2 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 200 g Pflanzenöl	3 min.	1 für 30 s. Dann 5
Kuchen	300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g weiche Butter, 6 Eier	9 min.	1 bis 5
Panade (vor dem Zubereiten des Brots hinzugeben)	410 g Honig, 30 g Maltose, 30 g Mehl	20 Sekunden	5 + „Puls“

Knethaken (C) für: Alle Arten von schwerem und dickem Teig, wie Brotteig, Pizzateig, Gebäck mit Mürbeteig usw.

	Max. Menge	Max. Zeit	Geschwindigkeit
Brotteig	500 g Mehl, 300 ml Wasser, 8 g Trockenhefe	5 min.	5

Lagerung

Bewahren Sie das Gerät nicht in einer feuchten Umgebung auf.

Reinigung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Sie können die Schüssel (F), die Quirle (B) und die Knethaken (C) unter dem Wasserhahn mit einem Schwamm und Spülmittel reinigen oder in die Spülmaschine geben.
- Tauchen Sie das Gerät (A) niemals in Wasser. Mit einem trockenen Tuch oder einer nassen Bürste abwischen.

Was können Sie tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

Prüfen:
Dass es korrekt angeschlossen ist.
Dass das Zubehör richtig eingerastet ist.
Den Geschwindigkeitsreglers einstellen **(A2)**: Diesen in die Stellung „0“ drehen und dann erneut die gewünschte Geschwindigkeit auswählen.
Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste auf der letzten Seite dieser Broschüre).

DE

Elektrische oder elektronische Altgeräte

Die Verpackung besteht ausschließlich aus Materialien, die keine Gefahr für die Umwelt darstellen und daher gemäß den in Ihrer Region geltenden Recyclingvorschriften entsorgt werden dürfen. Wenden Sie sich zur Entsorgung des Geräts an die für Sie zuständige Stelle.

Achten Sie zuerst auf die Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen bzw. recycelt werden können.

Bringen Sie es zu einer lokalen städtischen Abfallsammelstelle.

Gentile cliente, grazie per aver scelto la nostra impastatrice per dolci, Oh My Cake! Di seguito sono riportate tutte le informazioni necessarie al suo utilizzo. Ci auguriamo che sia di tuo gradimento!

Nota: Insieme a questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le linee guida per la sicurezza. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo e conservarlo in un luogo sicuro.

Descrizione

IT

A. Unità motore
A1. Pulsante di espulsione per rimuovere i ganci o le fruste per impasto
A2. Selettore di velocità
A3. Pulsante Impulsi
A4. Tasto di chiusura/apertura del braccio girevole
B. Fruste a lama multipla per preparazioni leggere
C. Ganci per impasti pesanti
D. Corona dentata per frusta o gancio per impasto destri
E. Base
F. Recipiente in acciaio inossidabile

Primo utilizzo

- Prima dell'uso, pulire le fruste **(B)**, il recipiente **(F)** e i ganci per impasto **(C)** con acqua calda e poco detersivo per piatti. Risciacquare per bene e asciugare accuratamente.
- Controllare che il selettore di velocità **(A2)** sia impostato su «0».
- Per sollevare il braccio sbloccare premendo il tasto **(A4) (fig. 1)**
- Inserire i perni di ciascun paio di fruste **(B)** o ganci per impasto **(C)** nei fori corrispondenti e bloccarli in posizione. **(Fig. 2)**.
- sbloccare il braccio sbattitore premendo il tasto **(A4) (fig. 3).**
- Collegare l'apparecchio:
  L'apparecchio dispone di 5 livelli di velocità e di un pulsante «Impulsi».
  Funzionamento intermittente («Impulsi»): l'uso di una successione di impulsi può fornire un migliore controllo durante la preparazione di determinati alimenti.
  Funzionamento continuo: spostare il selettore di velocità **(A2)** nella posizione desiderata da «1» a «5» in base al cibo che si sta preparando.
  Non inserire più di 2,5 l di ingredienti.
- Al termine, impostare il controllo velocità **(A2)** su «0».
- Scollegare.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete e azionare il tasto di sblocco **(A4)** per sollevare il braccio girevole. Premere poi il tasto di chiusura dello sbattitore **(A1)** per togliere lo sbattitore di supporto.

Avvertimento: fare attenzione a capelli lunghi, gioielli e altri oggetti che potrebbero incastrarsi nella corona vicino alla cerniera.

Quantità e tempi di preparazione

Fruste (B) per: salse, albumi d'uovo, creme, maionese, impasti per pan di spagna e pastelle leggere (ad es. pastella per pancake).

	Quantità max	Tempo max	Velocità
albumi d'uovo	6 albumi d'uovo	4 min.	5
Maionese	2 tuorli, 1 cucchiaio di senape, 200 g di olio vegetale	3 min.	1 per 30 s. Quindi 5
Torta	300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro ammorbidito, 6 uova	9 min.	Da 1 a 5
Crosta del pane (aggiungere prima di cuocere il pane)	410 g di miele, 30 g di maltosio spalmabile, 30 g di farina	20 secondi	5 + "Im-pulsi"

Ganci per impasto (C) per: tutti i tipi di impasti pesanti e spessi, come impasti per pane o pizza, pasta frolla, ecc.

	Quantità max	Tempo max	Velocità
Impasto per pane	500 g di farina, 300 ml di acqua, 8 g di lievito secco	5 min.	5

Conservazione

Non conservare l'apparecchio in un ambiente umido.

Pulizia

- Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato.
- È possibile pulire il recipiente (F), le fruste (B) e i ganci per impasto (C) sotto l'acqua corrente con una spugna e del detersivo per piatti, o metterli in lavastoviglie.
- Non immergere l'apparecchio (A) in acqua. Pulire con un panno asciutto o una spazzola bagnata.

Cosa fare se l'apparecchio non funziona?

Controllare:
Che sia collegato correttamente.
Che gli accessori siano bloccati correttamente.
La posizione del selettore di velocità (A2): scegliere la posizione «0» e poi selezionare nuovamente la velocità desiderata.
L'apparecchio continua a non funzionare? Contattare un centro di assistenza autorizzato (vedere l'elenco nell'ultima pagina del presente opuscolo).

IT

Prodotti elettrici o elettronici al termine del loro ciclo di vita

La confezione è composta esclusivamente da materiali che non rappresentano un pericolo per l'ambiente e che possono quindi essere smaltiti in conformità alle misure di riciclaggio in vigore nella propria area. Per smaltire l'apparecchio, rivolgersi all'autorità locale preposta.

Pensiamo all'ambiente!

L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.

Lasciarlo in un punto di raccolta rifiuti locale.

Estimado/a cliente, gracias por elegir nuestro robot de repostería Oh My Cake!. Aquí podrás encontrar toda la información que necesitas sobre su uso. ¡Esperamos que lo disfrutes!

NOTA: Con este aparato se proporciona un folleto que contiene las pautas de seguridad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee el folleto con atención y guárdalo en un lugar seguro.

Descripción

A. Motor
A1. Botón de expulsión para retirar los ganchos de amasar o las varillas
A2. Selector de velocidad
A3. Botón de pulsación
A4. Botón de cierre/apertura del brazo pivotante
B. Varillas multicuchilla para preparaciones ligeras
C. Ganchos de amasar para masas densas
D. Engranaje para varillas o gancho de amasar
E. Base
F. Recipiente de acero inoxidable

ES

Primera utilización

- Antes de su uso, limpia el recipiente **(F)**, las varillas **(B)** y los ganchos de amasar **(C)** con agua caliente y un poco de jabón líquido lavavajillas. Enjuágalos y sécalos bien.
- Comprueba que el selector de velocidad **(A2)** está en la posición "0".
- Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón **(A4) (Fig. 1).**
- Inserta el vástago de cada par de varillas **(B)** o ganchos de amasar **(C)** en los orificios correspondientes y encájalo en su sitio. **(Fig. 2)**.
- Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón **(A4) (Fig. 3)**.
- Conecta el aparato:
  El aparato tiene 5 niveles de velocidad y un botón de pulsación.
  Funcionamiento intermitente (pulsación): al usar una sucesión de pulsaciones, podrás controlar mejor la preparación de ciertos alimentos.
  Funcionamiento continuo: mueve el selector de velocidad **(A2)** a la posición adecuada de "1" a "5" en función de la receta que estés preparando.
  No introduzcas más de 2,5 L de ingredientes.
- Al terminar, pon el control de velocidad **(A2)** en la posición "0".
- Desconecta el aparato.
- Desenchufe y apriete el botón de apertura **(A4)** para liberar el brazo pivotante. Presione después el botón de cierre de la batidora **(A1)** para retirar la batidora del soporte.

Advertencia: Ten cuidado con el pelo largo, las joyas y otros artículos que puedan quedar atrapados en el engranaje junto a las bisagras.

Cantidades y tiempos de preparación

Varillas **(B)** para salsas, montar claras, cremas, mayonesa, masas esponjosas y masas ligeras (por ejemplo, masa de tortitas).

	Cantidad máx.	**Tiempo máx.**	**Velocidad**
Claras de huevo	6 claras de huevo	4 min	5
Mayonesa	2 yemas de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 200 g de aceite vegetal	3 min	1 durante 30 s Luego 5
Bizcocho	300 g de harina, 300 g de azúcar, 300 g de mantequilla ablandada, 6 huevos	9 min	1 a 5
Cobertura para pan (agregar antes de hornear el pan)	410 g de miel, 30 g de maltosa, 30 g de harina	20 segundos	5 + “Pulsación”

Ganchos para amasar (C) para todo tipo de masa densa y espesa, como la masa de pan, pizza, masa quebrada, etc.

	Cantidad máx.	**Tiempo máx.**	**Velocidad**
Masa para pan	500 g de harina, 300 ml de agua y 8 g de levadura seca	5 min	5

Almacenaje

No guardes el aparato en un ambiente húmedo.

Limpieza

- Asegúrate de que el aparato está desenchufado.
- Puedes limpiar el recipiente (F), las varillas (B) y los ganchos de amasar (C) bajo el grifo con una esponja y jabón líquido lavavajillas, o bien puedes lavarlos en el lavavajillas.
- No sumerjas nunca el aparato (A) en agua. Límpialo con un paño seco o un cepillo húmedo.

Qué hacer si el aparato no funciona

Comprueba:
Que esté enchufado correctamente.
Que los accesorios estén correctamente bloqueados.
La posición del selector de velocidad (A2): gíralo a la posición “0” y, a continuación, vuelve a seleccionar la velocidad deseada.
¿El aparato sigue sin funcionar? Ponte en contacto con el servicio técnico oficial (consulta la lista en la última página de este folleto).

Desecho de productos eléctricos y electrónicos

ES

El embalaje está compuesto exclusivamente por materiales que no presentan riesgo para el medioambiente y que pueden desecharse de acuerdo con las medidas de reciclaje en vigor en su zona. Para desechar el aparato, póngase en contacto con el servicio correspondiente de las autoridades locales.

Piensa primero en el medioambiente.

El aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar.

Llévalo a un punto verde local.

Caro cliente, obrigado por escolher a nossa batedeira, Oh My Cake! Encontre aqui todas as informações de que poderá necessitar para a sua utilização. Esperamos que desfrute!

Nota: É fornecido um folheto com instruções de segurança com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente o folheto e guarde-o num local seguro para futuras consultas.

Descrição

A. Unidade do motor
A1. Botão de ejeção para remover as varas ou os batedores
A2. Seletor de velocidade
A3. Botão Pulse
A4. Botão de bloqueio / desbloqueio do braço articulado
B. Batedores metálicos para preparações leves
C. Varas de arame para massa espessa
D. Anel redutor para batedor ou vara direitos
E. Base
F. Taça em aço inoxidável

PT

Primeira utilização

- Antes da primeira utilização, lave a taça **(F)**, os batedores metálicos **(B)** e as varas de arame **(C)** com água quente e um pouco de detergente líquido para a loiça. Enxague bem e seque totalmente.
- Confirme se o seletor de velocidade **(A2)** está na posição «0».
- Para levantar o braço, desbloqueie premindo o botão **(A4) (Fig.1).**
- Insira a haste de cada par de batedores **(B)** ou varas **(C)** no orifício correspondente até encaixar. **(Fig.2)**.
- Desbloqueie o braço, para o fazer descer, premindo o botão **(A4) (Fig.3)**.
- Ligue o aparelho:
  O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão «Pulse».
  Funcionamento intermitente («Pulse»): permite um maior controlo na preparação de determinados alimentos através de uma sucessão de impulsos.
  Funcionamento contínuo: mova o seletor de velocidade **(A2)** para a posição pretendida de «1» a «5», consoante os ingredientes que estiver a preparar.
  Não coloque mais de 2,5 L de ingredientes.
- Quando terminar, coloque o seletor da velocidade **(A2)** na posição «0».
- Desligue.
- esligue o aparelho da corrente e acione o botão de desbloqueio **(A4)** para levantar o braço articulado. Em seguida, prima o botão de desbloqueio da batedeira **(A1)** para retirar a mesma do suporte.

Aviso: tenha cuidado para evitar que cabelo comprido, joias e outros itens fiquem
presos na engrenagem perto da dobradiça.

Quantidades e tempos de preparação

Batedores (B) para: molhos, claras em castelo, cremes, maionese, massas de bolo e massas leves (por ex. massa de panquecas).

	Quantidade máxima	Tempo máximo	Veloci-dade
Claras de ovos	6 claras de ovos	4 min.	5
Maionese	2 gemas, 1 colher de sopa de mostarda, 200 g de óleo vegetal	3 min.	1 durante 30 seg. Em se-guida 5
Bolo	300 g de farinha, 300 g de açúcar, 300 g de manteiga amolecida, 6 ovos	9 min.	1 a 5
Cobertura para pão (adicione antes de co-zinhar o pão)	410 g de mel, 30 g de maltose em pasta, 30 g de farinha	20 segundos	5 + "pulse"

Varas de arame (C) para: todos os tipos de massa pesada e espessa, como massa de pão, massa de pizza, massa quebrada, etc.

	Quantidade máxima	Tempo máximo	Veloci-dade
Massa de pão	500 g de farinha, 300 ml de água, 8 g de fermento de padeiro seco	5 min.	5

Arrumação

Não guarde o seu aparelho num ambiente húmido.

Limpeza

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente.
- Pode lavar a taça (F), os batedores metálicos (B) e as varas de arame (D) à mão, com uma esponja e um pouco de detergente líquido para a loiça, ou pode colocá-los na máquina de lavar loiça.
- Nunca mergulhe o aparelho (A) em água. Limpe com um pano seco ou uma escova húmida.

O que fazer se o aparelho não funcionar?

Verifique:
Se está ligado corretamente.
Se os acessórios estão corretamente colocados.
A posição do seletor de velocidade (A2): rode-o para a posição «0» e, em seguida, selecione novamente a velocidade pretendida.
O aparelho continua sem funcionar? Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista na última página deste folheto).

Produtos elétricos ou eletrónicos em fim de vida útil

PT

A embalagem é constituída exclusivamente por materiais que não representam perigo para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados de acordo com as medidas de reciclagem em vigor na sua área. Para eliminar o aparelho, consulte o serviço adequado das autoridades locais.

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Αγαπητέ πελάτη, σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το μίξερ για κέικ Oh My Cake! Εδώ θα βρείτε όλες τις πληροφορίες που ενδεχομένως να χρειαστείτε για τη χρήση του. Ελπίζουμε να σας φανούν χρήσιμες!

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ένα φυλλάδιο που περιέχει οδηγίες ασφαλείας παρέχεται με αυτήν τη συσκευή.
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος.

Περιγραφή

Α. Μονάδα του μοτέρ
Α1. Κουμπί εξαγωγής για την αφαίρεση των γάντζων ζυμώματος ή των αναδευτήρων
Α2. Επιλογέας ταχύτητας
Α3. Πλήκτρο παλμικής λειτουργίας
Α4. Πλήκτρο ασφάλισης/ απασφάλισης του κινητού μπράτσου
Β. Αναδευτήρες με πολλές λεπίδες για ελαφριές παρασκευές
Γ. Γάντζοι ζυμώματος για βαριά ζύμη
Δ. Οδοντωτός δακτύλιος για τον δεξιό αναδευτήρα ή τον γάντζο ζυμώματος
Ε. Βάση
ΣΤ. Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα

EL

Πρώτη χρήση

- Πριν από τη χρήση, καθαρίστε το μπολ **(ΣΤ)**, τους αναδευτήρες **(Β)** και τους γάντζους ζυμώματος **(Γ)** χρησιμοποιώντας καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Ξεβγάλτε καλά και στεγνώστε σχολαστικά.
- Ελέγξτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας **(Α2)** είναι ρυθμισμένος στη θέση «0».
- Για να ανασηκώσετε το μπράτσο, απασφαλίστε το, πατώντας το πλήκτρο **(Α4)** **(Σχ.1)**.
- Τοποθετήστε τη ράβδο κάθε ζεύγους αναδευτήρων **(Β)** ή τους γάντζους ζυμώματος **(Γ)** στις αντίστοιχες οπές και ασφαλίστε τα στη θέση τους. **(Εικ. 2)**.
- Απασφαλίστε το μπράτσο για να το χαμηλώσετε, πατώντας το πλήκτρο **(Α4)** **(Σχ.3)**.
- Συνδέστε τη συσκευή:
  Η συσκευή διαθέτει 5 επίπεδα ταχύτητας και ένα κουμπί «παλμικής λειτουργίας».
  Διακοπτόμενη λειτουργία («Παλμική λειτουργία»): Η χρήση διαδοχικών παλμών σάς παρέχει μεγαλύτερο έλεγχο κατά την παρασκευή ορισμένων φαγητών.
  Συνεχόμενη λειτουργία: Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας **(Α2)** στην επιθυμητή θέση από τη θέση «1» έως «5», ανάλογα με το φαγητό που ετοιμάζετε.
  Μην βάζετε υλικά πάνω από 2,5 L.

- Όταν τελειώσετε, ρυθμίστε τον διακόπτη ταχύτητας **(A2)** στη θέση «0».
- Αποσυνδέστε.
- Βγάλτε από την πρίζα και πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **(A4)** για να ανασηκώσετε το κινητό μπράτσο. Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο ασφάλισης του μίξερ **(A1)** για να βγάλετε το μίξερ από το υποστήριγμά του.

Προειδοποίηση: Προσέξτε να μην πιαστούν μακριά μαλλιά, κοσμήματα και άλλα αντικείμενα
στο γρανάζι κοντά στον γάντζο.

Ποσότητες και χρόνος προετοιμασίας

EL

Αναδευτήρες (Β) για: σάλτσες, χτυπημένα ασπράδια αυγών, κρέμες, μαγιονέζα, αφράτα μείγματα και ελαφρύ κουρκούτι (π.χ. κουρκούτι για τηγανίτες).

	Μέγ. ποσότητα	**Μέγ. χρόνος**	**Ταχύτητα**
Ασπράδια αυγών	6 ασπράδια αυγών	4 λεπτά	5
Μαγιονέζα	2 κρόκοι, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 200 g φυτικό λάδι	3 λεπτά	1 για 30 δευτ. Στη συνέχεια, 5
Κέικ	300 g αλεύρι, 300 g ζάχαρη, 300 g μαλακωμένο βούτυρο, 6 αυγά	9 λεπτά	1 έως 5
Πανάρισμα (προσθέστε το πριν ψήσετε το ψωμί)	410 g μέλι, 30 g μαλτόζη σε άλειμμα, 30 g αλεύρι	20 δευτερόλεπτα	5 + «παλμική λειτουργία»

Γάντζοι ζυμώματος (Γ) για: όλους τους τύπους βαριάς και πηχτής ζύμης, όπως ζύμη για ψωμί, ζύμη για πίτσα, ζύμη σαμπλέ, κ.λπ.

	Μέγ. ποσότητα	**Μέγ. χρόνος**	**Ταχύτητα**
Ζύμη για ψωμί	500 g αλεύρι, 300 ml νερό, 8 g ξηρή μαγιά	5 λεπτά	5

Αποθήκευση

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε περιβάλλον με υγρασία.

Καθαρισμός

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το μπολ (ΣΤ), τους αναδευτήρες (Β) και τους γάντζους ζυμώματος (Γ) με νερό βρύσης και ένα σφουγγάρι με υγρό πιάτων ή να τους τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή (Α) σε νερό. Σκουπίστε με στεγνό πανί ή με ένα υγρό πινέλο.

Τι πρέπει να κάνετε αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί

Ελέγξτε τα εξής:
Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
Τα αξεσουάρ είναι σωστά ασφαλισμένα στη θέση τους.
Τη θέση του επιλογέα ταχύτητας (Α2): θέστε τον στη θέση "0" και κατόπιν επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.
Εξακολουθεί να μην λειτουργεί η συσκευή σας; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος φυλλαδίου).

EL

Τέλος κύκλου ζωής ηλεκτρικών ή ηλεκτρονικών προϊόντων

Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που δεν θεωρούνται επικίνδυνα για το περιβάλλον και τα οποία μπορούν, συνεπώς, να απορρίπτονται σύμφωνα με τα μέτρα ανακύκλωσης που ισχύουν στην περιοχή σας. Για την απόρριψη της ίδιας της συσκευής, επικοινωνήστε με την κατάλληλη υπηρεσία της περιοχής σας.

Προέχει το περιβάλλον!

Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.

Διαθέστε τη σε ένα σημείο συλλογής αστικών απορριμμάτων.

Уважаемый клиент! Благодарим вас за выбор стационарного миксера Oh My Cake! Здесь вы найдете всю информацию, которая может вам понадобиться во время использования миксера. Надеемся, он вам понравится!

Примечание. К устройству прилагается руководство с инструкцией по технике безопасности.
Перед первым применением устройства внимательно прочитайте руководство и сохраните его в надежном месте.

Описание

A. Приводной блок
A1. Кнопка для извлечения крюков для теста или венчиков
A2. Регулятор скорости
A3. Кнопка «Пульс»
A4. Кнопка блокировки/ разблокировки передаточного вала
B. Венчики для взбивания
C. Крюки для замешивания густого теста
D. Зубчатое кольцо для правого венчика или крюка
E. Основание
F. Чаша из нержавеющей стали

RU

Первое использование

- Перед использованием помойте чашу **(F)**, венчики **(B)** и крюки для теста **(C)** в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. Ополосните их и протрите насухо.
- Убедитесь, что регулятор скорости **(A2)** установлен в положение «0».
- Нажмите кнопку **(A4)**, разблокируйте передаточный вал и приподнимите его **(Рис.1)**.
- Вставьте основание каждой пары венчиков **(B)** или крюков (C) в соответствующие отверстия и зафиксируйте их. **(Рис. 2).**
- Нажмите кнопку **(A4)**, разблокируйте передаточный вал и опустите его на место **(Рис.3)**.
- Подключите прибор:
  Данный прибор имеет 5 скоростей и кнопку «Пульс».
  Импульсный режим («Пульс»): последовательность импульсов позволяет лучше контролировать процесс приготовления определенных продуктов.
  Непрерывная работа: переведите переключатель скорости **(A2)** в нужное положение от «1» до «5» в зависимости от обрабатываемых продуктов.
  Не кладите более 2,5 л ингредиентов.
- После окончания использования установите регулятор скорости **(A2)** в положение «0».
- Отключите прибор от электросети.
- Отключите прибор от сети электропитания и нажмите кнопку разблокировки **(A4)**, чтобы приподнять приводной вал. Затем

нажмите кнопку блокировки электропривода **(A1)** и снимите его с кронштейна.

Внимание! Будьте осторожны, чтобы не допустить попадания и застревания длинных волос, ювелирных украшений и других предметов

в шестеренки рядом с шарниром.

Количество продуктов и время приготовления

Назначение венчиков (B): приготовление соусов, взбивание яичных белков, кремов, майонеза, бисквитных смесей и жидкого теста (например, теста для блинов).

	Макс. количество	**Макс. время**	**Скорость**
яичные белки	6 яичные белки	4 минуты	5
Майонез	2 желтка, 1 столовая ложка горчицы, 200 г растительного масла	3 минуты	«1» в течение 30 с. затем «5»
Торт	300 г муки, 300 г сахара, 300 г размягченного сливочного масла, 6 яиц	9 минут	От 1 до 5
Панировка для хлеба (добавьте перед приготовлением хлеба)	410 г меда, 30 г солодового сахара, 30 г муки	20 секунд	5 + «Пульс»

Назначение крюков для теста (C): приготовление густого теста любого типа, например теста для хлеба, пиццы, песочной выпечки и т. д.

	Макс. количество	**Макс. время**	**Скорость**
Тесто для хлеба	500 г муки, 300 мл воды, 8 г сухих дрожжей	5 минут	5

RU

Хранение

Не храните прибор в условиях повышенной влажности.

Очистка

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Чашу (F), венчики (B) и крюки для теста (C) можно мыть как под струей воды губкой с моющим средством, так и в посудомоечной машине.
- Никогда не погружайте прибор (A) в воду. Протрите его сухой тканью или влажной губкой.

Что делать, если прибор не работает?

Проверьте следующее:
Прибор подключен правильно;
насадки правильно зафиксированы;
положение регулятора скорости (A2): поверните его в положение «0», а затем снова выберите нужную скорость.
Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список на последней странице руководства).

RU

Отработавшие электрические и электронные изделия

Упаковка состоит исключительно из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды и поэтому могут быть утилизированы в соответствии с мерами утилизации, действующими в вашем регионе. Для утилизации самого устройства обратитесь в соответствующие службы местных органов власти.

Помните об окружающей среде!

Данный прибор содержит ценные материалы, пригодные для переработки или вторичного использования.

Сдайте устройство в ближайший муниципальный пункт сбора отходов.

Қымбатты тұтынушы, Oh My Cake майқоспа қамыр илеуге арналған құралымызды таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз! Оны пайдалануға қажетті ақпараттың барлығын осы жерден таба аласыз. Сізге құрал ұнайды деп сенеміз!

Назар аударыңыз! Қауіпсіздік нұсқаулары жазылған парақша осы құрылғымен бірге беріледі.
Құрылғыны алғаш рет қолданбас бұрын парақшаны мұқият оқып шығыңыз және оны қауіпсіз жерге
алып қойыңыз.

Сипаттамасы

A. Мотор блогы
A1. Қамыр илейтін ілмектерді немесе қалақшаларды шығарып алуға арналған шығару түймесі
A2. Жылдамдықты таңдағыш
A3. Импульс түймесі
A4. Ауыстыратын білікті бұғаттау/бұғаттан шығару батырмасы
B. Сұйық қамыр әзірлеуге арналған көпдоғалы қалақшалар
C. Қамырды қоймалжың етіп илеуге арналған ілмектер
D. Оң жақ қалақшаға немесе қамыр илейтін ілмекке арналған механизм сақинасы
E. Негіз
F. Тот баспайтын болаттан жасалған тостаған

Бірінші пайдалану

- Пайдалану алдында ыстық суға аздап жуу сұйықтығын қосып, тостағанды **(F)**, қалақшаларды **(B)** және қамыр илейтін ілмектерді **(C)** тазалаңыз. Жақсылап шайып, әбден құрғатыңыз.
- Жылдамдық таңдағыш **(A2)** «0» күйінде тұрғанын тексеріңіз.
- Батырманы **(A4)** басыңыз, ауыстыратын білікті бұғаттан шығарыңыз және оны көтеріңіз **(1 сур.)**.
- Қалақшаның **(B)** немесе қамыр илейтін илейтін ілмектердің **(C)** әр жұбының өзегін сәйкес тесіктерге кіргізіп, орнында құлыптаңыз. **(2-сурет)**.
- Батырманы **(A4)** басыңыз, ауыстыратын білікті бұғаттан шығарыңыз және оны өз орнына салыңыз **(3 сур.).**
- Құрылғыны қосыңыз:
  Құрылғыда 5 жылдамдық деңгейі және «Импульс» түймесі бар. Ауыспалы жұмыс режимі («Испульс»): импульс реттілігін пайдалану белгілі бір тағамдарды дайындау кезінде жақсырақ бақылауға мүмкіндік береді.
  Үздіксіз режим: дайындап жатқан тағамға байланысты жылдамдық таңдағышты **(A2)** «1» мен «5» аралығындағы қажетті қалыпқа қойыңыз.
  2,5 литрден артық ингредиенттер салмаңыз.

- Аяқтағаннан кейін жылдамдық тетігін **(A2)** «0» мәніне қойыңыз.
- Ажыратыңыз.
- Құралды электрмен қоректендіру желісінен **(A4)** ажыратыңыз және ауыстыратын білікті көтеру үшін бұғаттан шығару батырмасын басыңыз. Сосын электржетекті **(A1)** бұғаттау батырмасын басыңыз және оны кронштейннен алыңыз.

Ескерту! Топса жанындағы механизмге ұзын шаш, әшекей және басқа да заттардың тістеліп қалуынан абай болыңыз.

Ингредиенттер мен дайындау уақыты

Қалақшалар (B): тұздықтар, шайқалған жұмыртқа ақуыздары, кремдер, майонез, бисквит қоспалары және жеңіл қамыр (мысалы, құймақ қамыры).

	Ең көп көлемі	Ең көп уақыт	Жылдамдық
Жұмыртқа ағы	6 жұмыртқа ағы	4 мин.	5
Майонез	2 жұмыртқаның сарысы, 1 ас қасық қыша, 200 мл өсімдік майы	3 мин.	30 сек. 1 Одан кейін 5
Торт	300 г ұн, 300 г қант, 300 г жібітілген май, 6 жұмыртқа	9 мин.	1-5
Нан қыртысына жағу (нанды пісірмей тұрып қосыңыз)	410 г бал, 30 г мальтоза, 30 г ұн	20 секунд	5 + «импульс»

Қамыр илейтін ілмектер (C): нан қамыры, пицца қамыры, үгілмелі қамыр және т.с.с. қоймалжың әрі қою қамырдың барлық түрі

	Ең көп көлемі	Ең көп уақыт	Жылдамдық
Нан қамыры	500 г ұн, 300 мл су, 8 г құрғақ ашытқы	5 мин.	5

Сақтау

Құрылғыны ылғал ортада сақтамаңыз.

Тазалау

- Құрылғының токтан ажыратылғанын тексеріңіз.
- Тостағанды (F), қалақшаларды (B) және қамыр илейтін ілмектерді (C) жуу сұйықтығын қосып, ағын су астында немесе ыдыс жуу машинасына салып тазалауға болады.
- Құрылғыны (A) ешқашан суға батырмаңыз. Құрғақ шүберекпен немесе ылғал щеткамен сүртіңіз.

Құрылғы жұмыс істемеген жағдайда не істеу керек?

Мыналарды тексеріңіз:
Ол тоққа дұрыс қосылған.
Керек-жарақтары дұрыс құлыпталған.
Жылдамдықты таңдағыш (A2) қалпы: оны «0» қалпына бұрап, қажет жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.
Құрылғыңыз сонда да жұмыс істемей ме? Бекітілген сервистік орталыққа хабарласыңыз (осы парақшаның ең соңғы бетіндегі тізімді қараңыз).

Электр және электронды жабдықтардың қызмет ету мерзімінің аяқталуы

Қаптама қоршаған ортаға қауіп төндірмейтін материалдардан жасалған, сондықтан сіздің өңірдегі қолданыстағы қайта өңдеу шараларына сәйкес кәдеге жаратылуы мүмкін. Құрылғыны кәдеге жарату үшін жергілікті билік органының тиісті қызметіне хабарласыңыз.

Алдымен қоршаған орта туралы ойлаңыз!

Құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын пайдалы материалдар бар.

Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау пунктінде қалдырыңыз.

حضرة العميل، شكرًا لاختيارك خلاط الكعك الخاص بنا، Oh My Cake! في ما يلي، ستجد كل المعلومات التي قد تحتاج إليها بشأن استخدام الجهاز. نأمل أن تستمتع!

ملاحظة: إنّ هذا الجهاز مُرفق بكتيّب يتضمن توجيهات السلامة.
قبل استخدام جهازك للمرة الأولى، يُرجى قراءة الكتيّب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

الأطعمة الخفيفة

أ. وحدة المحرك
أ.1. زر الإخراج لإزالة خطاطيف العجن أو أدوات الخفق
أ.2. محدد السرعة
أ.3. زر التشغيل النبضي
أ.4. زر التحرير على المقبض
ب. أدوات الخفق المتعددة الشفرات لإعداد
ج. خطاطيف العجن المخصصة للعجائن الثقيلة
د. الترس الحلقي الخاص بأداة الخفق اليمنى أو خطاف العجن
هـ. القاعدة
و. وعاء مصنوع من الاستانلس ستيل

الاستخدام للمرة الأولى

- نظّف الوعاء **(و)** وأدوات الخفق **(ب)** وخطاطيف العجن **(ج)** قبل استخدامها بالماء الساخن والقليل من سائل الغسيل. اغسلها جيدًا واتركها لتجفّ بشكل كامل.
- تحقق من ضبط محدد السرعة **(أ 2)** على "0".
- لكي ترفع الذراع، حررها بواسطة الضغط على الزر **(أ 4) (شكل 1)**.
- أدخل القضيب الخاص بكل جوز من أدوات الخفق **(ب)** أو خطاطيف العجن **(ج)** في الفتحات المناسبة واحرص على إقفاله في مكانه. **(الرسم 2)**.
- حرر الذراع من قفلها وأعد وضعها بالضغط على الزر **(أ 4) (شكل 3)**.
- اعمد إلى وصل الجهاز:

يتضمن جهازك 5 مستويات سرعة وزر "تشغيل نبضي".

التشغيل المتقطع ("التشغيل النبضي"): يمكن أن يمنحك استخدام سلسلة من عمليات التشغيل النبضي تحكّمًا أفضل أثناء تحضير أطعمة معيّنة.

التشغيل المستمر: انقل محدد السرعة **(أ 2)** إلى الوضعية المطلوبة من "1" إلى "5"، وذلك بالاستناد إلى الأطعمة التي تحضّرها.

لا تضَع أكثر من 2,5 لتر من المكونات.

- بعد الانتهاء، اضبط محدد السرعة **(أ 2)** على "0".
- اعمد إلى فصل الجهاز.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي، واضغط على زر التحرير على المقبض **(أ 4)** لرفع ذراع التعليق. ثم اضغط على زر فتح الخلاط **(أ 1)** لفصل الخلاط عن المنصّة.

تحذير: احترس، قد تعلق خصلات الشعر الطويل والمجوهرات وغيرها من الأشياء في الترس المتواجد بالقرب من الذراع المفصلية.

AR

الكميات وأوقات التحضير

أدوات الخفق (ب): المخصصة للصلصات وبياض البيض المخفوق والكريمة والمايونيز ومزيج الحلويات الإسفنجية وخليط العجائن الخفيفة (مثلاً، خليط الفطائر).

السرعة	الحد الأقصى من الوقت	الكمية القصوى	
5	4 دقائق	6 بياض بيض	بياض البيض
1 لمدة 30 ثانية ثم 5	3 دقائق	صفارًا بيض ومعلقة صغيرة من الخردل و200 غرام من الزيت النباتي	المايونيز
من 1 إلى 5	9 دقائق	300 غرام من الطحين و300 غرام من السكر و300 غرام من الزبدة الطرية و6 بيضات	الكعكة
5 + "التشغيل النبضي"	20 ثانية	410 غرام من العسل و30 غرام من المالتوز القابل للدهن و30 غرام من الطحين	مزيج دهن عجينة الخبز (قبل عملية الخَبز)

خطاطيف العجن (ج): المخصصة لكل أنواع العجائن الثقيلة والسميكة مثل عجينة الخبز وعجينة البيتزا والمعجنات الهشة، إلخ.

السرعة	الحد الأقصى من الوقت	الكمية القصوى	
5	5 دقائق	500 غرام من الطحين و300 مل من الماء و8 غرامات من الخميرة الجافة	عجينة الخبز

التخزين

AR

لا تعمد إلى تخزين جهازك في بيئة رطبة.

التنظيف

- تأكد من فصل الجهاز عن مصدر التيار.
- يمكنك تنظيف الوعاء (و) وأدوات الخفق (ب) وخطاطيف العجن (ج) تحت الحنفية باستخدام إسفنجة وسائل غسيل، أو يمكنك وضعها في الجلاية.
- لا تقم بغمر الجهاز (أ) بالماء أبدًا. امسح الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة أو فرشاة مبللة.

ماذا تفعل في حال تعذّر تشغيل الجهاز؟

تحقق من التالي:

الجهاز متصل بشكلٍ صحيح بمصدر التيار.

الملحقات مقفلة بشكلٍ صحيح.

وضعية محدد السرعة (أ 2): انقلها إلى "0"، ثم حدد السرعة المطلوبة مرة أخرى.

هل لا يزال جهازك لا يعمل؟ اتصل بمركز صيانة معتمد (راجع القائمة الواردة في الصفحة الأخيرة من هذا الكتيّب).

المنتجات الكهربائية والإلكترونية في نهاية عمرها التشغيلي

إنّ مواد التغليف مصنوعة حصريًا من مواد آمنة على البيئة، وبالتالي، يجوز التخلص منها وفقًا لإجراءات إعادة التدوير السارية في منطقتك. للتخلص من الجهاز نفسه، يُرجى الاتصال بالخدمة المناسبة في منطقة السلطة المحلية.

فكّر في البيئة أولاً!

يحتوي الجهاز على مواد ذات قيمة عالية يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.

اعمد إلى تسليم الجهاز إلى أقرب نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.

AR

مشتری گرامی، از اینکه همزن کیک Oh My Cake را انتخاب کردید متشکریم! اطلاعات مربوط به این محصول در اینجا برای مطالعه آورده شده است. امیدوارم از این دستگاه لذت ببرید!

توجه: کتابچه‌ای حاوی اطلاعات ایمنی همراه با این دستگاه ارائه شده است.
قبل از اولین بار استفاده از دستگاه، لطفاً این کتابچه را با دقت بخوانید و آن را در مکانی مناسب نگهداری کنید.

A. واحد موتور
A1. دکمه پرانش برای بیرون آوردن سرهای خمیرگیر یا همزن
A2. دکمه انتخاب سرعت
A3. دکمه پالس
A4. کاسه
B. همزن‌های چند تیغه‌ای برای آماده‌سازی مخلوط سبک
C. خمیرگیر برای خمیرهای سنگین
D. حلقه چرخ‌دنده برای سر همزن یا خمیرگیر راست
E. پایه
F. کاسه استیل ضدزنگ

اولین استفاده

- قبل از استفاده، کاسه **(F)** سرهای همزن **(B)** و خمیرگیر **(C)** را با آب داغ و کمی مایع ظرفشویی بشویید. آنها را آبکشی کرده و کاملاً خشک کنید.
- بررسی کنید که دکمه سرعت **(A2)** روی «0» باشد.
- برای بلند کردن دسته، دکمه **(A4)** را فشار داده تا باز شود **(تصویر 1)**.
- میله هرکدام از همزن‌ها **(B)** یا خمیرگیرها **(C)** را در سوراخ‌های مربوط به آنها قرار دهید و در جای خود قفل کنید. **(شکل 2)**.
- دسته را باز کنید تا با فشار بر دکمه **(A4)**، موقعیت دسته را تغییر دهید **(تصویر 3)**.
- دستگاه را به برق بزنید:

این دستگاه دارای 5 درجه سرعت و یک دکمه «پالس» است.

عملکرد متناوب (پالسی): با استفاده از پالس‌های پشت سرهم هنگام آماده کردن غذا می‌توانید کنترل بیشتری روی دستگاه داشته باشید.

عملکرد مداوم: براساس غذایی که آماده می‌کنید دکمه انتخاب سرعت **(A2)** را به موقعیت دلخواه از «1» تا «5» ببرید.

از ریختن بیش از 2.5 لیتر مواد در داخل کاسه خودداری کنید.

- پس از پایان کار، دکمه سرعت **(A2)** را روی «0» قرار دهید.
- دستگاه را از برق بکشید.
- کنترل سرعت را قطع و دکمه باز کردن **(A4)** را فعال کنید تا دسته مربوطه بلند شود. سپس دکمه باز مخلوط کن **(A1)** را فشار داده تا مخلوط کن را از جای خود خارج کنید.

هشدار: مراقب باشید که موی بلند، زیورآلات و دیگر اشیا در چرخ دنده نزدیک بازوی دستگاه گیر نکنند.

FA

مقادیر و زمان آماده‌سازی

همزن (B) برای: تهیه سس، هم‌زدن سفیده تخم‌مرغ، خامه، مایونز، مخلوط کیک اسفنجی و خمیرهای سبک (مثلا خمیر پن‌کیک)

سرعت	حداکثر زمان	حداکثر ظرفیت	
5	4 دقیقه.	6 سفیده تخم‌مرغ	سفیده تخم‌مرغ
1 به مدت 30 ثانیه. سپس 5	3 دقیقه.	2 زرده تخم‌مرغ، 1 قاشق غذاخوری خردل، 200 گرم روغن گیاهی	سس مایونز
1 تا 5	9 دقیقه.	300 گرم آرد، 300 گرم شکر، 300 گرم کره نرم شده، 6 عدد تخم‌مرغ	کیک
5 + «پالس»	20 ثانیه	410 گرم عسل، 30 شیره مالت، 30 گرم آرد	مایه برای پوشش روی نان (قبل از پختن نان روی آن بمالید)

سر خمیرگیر (C) برای: همه نوع خمیر سنگین و ضخیم مانند خمیر نان، خمیر پیتزا، خمیر شیرینی وغیره

سرعت	حداکثر زمان	حداکثر ظرفیت	
5	5 دقیقه	500 گرم آرد، 300 میلی‌لیتر آب، 8 گرم مخمر خشک	خمیر نان

FA

نگهداری

از نگهداری دستگاه در جای مرطوب خودداری کنید.

تمیز کردن

- مطمئن شوید که دستگاه را از برق جدا کرده‌اید.
- می‌توانید کاسه (F)، سرهای همزن (B) و خمیرگیر (C) را در زیر آب شیر با یک اسفنج و مایع شوینده بشویید یا اینکه آنها را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.
- هرگز قسمت موتور دستگاه (A) را در آب فرو نبرید. آن را با یک پارچه خشک یا برس مرطوب تمیز کنید.

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

بررسی کنید:

اتصال دستگاه به پریز برق درست باشد.

لوازم آن به درستی در جای خود قفل شده باشند.

محل انتخابگر سرعت (A2) درست باشد: آن را روی موقعیت «0» بچرخانید و سپس سرعت دلخواه را انتخاب کنید.

هنوز دستگاهتان کار نمی‌کند؟ با نمایندگی مجاز خدمات تماس بگیرید (در صفحه آخر این دفترچه فهرستی از نمایندگی‌های مجاز را می‌بینید).

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی

بسته‌بندی این دستگاه منحصراً از موادی ساخته شده که هیچگونه خطری برای محیط زیست ندارد و می‌توانید آن را براساس قوانین بازیافت محل سکونت خود دور بیندازید. برای دور انداختن خود دستگاه، با سرویس مناسب ارائه شده توسط مقامات محلی تماس بگیرید.

ابتدا به محیط زیست بیندیشید!

دستگاه شما دارای موادی ارزشمند است که می‌تواند بازیابی یا بازیافت شود. آن را به یکی از مراکز جمع‌آوری زباله شهری محل سکونت خود ببرید.

FA

4 - 6 FR

7 - 9 EN

10 - 12 NL

13 - 15 DE

16 - 18 IT

19 - 21 ES

22 - 24 PT

25 - 27 EL

28 - 30 RU

31 - 33 KK

34 - 36 AR

37 - 39 FA

Ref. 1820004679