BY IKOHS

CREATE

DOWNMIX RETRO

STAND MIXER AMASADORA

USER MANUAL

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

INDEX

ENGLISH

Important safeguards 6
Part list 7
Control panel 8
Working time 8
Recommended speed setting 8
How to use the accessories 9
Kneading hook, beater and balloon whisk 9
Meat grinder 11
Food slicer 13
Pasta maker 14
Maintenance and cleaning 15

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad 16
Listado de partes 17
Panel de control 18
Tiempos de funcionamiento 18
Ajustes recomendados de velocidad 18
Cómo utilizar los accesorios 19
Gancho amasador, pala mariposa y batidor de globo 19
Picadora de carne 21
Cortadora y trituradora 23
Accesorio para pasta 24
Mantenimiento y limpieza 25

PORTUGÊS

Instruções de segurança 26
Lista de peças 27
Panel de controle 28
Tempos de operação 28
Configurações de velocidade recomendadas 28
Como usar os acessórios 29
Gancho amassar, pá borboleta y batedor de globo 29
Picador de carne 31
Cortador e triturador 33
Acessório para massas 34
Manutenção e limpeza 35

FRANÇAIS

Consignes de sécurité 36
Liste des pièces 37
Panneau de commande 38
Temps de fonctionnement 38
Réglages de vitesse recommandés 38
Comment utiliser les accessoires 39
Crochet à pétrir, pelle papillon y batteur de globe. 39
Hachoir à viande 41
Coupeuse et concasseur 43
Accessoire de pâtes 44
Entretien et nettoyage 45

CREATE
DOWNMIX RETRO

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza 46
Elenco delle parti 47
Pannello di controllo 48
Tempi di funzionamento 48
Impostazioni di velocità consigliate 48
Come usare gli accessori 49
Gancio per impasatare, pala a farfalla y sbattitore a globo 49
triticarne 51
Taglierina e fresa 53
Accessorio pasta 54
Manutenzione e pulizia 55

DEUTSCH

Sicherheitshinweise 56
Liste der Teile 57
Schalttafel 58
Betriebszeiten 58
Ajustes recomendados de velocidad 58
Verwendung des zubehöres 59
Knethaken, schmetterlingsschaufel, g lobe beater 59
Fleischwolf 61
Cutter und crusher 63
Pasta zubehör 64
Wartung und reinigung 65

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies 66
Lijst met onderdelen 67
Controlepaneel 68
Werkingstijden 68
Aanbevolen snelheidsinstellingen 68
Hoe de accessoires te gebruiken 69
Kneedhaak, vlinder schep en globe klopper 69
Vleesmolen 71
Snijder en malenaar 73
Pasta-accessoire 74
Onderhoud en reiniging 75

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa 76
Lista części 77
Panel sterowania 78
Czasy pracy 78
Zalecane ustawienia prędkości 78
Jak korzystać z akcesoriów 79
Hak do ugniatania, łopata motyla, rzepak kuli ziemskiej 79
Maszynka do mięsa 81
Nożyce i kruszarki 83
Akcesoria do pasty 84
Konserwacja i czyszczenie 85

ENGLISH

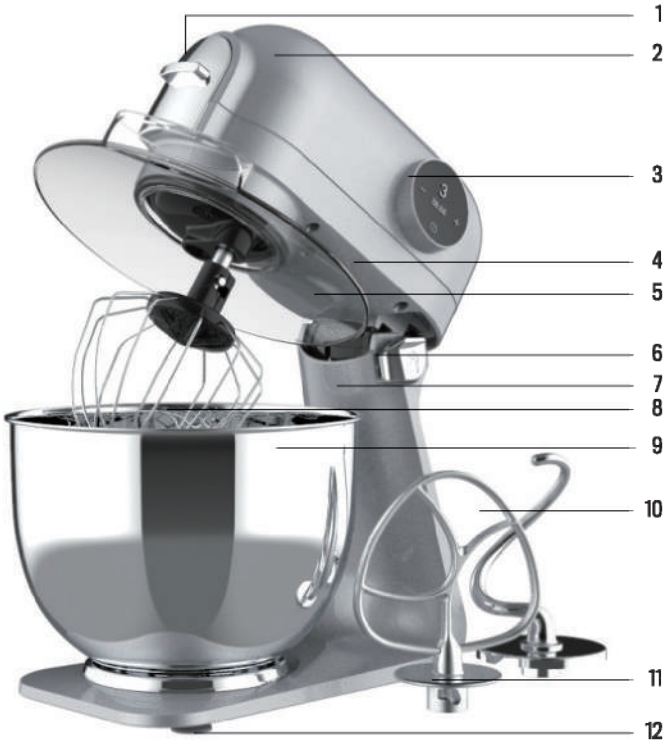
Thank you for choosing our stand mixer. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.
The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Read all the instructions.
- To protect yourself against risk of electrical shock, do not put the appliance, unite cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, when you want to change any accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or similarly qualified in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are very sharp, hand carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Turn off the machine before replacing any attachment.
- Use the product and assemble the accessory as mentioned on this user manual only.
- Switch OFF the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or metal capabilities, or lack of experience and knowledge, useless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervision to ensure that they do no play with the appliance.

PARTS LIST



13

14

15

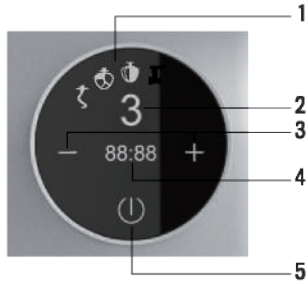
16

*** Sold separately**

1. Front cover
2. Upper body
3. Control panel
4. Lower body
5. Transparent bowl cover
6. Tilt-head button
7. Pedestal
8. Balloon whisk
9. Stainless steel bowl
10. Kneading hook
11. Beater
12. Rubber feet
13. Food slicer *
14. Meat grinder *
15. Sausage maker *
16. Pasta maker *

CONTROL PANEL

1. Accessories
2. Speed display
3. Time / Speed button
4. Timer
5. On / Off button



Switch on the power and turn on the display, the speed and timer display “0”.
There are 6 speeds;
“-”/“+” are used for speed selecting. Select the speed press the power button and confirm. The timer will begin to flicker, press the “-”/“+” buttons to adjust the time and confirm. Then press the power button, the machine will start to work and the timer will begin the countdown.
During operation, you can change the speed as function setting.
If you don’t need to set the time, after confirming the speed, press the power button twice. The machine will start to work and the timer will begin the countdown. Press the power button to stop working.

WORKING TIME

El aparato se detendrá automáticamente de acuerdo con la siguiente tabla:

SPEEDS	DEFAULT TIME	TIMING FUNCTION
1	10 mins	1 - 10 mins
2	10 mins	1 - 10 mins
3	10 mins	1 - 10 mins
4	10 mins	1 - 10 mins
5	10 mins	1 - 10 mins
6	10 mins	1 - 10 mins

RECOMMENDED SPEED SETTING

ACCESORIES	SPEEDS	CAPACITY	RECOMMEDED TIME	REMARK
Kneading hook	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minuts	Dense food like dough
Beater	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minuts	Medium-density food like salad or mashed potatoe

Balloon whisk	5 - 6	200 - 800 ml	6 minuts	Light-density food like eggs, butter, cream, etc.
Meat grinder	4 - 5	1000 g	6 minuts	
Salad slicer and shredder	4 - 5	1000 g	6 minuts	

HOW TO USE THE ACCESSORIES

Warning:

- Do not operate the machine continuously for more than 10 minutes. After one time use, the machine should be cooled down for 30 minutes. Do not make dough exceed 1 kg. Operate the appliance only when the accessory / tool is attached according to this table and in the operating position.
- There is risk of injury from the rotating tools. While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When it is switched off, the drive continues running briefly.

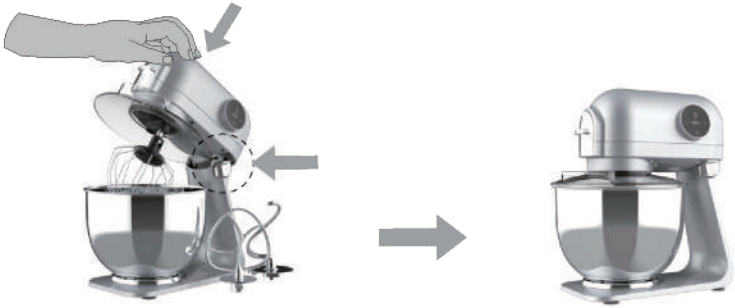
KNEADING HOOK, BEATER AND BALLOON WHISK

1. Press the head down with one hand. Then, press the tilt-head button with the other hand and lift the head up until you hear the "click" sound.

2. Assemble the bowl filled with the ingredients into the base anticlockwise.

3. Assemble the bowl cover into the arm clockwise.

4. According to your needs, assemble beater, balloon whisk or kneading hook into the rotating axis and then revolve them clockwise.



5. Press the head down with one hand. Then, press the tilt-head button with the other hand until you hear the "click" sound, set the head to the position as picture shown. Power on and set appropriate speed.

6. After the mix is ready, set the control panel to the "OFF" position and then unplug. Press the tilt-head button and lift the head up until you hear the "click" sound.

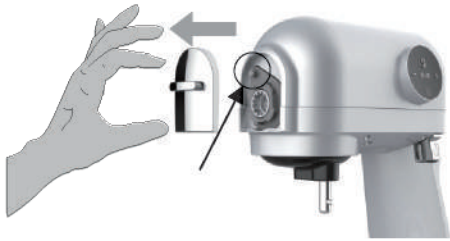
7. Remove the beater, balloon whisk or kneading hook anticlockwise.

8. Remove the bowl cover anticlockwise.

9. Then, remove the bowl with your preparation anticlockwise.

MEAT GRINDER

1. Remove the front cover.



2. Following their sequence, assemble the worm shaft blade and cutting disc into the cutting meat canister, then assemble the cutting screw bar into the cutting meat canister clockwise. You can also assemble worm shaft, lead cover, sausage canister into cutting meat canister and then assemble the cutting screw bar into the cutting meat canister clockwise. As well, you can assemble worm shaft, conductor, meatball canister into the cutting meat canister and then assemble the cutting screw bar into the cutting meat canister clockwise. Or, assemble the worm shaft and noodle accessory into the cutting meat canister and then assemble the cutting screw bar into the cutting meat canister clockwise.

Meat grinder

Sausage maker

Meatball maker

Please remember to disassemble cutting cylinder from the machine, when changing these accessories.

3. Align arrow on cutting cylinder to the other one on the arm then assemble prepared cutting meat canister into the arm counterclockwise shown. Fasten the cutting screw bar after the cutting meat canister is fixed correctly.

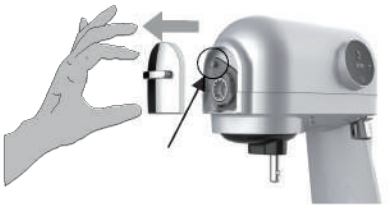
4. Assemble loading tray into the cutting meat canister, then place the bowl to the outlet of the cutting meat canister.

5. Power on for running. Turn switch to appropriate speed and then put food into the feeding inlet with pusher to push down food.

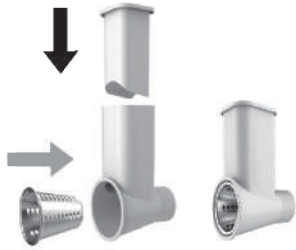
6. Turn switch to "OFF" position when food is ready then unplug and cut off power. Remove the pusher and loading tray.

7. Press the release button, remove the cutting meat canister from the arm clockwise.

FOOD SLICER



1. Remove the front cover.



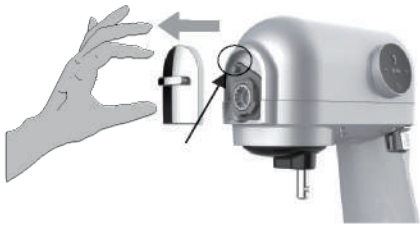
2. Following their sequence, assemble the accessories of the food slicer.

3. Assemble the prepared food slicer counterclockwise.

4. Assemble the food slicer.

5. Press the button 'OFF' after food is ready, then unplug and cut off power. Press release button and remove the food slicer clockwise.

6. Assemble the front cover again.



1. Remove the front cover.

2. Assemble the accessory directed properly.

3. Adjust it to the stand mixer and then adjust the thickness from level 1-8 according to your needs.

4. Once you have finished, turn off the machine and remove the accessory.

5. Remove all the accessories and assemble the front cover.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Never immerse the base unit in water or hold under running water.
- Do not use abrasive to clean. Wipe the unit with a damp cloth, if required; use some washing up liquid. Then wipe the unit dry.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could be warped. Rinse and dry thoroughly.
- After washing and drying, immediately place the attachments into a protective sleeve for storage.

In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

ESPAÑOL

Muchas gracias por elegir nuestra amasadora. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza un aparato cerca de niños o es utilizado por niños.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, cuando necesite cambiar los accesorios y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada de manera similar para evitar riesgos.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o dañar la batidora.
- Las cuchillas están afiladas, manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque cuchillas de corte o discos en la base.
- Nunca introduzca alimentos a mano, siempre use un empujador de alimentos.
- Apague la máquina antes de reemplazar cualquier accesorio.
- Use el producto y ensamble los accesorios como se menciona en el manual del usuario solamente.
- Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o metálicas reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, inútiles; una persona responsable de su seguridad les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

LISTADO DE PARTES

13

14

15

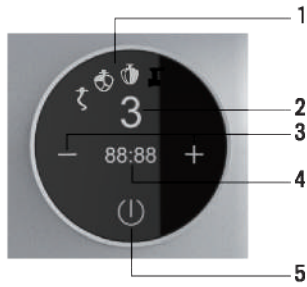
16

*** Se venden por separado**

1. Cubierta frontal
2. Parte superior del cuerpo
3. Panel de control
4. Parte inferior del cuerpo
5. Tapa transparente
6. Botón de inclinación de la cabeza
7. Pedestal
8. Batidor de globo
9. Recipiente de acero inoxidable
10. Gancho de amasado
11. Batidor
12. Patas de goma
13. Ralladora de alimentos *
14. Picadora de carne *
15. Accesorio para salchichas *
16. Accesorio para pasta *

PANEL DE CONTROL

1. Accesorios
2. Pantalla de velocidad
3. Botones de tiempo / velocidad
4. Temporizador
5. Boton de encendido / apagado



Encienda la amasadora. La pantalla, velocidad y temporizador muestran “0”.
Hay 6 velocidades.
Pulse “-” / “+” para seleccionar la velocidad. Pulse el botón de encendido para confirmar. El temporizador comienza a parpadear, pulse “-” / “+” para ajustar la hora y confirme, luego pulse el botón de encendido y la máquina comenzará a funcionar y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
Mientras está en funcionamiento, puede cambiar la velocidad.
Si no necesita establecer la hora, después de confirmar la velocidad, pulse el botón de encendido dos veces y la máquina comenzará a funcionar y el tiempo comenzará a contar hacia atrás. Pulse el botón de encendido para detener la amasadora.

TIEMPOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato se detendrá automáticamente de acuerdo con la siguiente tabla:

VELOCIDAD	TIEMPO PREDETERMINADO	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
1	10 minutos	1 - 10 minutos
2	10 minutos	1 - 10 minutos
3	10 minutos	1 - 10 minutos
4	10 minutos	1 - 10 minutos
5	10 minutos	1 - 10 minutos
6	10 minutos	1 - 10 minutos

AJUSTES RECOMENDADOS DE VELOCIDAD

ACCESORIOS	VELOCIDAD	CAPACIDAD	TIEMPO RECOMENDADO	OBSERVACIONES
Gancho amasador	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minutos	Alimentos densos como masas
Pala mariposa	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minutos	Alimentos de densidad media como ensalada o puré de patatas

Batidor de globo	5 - 6	200 - 800 ml	6 minutos	Alimentos de densidad ligera como huevos, mantequilla, nata, etc.
Picadora de carne	4 - 5	1000 g	6 minutos	
Cortadora y trituradora	4 - 5	1000 g	6 minutos	

CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS

Advertencia:

- No utilice la máquina durante más de 10 minutos sin descanso. Después de un solo uso, la máquina debe enfriarse durante 30 minutos. No haga que la masa exceda 1 kg. Utilice el aparato solo cuando el accesorio / herramienta esté conectado de acuerdo con esta tabla y esté en la posición de funcionamiento.
- Existe riesgo de lesiones por las herramientas giratorias. Mientras el aparato está funcionando, mantenga los dedos alejados del bol de mezclas. No cambie las herramientas hasta que el aparato esté parado y se haya desenchufado. Cuando se apaga, la unidad continúa funcionando brevemente.

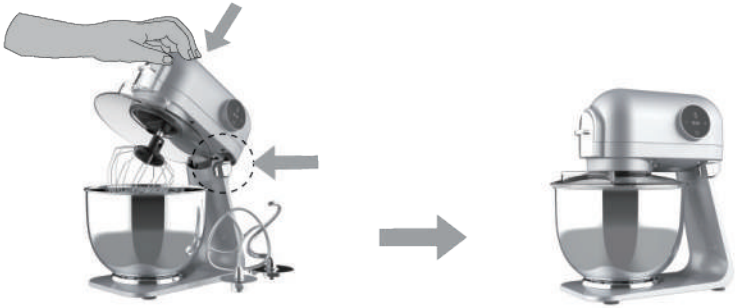
GANCHO AMASADOR, PALA MARIPOSA Y BATIDOR DE GLOBO

1. Presione el brazo de la amasadora hacia abajo con una mano y pulse el botón de inclinación del brazo de la amasadora con la otra mano. Levante el brazo de la amasadora hacia arriba hasta que escuche un "clic".

2. Ensamble el tazón lleno con los ingredientes en la base girándola hacia la izquierda.

3. Ensamble la tapa del recipiente en el brazo girándola hacia la derecha.

4. Según sus necesidades, monte la pala mariposa, el batidor de globo o el gancho de amasado en el eje giratorio y luego gírelos hacia la derecha.



5. Presione el brazo de la amasadora hacia abajo con una mano y pulse el botón de inclinación con la otra mano hasta que escuche un "clic", coloque el brazo de la amasadora en la posición que se muestra en la imagen. Encienda y establezca la velocidad adecuada.

6. Una vez que la mezcla esté lista, coloque el panel de control en la posición "OFF" y luego desenchúfelo. Presione el botón de inclinación y levante el brazo de la amasadora hacia arriba hasta que escuche un "clic".

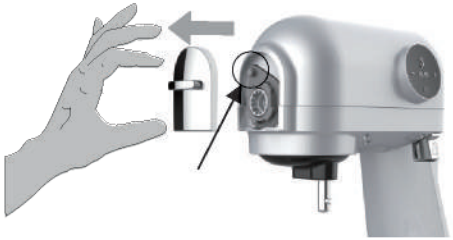
7. Retire la pala mariposa, el batidor de globo o el gancho de amasar hacia la izquierda.

8. Retire la tapa del recipiente girándolo hacia la izquierda.

9. Luego, retire el tazón con su preparación girándolo en sentido antihorario.

PICADORA DE CARNE

1. Retire la tapa frontal.



2. Siguiendo la secuencia adecuada, ensamble el eje sin fin con cuchillas y el disco de corte en el recipiente de carne picada, luego ensamble la barra de tornillo de corte en el recipiente girándolo hacia la derecha. También puede ensamblar el eje sin fin con cuchillas, la cubierta guía y el recipiente de salchichas en el recipiente de carne picada y luego monte la barra de tornillo de corte en el recipiente de carne picada girándolos hacia la derecha. Además, puede montar el eje sin fin con cuchillas, el conductor y el recipiente para albóndigas en el recipiente para carne picada y luego monte la barra de tornillo de corte en el recipiente para carne girándolo hacia la derecha. O bien, monte el eje sin fin con cuchillas y el accesorio de fideos en el recipiente para cortar carne y luego monte la barra de tornillo de corte en el recipiente para carne girándolo hacia la derecha.

Picador de carne

Accesorio para salchichas

Accesorio para albóndigas

Recuerde desmontar el cilindro de corte de la máquina cuando cambie estos accesorios.

3. Alinee la flecha en el cilindro de corte con el otro en el brazo, luego ensamble el recipiente de carne picada preparado en el brazo girándolo hacia la izquierda. Sujete la barra de tornillo de corte después de que el recipiente de carne picada esté fijado correctamente.

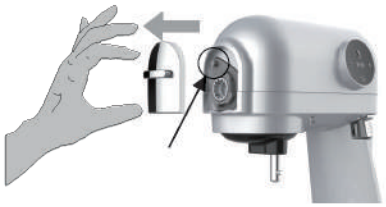
4. Ensamble la bandeja de carga en el recipiente para carne picada y luego coloque el recipiente en la salida para carne picada.

5. Encienda la amasadora para ponerla en marcha. Gire el interruptor hasta la velocidad adecudada y luego coloque los alimentos en la entrada de alimentación ayudándose de un empujador para empujar los alimentos hacia abajo.

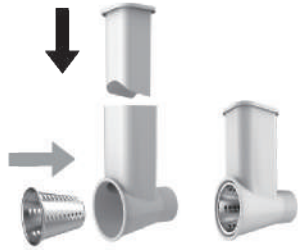
6. Gire el interruptor a la posición "OFF" cuando la preparación esté lista, luego desenchufe la amasadora. Retire el empujador y la bandeja de carga.

7. Pulse el botón de liberación, retire el recipiente de carne picada del brazo de la amasadora girándolo hacia la derecha.

CORTADORA Y TRITURADORA



1. Retire la tapa frontal.



2. Siguiendo su secuencia, ensamble los accesorios de la cortadora y trituradora de alimentos.

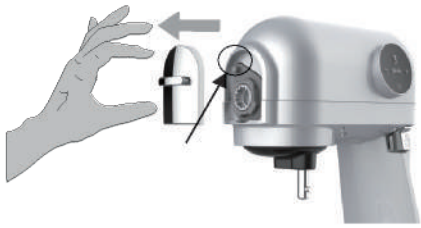
3. Ensamble la cortadora y trituradora de alimentos girándola hacia la derecha.

4. Monte la cortadora y trituradora de alimentos.

5. Pulse el botón 'OFF' cuando la preparación esté lista, luego desenchufe la amasadora. Pulse el botón de liberación y retire la cortadora y picadora de alimentos girándola hacia la derecha.

6. Vuelva a montar la tapa frontal.

ACCESORIO PARA PASTA



1. Retire la tapa frontal.

2. Ensamble el accesorio en la posición adecuada.

3. Ajústelo a la amasadora y ajuste el nivel de grosor del 1 al 8 según sus necesidades.

4. Una vez haya terminado, apague la amasadora y retire el accesorio.

5. Retire todos los accesorios y monte la cubierta frontal de nuevo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Nunca sumerja la unidad base en agua ni la mantenga bajo agua corriente.
- No utilice abrasivos para limpiar. Limpie la unidad con un paño húmedo, si es necesario; use un poco de detergente líquido. Luego, seque la unidad.
- No inserte piezas de plástico en el lavavajillas, ya que podrían deformarse. Enjuáguela y séquela completamente.
- Después de lavar y secar, coloque inmediatamente los accesorios en una funda protectora para su almacenamiento.

En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. . La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

PORTUGÊS

Muito obrigado por escolher o nosso mixer. Antes de usar o aparelho, leia estas instruções cuidadosamente para o uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de choque elétrico, ferimentos e até morte se forem seguidas rigorosamente. Mantenha este manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, dê estas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Observe sempre as precauções básicas de segurança e os regulamentos de prevenção de acidentes ao usar um aparelho. Recusamos qualquer responsabilidade derivada da violação dessas instruções pelos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, sempre devem ser observadas as precauções básicas de segurança.

- Leia todas as instruções.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o aparelho, o cabo ou o plugue em água ou outro líquido.
- É necessária uma supervisão cuidadosa quando um aparelho é usado perto de crianças ou usado por crianças.
- Desconecte o aparelho quando não estiver em uso, quando precisar trocar os acessórios e antes da limpeza.
- Evite o contato com peças móveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou seu agente de serviço ou por uma pessoa com qualificação semelhante para evitar riscos.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados de mover lâminas ou discos enquanto processa alimentos para reduzir o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao misturador.
- As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado.
- Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque lâminas ou discos de corte na base.
- Nunca alimente os alimentos manualmente, use sempre um empurrador de alimentos.
- Desligue a máquina antes de substituir qualquer acessório.
- Use o produto e monte os acessórios conforme mencionado apenas no manual do usuário.
- Desligue o aparelho antes de trocar os acessórios ou se aproximar das peças móveis em uso.
- Este aparelho não foi projetado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou metálicas reduzidas ou por falta de experiência e conhecimento inúteis; Uma pessoa responsável por sua segurança deu a você supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o dispositivo.

LISTA DE PEÇAS

13

14

15

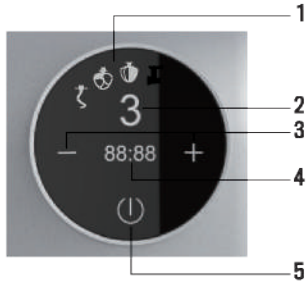
16

*** Vendidos separadamente**

1. Convés superior
2. Parte superior do corpo
3. Painel de controle
4. Corpo lento
5. Tampa transparente
6. Botão de inclinação da cabeça
7. Pedestal
8. Batedor de globo
9. Tigela em aço inoxidável
10. Gancho de amassar
11. Whisk
12. Pernas de borracha
13. Ralador de alimentos
14. Moedor de carne *
15. Acessório de salsicha *
16. Acessório para massas *

PANEL DE CONTROLE

1. Acessórios
2. Indicador de velocidade
3. Botões de tempo / velocidade
4. Cronômetro
5. Botão ligar / desligar



Ligue o mixer e ligue a tela, a velocidade e o temporizador mostram "0".
Existem 6 velocidades.
Pressione "-" / "+" para selecionar a velocidade. Pressione o botão liga / desliga para confirmar. O temporizador começa a piscar, pressione "-" / "+" para ajustar a hora e confirme. Em seguida, pressione o botão liga / desliga e a máquina começará a funcionar e o temporizador fará a contagem regressiva.
Enquanto estiver em execução, você pode alterar a velocidade.
Se você não precisar definir a hora, após confirmar a velocidade, pressione o botão liga / desliga duas vezes e a máquina começará a funcionar e o tempo começará a contagem regressiva. Pressione o botão liga / desliga para parar o mixer.

TEMPOS DE OPERAÇÃO

O aparelho irá parar automaticamente de acordo com a seguinte tabela:

VELOCIDADE	TEMPO PADRÃO	TEMPO OPERACIONAL
1	10 minutos	1 - 10 minutos
2	10 minutos	1 - 10 minutos
3	10 minutos	1 - 10 minutos
4	10 minutos	1 - 10 minutos
5	10 minutos	1 - 10 minutos
6	10 minutos	1 - 10 minutos

CONFIGURAÇÕES DE VELOCIDADE RECOMENDADAS

ACCESORIOS	VELOCIDAD	CAPACIDAD	TIEMPO RECOMENDADO	OBSERVACIONES
Gancho amassar	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minutos	Alimentos densos como massas
Pá borboleta	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minutos	Alimentos de densidade média, como salada ou purê de batatas

Batedor de globo	5 - 6	200 - 800 ml	6 minutos	Alimentos de densidade leve, como ovos, manteiga, creme, etc.
Picador de carne	4 - 5	1000 g	6 minutos	
Cortador e triturador	4 - 5	1000 g	6 minutos	

COMO USAR OS ACESSÓRIOS

Atenção:

- Não use a máquina por mais de 10 minutos sem descanso. Após um único uso, a máquina deve esfriar por 30 minutos. Não faça a massa exceder 1 kg. Utilize o aparelho apenas quando o acessório / ferramenta estiver conectado de acordo com esta tabela e estiver na posição de operação.
- Existe o risco de ferimentos por ferramentas rotativas. Enquanto o aparelho estiver funcionando, mantenha os dedos afastados da tigela. Não troque as ferramentas até que o aparelho esteja parado e desconectado. Quando desligada, a unidade continua a funcionar brevemente.

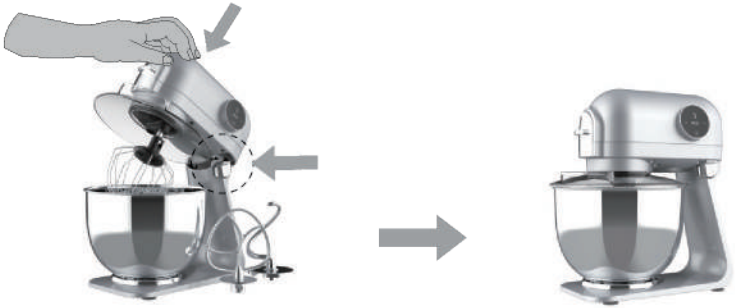
GANCHO AMASSAR, PÁ BORBOLETA Y BATEDOR DE GLOBO

1. Pressione o braço do mixer com uma mão e pressione o botão de inclinação no braço do mixer com a outra mão. Levante o braço do mixer até ouvir um "clique".

2. Monte a tigela cheia com os ingredientes na base, girando-a no sentido anti-horário.

3. Monte a tampa do recipiente no braço, girando-o no sentido horário.

4. Dependendo das suas necessidades, monte a pá de borboleta, o batedor de globo ou o gancho de amassar no eixo rotativo e gire-os no sentido horário.



5. Pressione o braço do mixer para baixo com uma mão e pressione o botão de inclinação com a outra mão até ouvir um "clique". Coloque o braço do mixer na posição mostrada na figura. Ligue e defina a velocidade adequada.

6. Quando a mistura estiver pronta, coloque o painel de controle na posição "OFF" (desligado) e desconecte-o da tomada. Pressione o botão de inclinação e levante o braço do mixer até ouvir um "clique".

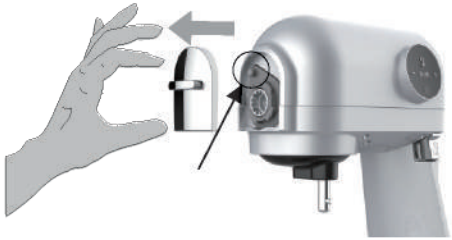
7. Retire a pá de borboleta, o batedor de balões ou o gancho de massa para a esquerda.

8. Remova a tampa do recipiente girando-a no sentido anti-horário.

9. Em seguida, remova a tigela com a preparação girando-a no sentido anti-horário.

PICADOR DE CARNE

1. Retire a tampa frontal.



2. Após a sequência correta, monte o eixo sem-fim com as lâminas e o disco de corte no recipiente de carne moída e, em seguida, monte a barra do parafuso de corte no recipiente, girando-o no sentido horário. Você também pode montar o eixo sem-fim com as lâminas, a tampa da guia e o recipiente de linguiça no recipiente de carne moída e, em seguida, montar a barra do parafuso do cortador no recipiente de carne moída, girando-as no sentido horário. Ou, você pode montar o eixo sem-fim, o driver e a tigela de almôndegas na tigela de carne moída e, em seguida, montar a barra do parafuso do cortador na tigela de carne, girando-a no sentido horário. Ou monte o eixo sem-fim com lâminas e o acessório de macarrão no cortador de carne e, em seguida, monte a barra do parafuso do cortador na frigideira, girando-a no sentido horário.

Moedor de carne

Acessório de salsichas

Acessório de almôndega

Lembre-se de remover o cilindro de corte da máquina ao trocar esses acessórios.

3. Alinhe a seta no cilindro de corte com a outra no braço e monte o recipiente de carne moída preparado no braço, girando-o no sentido anti-horário. Segure a barra do parafuso de corte após o recipiente de carne moída estar devidamente encaixado.

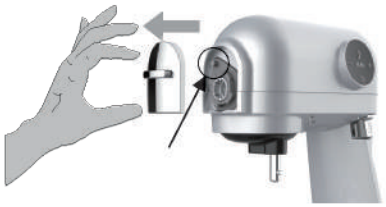
4. Monte a bandeja de carregamento no recipiente para picar e, em seguida, coloque o recipiente na saída para picar.

5. Ligue o mixer para ligá-lo. Coloque o interruptor na velocidade correta e, em seguida, coloque os alimentos na entrada de alimentação, usando um empurrador para empurrar os alimentos para baixo.

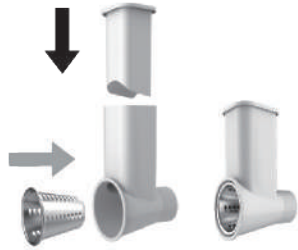
6. Coloque o interruptor na posição "OFF" quando a preparação estiver pronta, depois desconecte o mixer. Retire o empurrador e a bandeja de carregamento.

7. Pressione o botão de liberação, remova o recipiente de carne picada do braço da batedeira, girando-o no sentido horário.

CORTADOR E TRITURADOR



1. Retire a tampa frontal.



2. Após sua sequência, monte os acessórios do picador e triturador de alimentos.

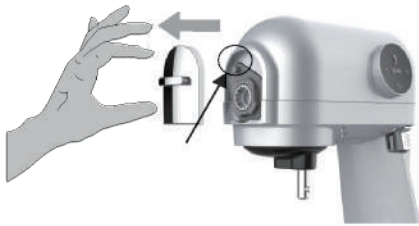
3. Monte o cortador e a trituradora de alimentos, girando-o no sentido horário.

4. Monte o cortador e a trituradora de alimentos.

5. Pressione o botão 'OFF' quando a preparação estiver pronta e desconecte o mixer. Pressione o botão de liberação e remova o cortador e cortador de alimentos, girando-o no sentido horário.

6. Remonte a tampa frontal.

ACESSÓRIO PARA MASSAS



1. Retire a tampa frontal.

2. Monte o acessório na posição correta.

3. Conecte-o ao misturador e ajuste o nível de espessura de 1 a 8 de acordo com suas necessidades.

4. Depois de terminar, desligue o mixer e remova o acessório.

5. Remova todos os acessórios e monte a tampa frontal novamente.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Nunca mergulhe a unidade base em água ou mantenha-a em água corrente. Não use abrasivos para limpar.
- Limpe a unidade com um pano úmido, se necessário; use um pouco de detergente. Em seguida, seque a unidade. Não insira peças plásticas na máquina de lavar louça, pois elas podem se deformar.
- Enxágüe e seque completamente.
- Após a lavagem e secagem, coloque imediatamente os acessórios em sua capa protetora para armazenamento.

Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

FRANÇAIS

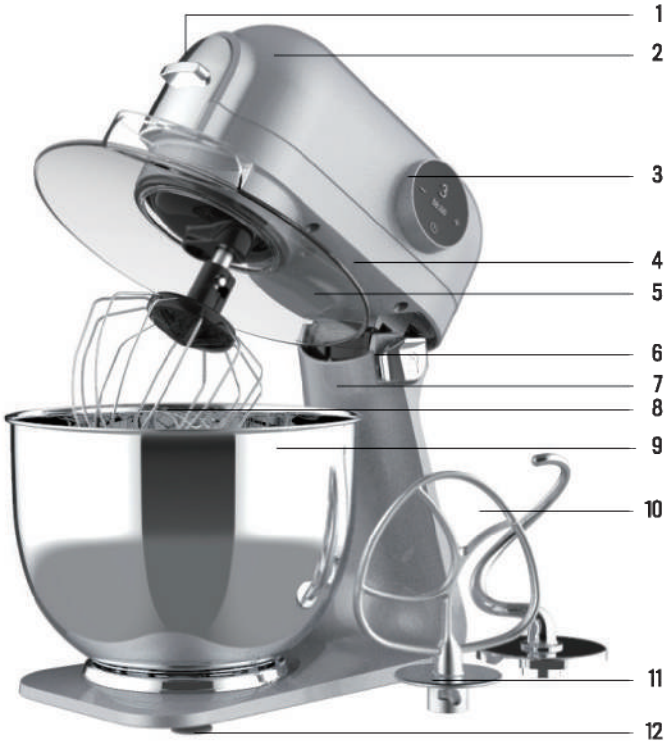
Merci beaucoup d'avoir choisi notre mélangeur. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions pour une utilisation correcte.
Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de choc électrique, de blessure et même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr pour référence future, ainsi que la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, donnez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Respectez les consignes de sécurité de base et les réglementations de prévention des accidents à tout moment lorsque vous utilisez un appareil. Nous déclinons toute responsabilité découlant de la violation de ces instructions par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- Lisez toutes les instructions.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne placez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants ou est utilisé par des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous devez changer d'accessoires et avant de le nettoyer.
- Evitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Gardez les mains et les ustensiles éloignés des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du mélangeur.
- Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais de lames ou de disques de coupe sur la base.
- Ne nourrissez jamais les aliments à la main, utilisez toujours un poussoir.
- Éteignez la machine avant de remplacer tout accessoire.
- Utilisez le produit et assemblez les accessoires comme indiqué dans le manuel d'utilisation uniquement.
- Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou métalliques réduites, ou pour une expérience et des connaissances inutiles; Une personne responsable de votre sécurité vous a donné une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

LISTE DES PIÈCES



13

14

15

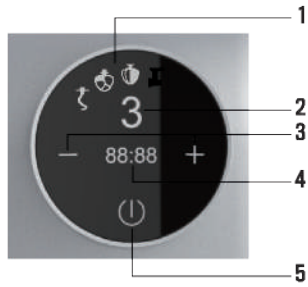
16

*** Vendus séparément**

1. Pont supérieur
2. Partie supérieure du corps
3. Panneau de commande
4. Bas du corps
5. Couvercle transparent
6. Bouton d'inclinaison de la tête
7. Piédestal
8. Batteur de globe
9. Bol en acier inoxydable
10. Crochet à pétrir
11. Fouet
12. Pieds en caoutchouc
13. Râpe alimentaire
14. Hachoir à viande *
15. Accessoire saucisse *
16. Accessoire pâtes *

PANNEAU DE COMMANDE

1. Accessoires
2. Affichage de la vitesse
3. Boutons temps / vitesse
4. Minuteur
5. Bouton marche / arrêt



Allumez le mélangeur et allumez l'affichage, la vitesse et la minuterie indiquent "0".
Il y a 6 vitesses.
Appuyez sur "-" / "+" pour sélectionner la vitesse. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer. La minuterie commence à clignoter, appuyez sur "-" / "+" pour régler l'heure et confirmez, puis appuyez sur le bouton d'alimentation et la machine se mettra en marche et la minuterie décomptera.
Pendant qu'il fonctionne, vous pouvez modifier la vitesse.
Si vous n'avez pas besoin de régler l'heure, après avoir confirmé la vitesse, appuyez deux fois sur le bouton d'alimentation et la machine commencera à fonctionner et le temps commencera à décompter. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour arrêter le mélangeur.

TEMPS DE FONCTIONNEMENT

L'appareil s'arrête automatiquement selon le tableau suivant:

RÉGLAGE DE LA VITESSE	TEMPS PAR DÉFAUT	TEMPS DE FONCTIONNEMENT
1	10 minutes	1 à 10 minutes
2	10 minutes	1 à 10 minutes
3	10 minutes	1 à 10 minutes
4	10 minutes	1 à 10 minutes
5	10 minutes	1 à 10 minutes
6	10 minutes	1 à 10 minutes

RÉGLAGES DE VITESSE RECOMMANDÉS

ACCESORIES	VITESSES	CAPACITÉ	TEMPS RECOMMANDÉ	OBSERVATIONS
Crochet à pétrir	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minutes	Aliments denses comme les pâtes
Pelle papillon	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minutes	Aliments de densité moyenne comme la salade ou la purée de pommes de terre

Batteur de globe	5 - 6	200 - 800 ml	6 minutes	Aliments à faible densité comme les œufs, le beurre, la crème, etc.
Hachoir à viande	4 - 5	1000 g	6 minutes	
Coupeur et déchiqueteur	4 - 5	1000 g	6 minutes	

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

Attention:

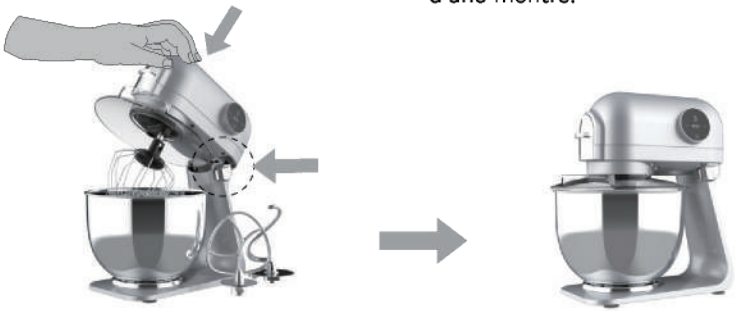
- N'utilisez pas la machine pendant plus de 10 minutes sans repos. Après une seule utilisation, la machine doit refroidir pendant 30 minutes. Ne faites pas dépasser la pâte de 500 g de farine. Après avoir fait la pâte avec 1 kg. N'utilisez l'appareil que lorsque l'accessoire / l'outil est raccordé conformément à ce tableau et en position de fonctionnement.
- Il y a un risque de blessure dû aux outils rotatifs. Pendant que l'appareil fonctionne, éloignez vos doigts du bol de mixage. Ne changez pas d'outils tant que l'appareil n'est pas arrêté et débranché. Lorsqu'il est éteint, l'appareil continue de fonctionner brièvement.

CROCHET À PÉTRIR, PELLE PAPILLON Y BATTEUR DE GLOBE.

1. Appuyez sur le bras du mélangeur d'une main et appuyez sur le bouton d'inclinaison du bras du mélangeur de l'autre main. Soulevez le bras du mélangeur jusqu'à ce que vous entendiez un «clic».
2. Assemblez le bol rempli avec les ingrédients sur la base en le tournant dans le sens antihoraire.

3. Assemblez le couvercle du récipient sur le bras en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Selon vos besoins, montez la pelle papillon, le fouet à globe ou le crochet pétrisseur sur l'axe rotatif, puis tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre.



5. Appuyez sur le bras du mixeur d'une main et appuyez sur le bouton d'inclinaison de l'autre main jusqu'à ce que vous entendiez un «clic», placez le bras du mixeur dans la position indiquée sur l'image. Allumez et réglez la vitesse appropriée.

6. Une fois le mixage prêt, placez le panneau de commande en position «OFF» puis débranchez-le. Appuyez sur le bouton d'inclinaison et soulevez le bras du mélangeur jusqu'à ce que vous entendiez un «clic».

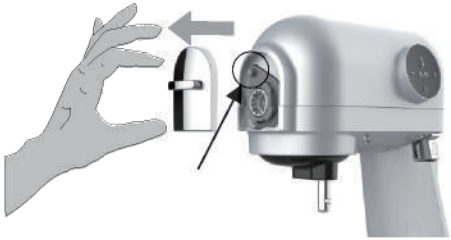
7. Retirez la pelle papillon, le fouet à ballon ou le crochet pétrisseur à gauche.

8. Retirez le couvercle du récipient en le tournant dans le sens antihoraire.

9. Retirez ensuite le bol avec sa préparation en le tournant dans le sens antihoraire.

HACHOIR À VIANDE

1. Retirez le capot avant.



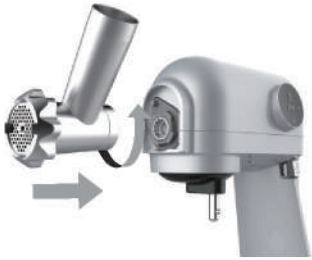
2. En suivant la séquence appropriée, assemblez l'arbre à vis sans fin avec les lames et le disque de coupe dans le récipient de viande hachée, puis assemblez la barre de vis de coupe dans le récipient en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez également assembler l'arbre à vis sans fin, le couvercle de guidage et le récipient à saucisses dans le récipient à viande, puis monter la barre de vis de coupe sur le récipient à viande en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ou, vous pouvez monter l'arbre à vis sans fin, le pilote et le bol de boulettes de viande sur le bol de boeuf haché, puis monter la barre de vis de coupe sur le bol de viande en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ou, montez l'arbre à vis sans fin avec les lames et l'accessoire à nouilles sur le coupe-viande, puis montez la barre à vis du couteau sur le bac à viande en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Hachoir à viande

Accessoire saucisse

Accessoire de boulettes de viande

N'oubliez pas de retirer le cylindre de coupe de la machine lorsque vous changez ces accessoires.



3. Alignez la flèche sur le cylindre de coupe avec l'autre sur le bras, puis assemblez le récipient de boeuf haché préparé sur le bras en le tournant dans le sens antihoraire. Maintenez la barre de vis coupée après que le récipient de boeuf haché est correctement fixé.

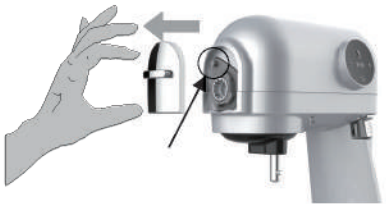
4. Assemblez le plateau de chargement dans le récipient de viande hachée, puis placez le récipient dans la sortie de viande hachée.

5. Allumez le mélangeur pour le démarrer. Tournez le commutateur à la bonne vitesse, puis placez les aliments dans l'entrée d'alimentation à l'aide d'un poussoir pour pousser les aliments vers le bas.

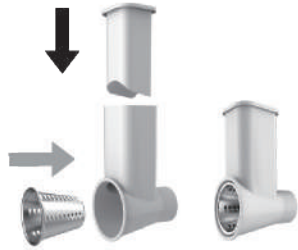
6. Tournez l'interrupteur sur la position «OFF» lorsque la préparation est prête, puis débranchez le mélangeur. Retirez le poussoir et le plateau de chargement.

7. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, retirez le récipient à viande hachée du bras du mélangeur en le tournant dans le sens horaire.

COUPEUSE ET CONCASSEUR



1. Retirez le capot avant.



2. À la suite de votre séquence, assemblez les accessoires du hachoir et du broyeur.

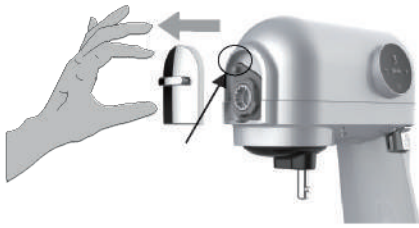
3. Assemblez le coupe-nourriture et le broyeur en le tournant dans le sens horaire.

4. Assemblez le coupe-nourriture et le broyeur.

5. Appuyez sur le bouton «OFF» lorsque la préparation est prête, puis débranchez le mélangeur. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et retirez la trancheuse et le hachoir en les tournant dans le sens horaire.

6. Remontez le capot avant.

ACCESSOIRE DE PÂTES



1. Retirez le capot avant.

2. Assemblez l'accessoire dans la bonne position.

3. Fixez-le au mélangeur et ajustez le niveau d'épaisseur de 1 à 8 selon vos besoins.

4. Une fois terminé, éteignez le mélangeur et retirez l'accessoire.

5. Retirez tous les accessoires et remontez le capot avant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Ne plongez jamais l'unité de base dans l'eau et ne la laissez pas sous l'eau courante. N'utilisez pas d'abrasifs pour nettoyer.
- Si nécessaire, nettoyez l'unité avec un chiffon humide; utilisez un peu de savon à vaisselle. Séchez ensuite l'appareil. N'insérez pas de pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles pourraient se déformer.
- Rincer et sécher complètement.
- Après lavage et séchage, placez immédiatement les accessoires dans leur pochette de protection pour les ranger.

Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

ITALIANO

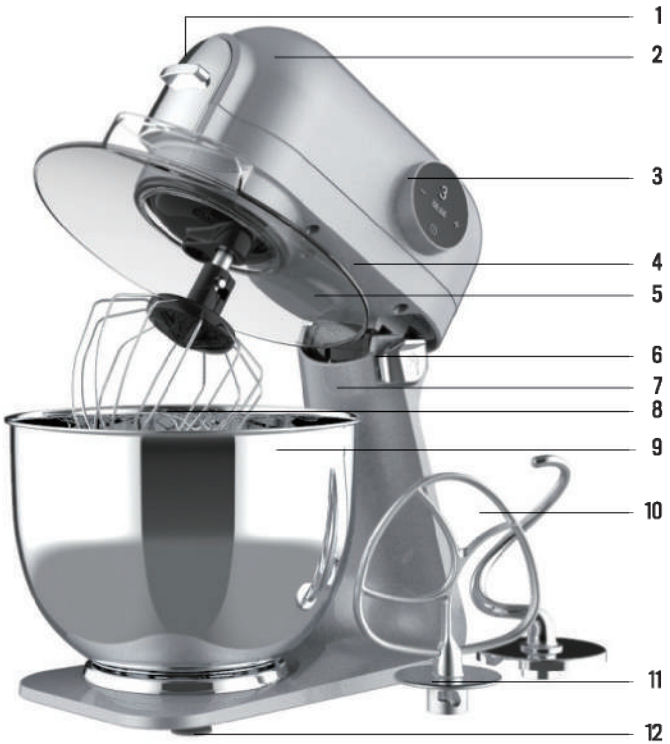
Grazie mille per aver scelto il nostro mixer. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per il suo corretto utilizzo.
Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino morte se seguite scrupolosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia del prodotto debitamente compilata, alla confezione del prodotto originale e alla prova di acquisto. Se possibile, dare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche quando si utilizza un apparecchio. Decliniamo ogni responsabilità derivata dalla violazione di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Leggi tutte le istruzioni
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non posizionare l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato vicino a bambini o viene utilizzato da bambini.
- Scollegare l'apparecchiatura quando non viene utilizzata, quando è necessario cambiare gli accessori e prima di pulirla.
- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare rischi.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone.
- Tenere mani e utensili lontano dalle lame o dai dischi in movimento durante la lavorazione degli alimenti per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni al miscelatore.
- Le lame sono affilate, maneggiarle con cura.
- Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare mai lame o dischi sulla base.
- Non alimentare mai gli alimenti a mano, utilizzare sempre uno spintore.
- Spegnere la macchina prima di sostituire eventuali accessori.
- Utilizzare il prodotto e assemblare gli accessori come indicato solo nel manuale dell'utente.
- Spegnere l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti mobili in uso.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o metalliche, o per mancanza di esperienza e conoscenza, inutili; Una persona responsabile della tua sicurezza ti ha dato supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

ELENCO DELLE PARTI



13

14

15

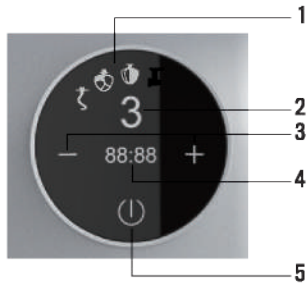
16

*** Venduti separatamente**

1. Mazzo superiore
2. Parte superiore del corpo
3. Pannello di controllo
4. Parte inferiore del corpo
5. Coperchio trasparente
6. Pulsante inclinazione testa
7. Piedistallo
8. Sbattitore a globo
9. Ciotola in acciaio inossidabile
10. Gancio per impastare
11. Frusta
12. Gambe in gomma
13. Grattugia
14. Tritacarne *
15. Accessorio per salsiccia *
16. Accessorio per pasta *

PANNELLO DI CONTROLLO

1. Accessori
2. Visualizzazione della velocità
3. Pulsanti tempo / velocità
4. Timer
5. Pulsante on / off



Accendi il mixer e accendi il display, la velocità e il timer mostrano "0".

Ci sono 6 velocità.

Premere "-" / "+" per selezionare la velocità. Premere il pulsante di accensione per confermare. Il timer inizia a lampeggiare, premere "-" / "+" per impostare l'ora e confermare, quindi premere il pulsante di accensione e la macchina inizierà a funzionare e il timer eseguirà il conto alla rovescia.

Mentre è in esecuzione, è possibile modificare la velocità.

Se non è necessario impostare l'ora, dopo aver verificato la velocità, premere due volte il pulsante di accensione e la macchina inizierà a funzionare e il tempo inizierà il conto alla rovescia. Premi il pulsante di accensione per arrestare il mixer.

TEMPI DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio si arresterà automaticamente secondo la seguente tabella:

REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ	TEMPO PREDEFINITO	TEMPO DI OPERATIVITÀ
1	10 minuti	1 - 10 minuti
2	10 minuti	1 - 10 minuti
3	10 minuti	1 - 10 minuti
4	10 minuti	1 - 10 minuti
5	10 minuti	1 - 10 minuti
6	10 minuti	1 - 10 minuti

IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ CONSIGLIATE

ACCESORI	VELOCITÀ	CAPACITÀ	TEMPO CONSIGLIATO	OBSERVAZIONI
Gancio per impastare	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minuti	Cibi densi come gli impasti
Pala a farfalla	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minuti	Alimenti di media densità come insalata o purè di patate

Sbattitore a globo	5 - 6	200 - 800 ml	6 minuti	Alimenti a bassa densità come uova, burro, panna, ecc.
Tritacarne	4 - 5	1000 g	6 minuti	
Taglierina e trituratore	4 - 5	1000 g	6 minuti	

COME USARE GLI ACCESSORI

Avvertimento:

- Non utilizzare la macchina per più di 10 minuti senza riposo. Dopo un singolo utilizzo, la macchina deve raffreddarsi per 30 minuti. Non fare in modo che l'impasto superi i 1 kg. Utilizzare l'apparecchio solo quando l'accessorio / utensile è collegato secondo questa tabella ed è in posizione operativa.
- Vi è il rischio di lesioni a causa di utensili rotanti. Mentre l'apparecchio è in funzione, tenere le dita lontane dalla ciotola. Non cambiare gli strumenti fino a quando l'apparecchiatura non viene arrestata e scollegata. Quando è spento, l'unità continua a funzionare brevemente.

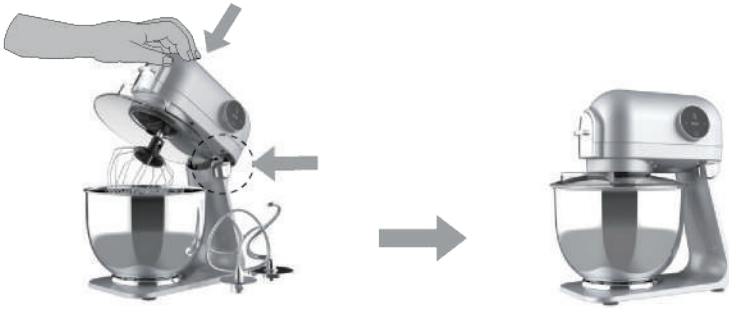
GANCIO PER IMPASATARE, PALA A FARFALLA Y SBATTITORE A GLOBO

1. Premere verso il basso sul braccio del miscelatore con una mano e premere il pulsante di inclinazione sul braccio del miscelatore con l'altra mano. Sollevare il braccio del mixer fino a quando non si sente un "clic".

2. Montare la ciotola piena con gli ingredienti sulla base ruotandola in senso antiorario.

3. Montare il coperchio del contenitore sul braccio ruotandolo in senso orario.

4. A seconda delle esigenze, montare la pala a farfalla, la frusta a globo o il gancio per impastare sull'asse rotante, quindi ruotarli in senso orario.



5. Premere il braccio del miscelatore verso il basso con una mano e premere il pulsante di inclinazione con l'altra mano fino a quando non si sente un "clic", posizionare il braccio del miscelatore nella posizione mostrata in figura. Accendi e imposta la velocità corretta.

6. Una volta che il mix è pronto, metti il pannello di controllo in posizione "OFF" e poi scollegalo. Premi il pulsante di inclinazione e solleva il braccio del mixer fino a sentire un "clic".

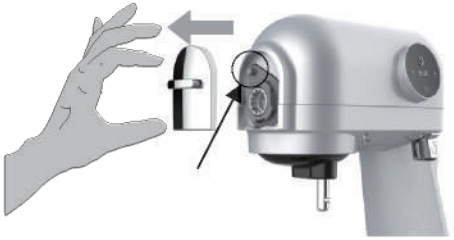
7. Rimuovere la pala a farfalla, la frusta a palloncino o il gancio per l'impasto a sinistra.

8. Rimuovere il coperchio del contenitore ruotandolo in senso antiorario.

9. Quindi rimuovere la ciotola con la sua preparazione ruotandola in senso antiorario.

TRITICARNE

1. Rimuovere il coperchio anteriore.



2. Seguendo la sequenza corretta, assemblare l'albero a vite senza fine con le lame e il disco di taglio nel contenitore della carne tritata, quindi montare la barra della vite di taglio nel contenitore ruotandolo in senso orario. È inoltre possibile assemblare l'albero a vite senza fine con le lame, il coperchio della guida e il contenitore della salsiccia nel contenitore della carne tritata e quindi montare la barra della vite della taglierina nel contenitore della carne tritata ruotandoli in senso orario. In alternativa, è possibile montare l'albero della vite senza fine, il driver e la ciotola della polpetta sulla ciotola della carne tritata, quindi montare la barra della vite della taglierina sulla ciotola della carne ruotandola in senso orario. In alternativa, montare l'albero della vite senza fine con le lame e l'attacco per tagliatelle sul tagliapasta, quindi montare la barra della vite del taglierino sulla teglia ruotandola in senso orario.

Triticarne

Accessorio per salsiccia

Accessorio per polpette

Ricordarsi di rimuovere il cilindro di taglio dalla macchina quando si cambiano questi accessori.

3. Allineare la freccia sul cilindro di taglio con l'altra sul braccio, quindi montare il contenitore di carne tritata preparato sul braccio ruotandolo in senso antiorario. Tenere la barra della vite tagliata dopo che il contenitore per carne tritata è stato fissato correttamente.

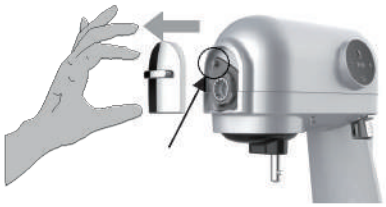
4. Montare il vassoio di caricamento nel contenitore del trito, quindi posizionare il contenitore nell'uscita del trito.

5. Accendi il mixer per avviarlo. Ruotare l'interruttore alla velocità corretta, quindi posizionare il cibo nell'ingresso di alimentazione utilizzando uno spintore per spingerlo verso il basso.

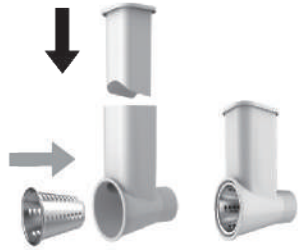
6. Girare l'interruttore in posizione "OFF" quando la preparazione è pronta, quindi scollegare il mixer. Rimuovere lo spintore e il vassoio di caricamento.

7. Premere il pulsante di rilascio, rimuovere il contenitore della carne macinata dal braccio del miscelatore ruotandolo in senso orario.

TAGLIERINA E FRESA



1. Rimuovere il coperchio anteriore



2. Seguendo la sequenza, assemblare il tritatutto e gli accessori del trituratore.

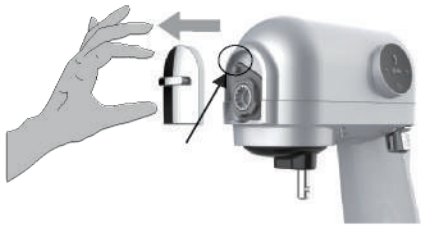
3. Montare il tritatutto e il trituratore ruotandolo in senso orario.

4. Montare il tritatutto e il distruggidocumenti.

5. Premere il pulsante 'OFF' quando la preparazione è pronta, quindi scollegare il mixer. Premere il pulsante di rilascio e rimuovere l'affettatrice e il tritatutto ruotandolo in senso orario.

6. Rimontare il coperchio anteriore.

ACCESSORIO PASTA



1. Rimuovere il coperchio anteriore.

2. Montare l'accessorio nella posizione corretta.

3. Attaccalo al mixer e regola il livello di spessore da 1 a 8 in base alle tue esigenze.

4. Una volta terminato, spegnere il mixer e rimuovere l'accessorio.

5. Rimuovere tutti gli accessori e rimontare il coperchio anteriore.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Non immergere mai l'unità base in acqua o tenerla sotto l'acqua corrente. Non usare abrasivi per pulire.
- Pulire l'unità con un panno umido, se necessario; usare un po 'di detersivo liquido. Quindi asciugare l'unità.
- Non inserire parti in plastica nella lavastoviglie, poiché potrebbero deformarsi. Risciacquare e asciugare completamente.
- Dopo il lavaggio e l'asciugatura, riporre immediatamente gli accessori in una custodia protettiva per la conservazione.

In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Mixer entschieden haben. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

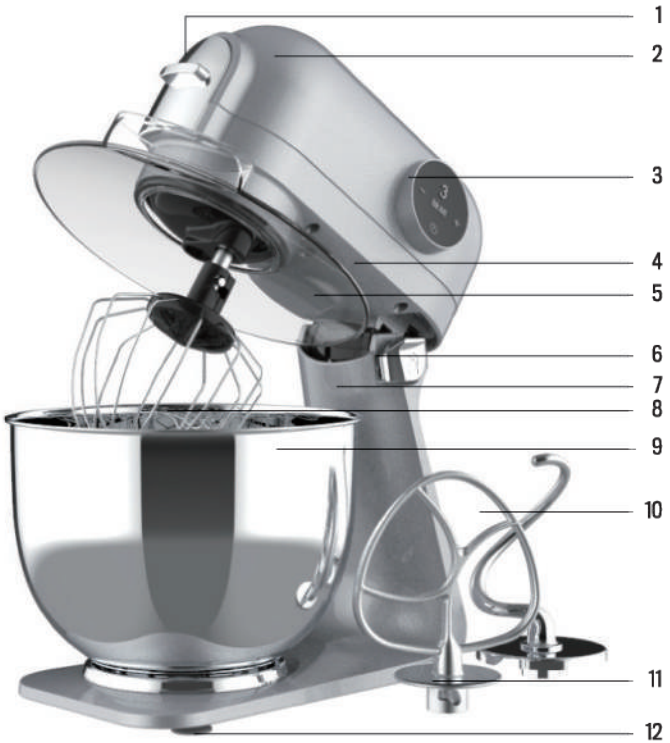
Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und sogar zum Tod, wenn sie genau befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufnachweis an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, geben Sie diese Anweisungen an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Beachten Sie bei der Verwendung eines Geräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Wir lehnen jede Verantwortung ab, die sich aus der Verletzung dieser Anweisungen durch die Kunden ergibt.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Lies alle Anweisungen.
- Stellen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen zu schützen.
- Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern oder von Kindern verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden, wenn Sie Zubehör wechseln müssen und bevor Sie es reinigen.
- Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Halten Sie Hände und Utensilien während der Verarbeitung von Lebensmitteln von sich bewegenden Klingen oder Scheiben fern, um das Risiko schwerer Verletzungen von Personen oder Schäden am Mischer zu verringern.
- Die Klingen sind scharf, gehen Sie vorsichtig damit um.
- Legen Sie niemals Schneidklingen oder Scheiben auf die Basis, um das Verletzungsrisiko zu verringern.
- Füttern Sie niemals Lebensmittel von Hand, verwenden Sie immer einen Lebensmittelschieber.
- Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie Zubehör austauschen.
- Verwenden Sie das Produkt und montieren Sie das Zubehör nur wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder metallischen Fähigkeiten oder für nutzlose Erfahrungen und Kenntnisse vorgesehen. Eine für Ihre Sicherheit verantwortliche Person hat Sie beaufsichtigt oder Anweisungen zur Verwendung des Geräts gegeben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

LISTE DER TEILE



13

14

15

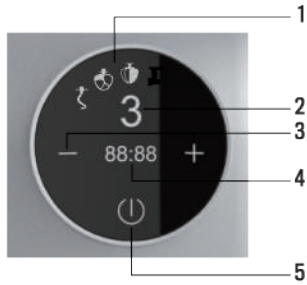
16

*** Sie sind separat erhältlich**

1. Oberdeck
2. Oberer Körperteil
3. Schalttafel
4. Unterkörper
5. Transparenter Deckel
6. Kopfneigungstaste
7. Sockel
8. Globe Beater
9. Edelstahlschale
10. Knethaken
11. Schneebesen
12. Gummibeine
13. Essensreibe
14. Fleischwolf *
15. Wurstzubehör *
16. Nudelzubehör *

SCHALTTAFEL

1. Zubehör
2. Geschwindigkeitsanzeige
3. Zeit- / Geschwindigkeitstasten
4. Timer
5. An / aus Schalter



Schalten Sie den Mixer und das Display ein, die Geschwindigkeit und der Timer zeigen "0".

Es gibt 6 Geschwindigkeiten.

Drücken Sie "-" / "+", um die Geschwindigkeit auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung den Netzschalter. Der Timer beginnt zu blinken. Drücken Sie "-" / "+", um die Uhrzeit einzustellen und zu bestätigen. Drücken Sie dann den Netzschalter, und die Maschine läuft an und der Timer läuft ab.

Während es läuft, können Sie die Geschwindigkeit ändern.

Wenn Sie die Zeit nicht einstellen müssen, drücken Sie nach Bestätigung der Geschwindigkeit zweimal den Netzschalter, und die Maschine läuft an und die Zeit läuft ab. Drücken Sie den Netzschalter, um den Mixer anzuhalten.

BETRIEBSZEITEN

Das Gerät stoppt automatisch gemäß der folgenden Tabelle:

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT	STANDARDZEIT	BETRIEBSZEIT
1	10 Minuten	1 - 10 Minuten
2	10 Minuten	1 - 10 Minuten
3	10 Minuten	1 - 10 Minuten
4	10 Minuten	1 - 10 Minuten
5	10 Minuten	1 - 10 Minuten
6	10 Minuten	1 - 10 Minuten

AJUSTES RECOMENDADOS DE VELOCIDAD

ZUBEHÖR	VEL.	KAPAZITÄT	EMPFOHLENE ZEIT	BEOBACHTUNGEN
Knethaken	1 - 3	200 g - 1000 g	5 Minuten	Dichte Lebensmittel wie Teige
Schmetterlingsschaufel	3 - 4	200 g - 1000 g	5 Minuten	Lebensmittel mittlerer Dichte wie Salat oder Kartoffelpüree

Globe Beater	5 - 6	200 - 800 ml	6 Minuten	Lebensmittel mit geringer Dichte wie Eier, Butter, Sahne usw.
Fleischwolf	4 - 5	1000 g	6 Minuten	
Cutter und Shredder	4 - 5	1000 g	6 Minuten	

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRES

Warnung:

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Pause. Nach einmaligem Gebrauch muss die Maschine 30 Minuten abkühlen. Den Teig nicht über 1 kg. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör / Werkzeug gemäß dieser Tabelle angeschlossen ist und sich in der Betriebsposition befindet.
- Es besteht Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge. Halten Sie Ihre Finger von der Rührschüssel fern, während das Gerät arbeitet. Wechseln Sie das Werkzeug erst, wenn das Gerät angehalten und vom Stromnetz getrennt wurde. Im ausgeschalteten Zustand läuft das Gerät kurz weiter.

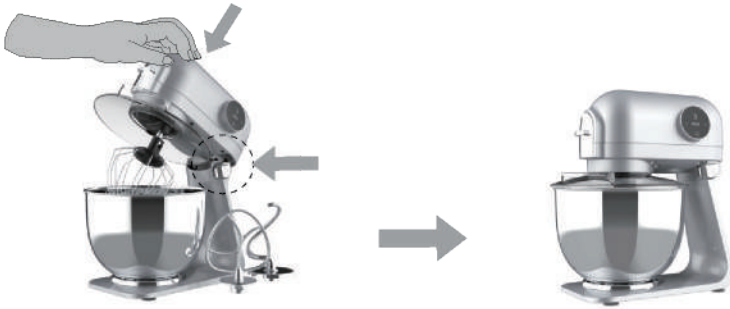
KNETHAKEN, SCHMETTERLINGSSCHAUFEL, GLOBE BEATER

1. Drücken Sie den Mischerarm mit einer Hand nach unten und drücken Sie mit der anderen Hand die Kipptaste des Mischerarms. Heben Sie den Mischarm an, bis Sie ein „Klicken" hören.

2. Stellen Sie die gefüllte Schüssel mit den Zutaten auf dem Boden zusammen, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

3. Montieren Sie den Behälterdeckel am Arm, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

4. Montieren Sie je nach Bedarf die Schmetterlingsschaufel, den Schneebesen oder den Knethaken auf der Drehachse und drehen Sie sie dann im Uhrzeigersinn.



5. Drücken Sie den Mischarm mit einer Hand nach unten und drücken Sie mit der anderen Hand die Kipptaste, bis Sie ein „Klicken“ hören. Stellen Sie den Mischarm in die im Bild gezeigte Position. Einschalten und die richtige Geschwindigkeit einstellen.

6. Sobald der Mix fertig ist, stellen Sie das Bedienfeld auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker. Drücken Sie die Kipptaste und heben Sie den Mischarm an, bis Sie ein „Klicken“ hören.

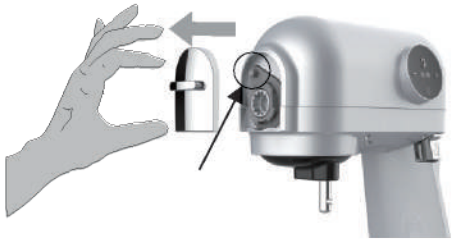
7. Entfernen Sie die Schmetterlingsschaufel, den Schneebesen oder den Teighaken links.

8. Entfernen Sie den Behälterdeckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.

9. Entfernen Sie dann die Schüssel mit ihrer Zubereitung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

FLEISCHWOLF

1. Entfernen Sie die vordere Abdeckung.



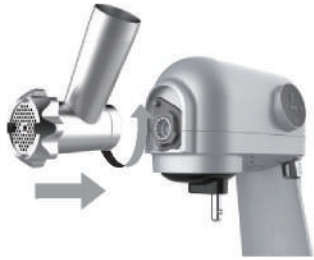
2. Montieren Sie die Schneckenwelle mit den Messern und der Schneidscheibe in der richtigen Reihenfolge in den Hackfleischbehälter und setzen Sie dann die Schneidschraubenstange in den Behälter ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Sie können die Schneckenwelle auch mit den Klingen, der Führungsabdeckung und dem Wurstbehälter im Hackfleischbehälter zusammenbauen und dann die Schneidschraubenstange im Hackfleischbehälter montieren, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Sie können auch die Schneckenwelle, den Treiber und die Fleischbällchenschale an der Hackfleischschale befestigen und dann die Schneidschraubenstange an der Fleischschale befestigen, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Oder montieren Sie die Schneckenwelle mit Klingen und dem Nudelaufsatz am Fleischschneider und montieren Sie dann die Schneidschraubenstange an der Fleischpfanne, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.

Fleischwolf

Wurstzubehör

Fleischbällchen Zubehör

Denken Sie daran, den Schneidzylinder aus der Maschine zu entfernen, wenn Sie dieses Zubehör wechseln.



3. Richten Sie den Pfeil auf dem Schneidzylinder auf den anderen am Arm aus und montieren Sie den vorbereiteten Rinderhackfleischbehälter am Arm, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie die abgeschnittene Schraubenstange fest, nachdem der Rinderhackfleischbehälter ordnungsgemäß angebracht wurde.

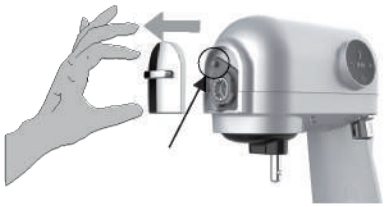
4. Setzen Sie die Ladewanne in den Hackfleischbehälter ein und stellen Sie den Behälter in den Hackfleischauslass.

5. Schalten Sie den Mixer ein, um ihn zu starten. Drehen Sie den Schalter auf die richtige Geschwindigkeit und legen Sie die Lebensmittel mit einem Drücker in den Einlass, um die Lebensmittel nach unten zu drücken.

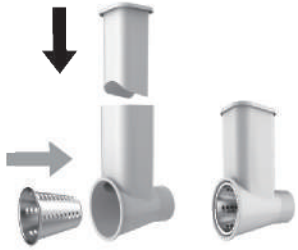
6. Stellen Sie den Schalter auf „OFF“, wenn die Zubereitung fertig ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Drücker und die Ladefläche.

7. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und entfernen Sie den Hackfleischbehälter aus dem Rührarm, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

CUTTER UND CRUSHER



1. Entfernen Sie die vordere Abdeckung.



2. Montieren Sie nach Ihrer Reihenfolge das Zubehör für Zerhacker und Aktenvernichter.

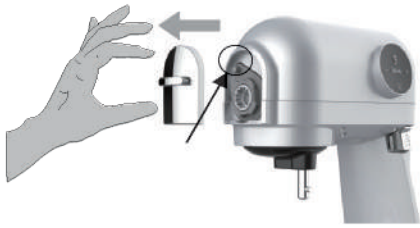
3. Montieren Sie den Lebensmittelschneider und den Aktenvernichter, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

4. Montieren Sie den Lebensmittelschneider und den Aktenvernichter.

5. Drücken Sie die AUS-Taste, wenn die Zubereitung fertig ist, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und entfernen Sie den Lebensmittelschneider und den Zerhacker, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

6. Setzen Sie die vordere Abdeckung wieder zusammen.

PASTA ZUBEHÖR



1. Entfernen Sie die vordere Abdeckung.

2. Montieren Sie das Zubehör in der richtigen Position.

3. Befestigen Sie es am Mischer und stellen Sie die Dicke je nach Bedarf von 1 bis 8 ein.

4. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Mixer aus und entfernen Sie das Zubehör.

5. Entfernen Sie alles Zubehör und montieren Sie die vordere Abdeckung erneut.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Tauchen Sie die Basiseinheit niemals in Wasser oder halten Sie sie unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen keine Schleifmittel.
- Reinigen Sie das Gerät gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie ein wenig Spülmittel. Dann trocknen Sie das Gerät.
- Führen Sie keine Kunststoffteile in die Spülmaschine ein, da diese sich verformen könnten Spülen und vollständig trocknen.
- Legen Sie das Zubehör nach dem Waschen und Trocknen sofort zur Aufbewahrung in die Schutzhülle.

In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. . Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungssanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

NEDERLANDS

Heel erg bedankt voor het kiezen van onze mixer. Lees voor het gebruik van het apparaat deze instructies zorgvuldig door voor het juiste gebruik.

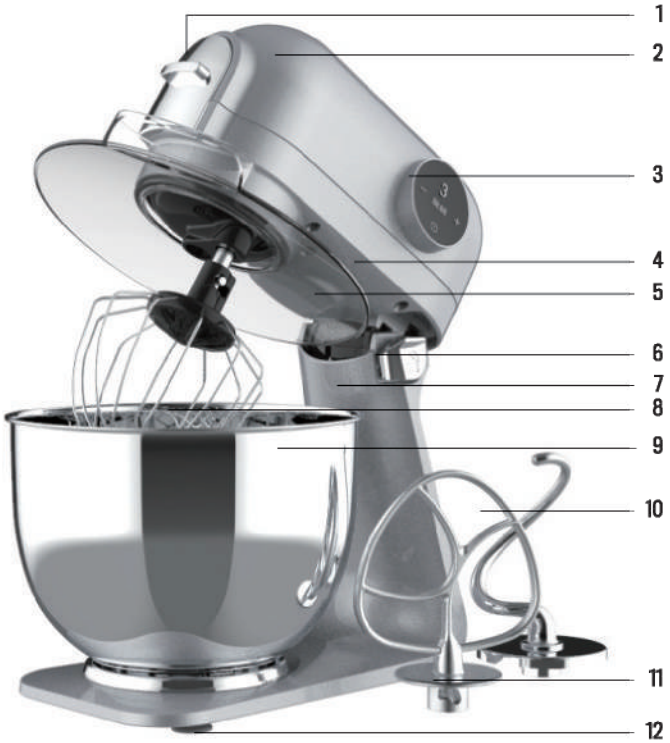
De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie, samen met de naar behoren ingevulde productgarantiekaart, originele productverpakking en aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Houd u bij het gebruik van een apparaat altijd aan de fundamentele veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen. We wijzen elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het overtreden van deze instructies door de klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Lees alle instructies.
- Om uzelf te beschermen tegen het risico van elektrische schokken, mag u het apparaat, de kabel of de stekker niet in water of een andere vloeistof steken.
- Nauw toezicht is nodig wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt of door kinderen wordt gebruikt.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is, wanneer u accessoires moet vervangen en voordat u het schoonmaakt.
- Vermijd contact met bewegende delen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om risico's te vermijden.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van voedsel om het risico op ernstig letsel of schade aan de mixer te verminderen.
- De messen zijn scherp, ga er voorzichtig mee om.
- Plaats nooit snijbladen of schijven op de basis om het risico op letsel te verminderen.
- Voer nooit voedsel met de hand, gebruik altijd een stamper.
- Schakel de machine uit voordat u accessoires vervangt.
- Gebruik het product en monteer de accessoires alleen zoals vermeld in de gebruikershandleiding.
- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen benadert die in gebruik zijn.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of metalen vermogens, of bij gebrek aan ervaring en kennis, nutteloos; Een persoon die verantwoordelijk is voor uw veiligheid heeft u toezicht of instructies gegeven over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

LIJST MET ONDERDELEN



13

14

15

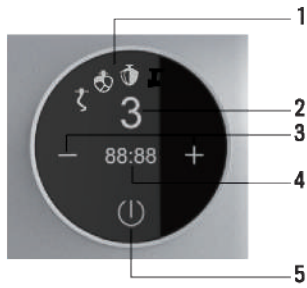
16

*** Ze worden apart verkocht**

1. Bovendek
2. Bovenste deel van het lichaam
3. Controlepaneel
4. Onderlichaam
5. Transparant deksel
6. Knop voor hoofdkanteling
7. Voetstuk
8. Globe klopper
9. Roestvrijstalen kom
10. Kneedhaak
11. Klop
12. Rubberen poten
13. Rasp
14. Vleesmolen *
15. Worstaccessoire *
16. Pasta accessoire *

CONTROLEPANEEL

1. Accessoires
2. Snelheidsweergave
3. Tijd / snelheid-knoppen
4. Timer
5. Aan / uit knop



Zet de mixer aan en zet het display aan, de snelheid en timer tonen "0".

Er zijn 6 snelheden.

Druk op "-" / "+" om de snelheid te selecteren. Druk op de aan / uit-knop om te bevestigen. De timer begint te knipperen, druk op "-" / "+" om de tijd aan te passen en te bevestigen, druk vervolgens op de aan / uit-knop en de machine begint te lopen en de timer begint af te tellen.

Terwijl het draait, kunt u de snelheid wijzigen.

Als u de tijd niet hoeft in te stellen, drukt u na bevestiging van de snelheid tweemaal op de aan / uit-knop en begint de machine te lopen en begint de tijd af te tellen. Druk op de aan / uit-knop om de mixer te stoppen.

WERKINGSTIJDEN

Het apparaat stopt automatisch volgens de volgende tabel:

SNELHEIDSINSTELLING	STANDAARD TIJD	BEDRIJFSTIJD
1	10 minuten	1-10 minuten
2	10 minuten	1-10 minuten
3	10 minuten	1-10 minuten
4	10 minuten	1-10 minuten
5	10 minuten	1-10 minuten
6	10 minuten	1-10 minuten

AANBEVOLEN SNELHEIDSINSTELLINGEN

ACCESORIES	VEL.	CAPACITEIT	AANBEVOLEN TIJD	OBSERVATIES
Kneedhaak	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minuten	Dicht voedsel zoals deeg
Vlinder schep	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minuten	Voedsel met een gemiddelde dichtheid, zoals salade of aardappelpuree

Globe klopper	5 - 6	200 - 800 ml	6 minuten	Voedsel met een lichte dichtheid zoals eieren, boter, room, enz.
Vleesmolen	4 - 5	1000 g	6 minuten	
Cutter en shredder	4 - 5	1000 g	6 minuten	

HOE DE ACCESSOIRES TE GEBRUIKEN

Waarschuwing

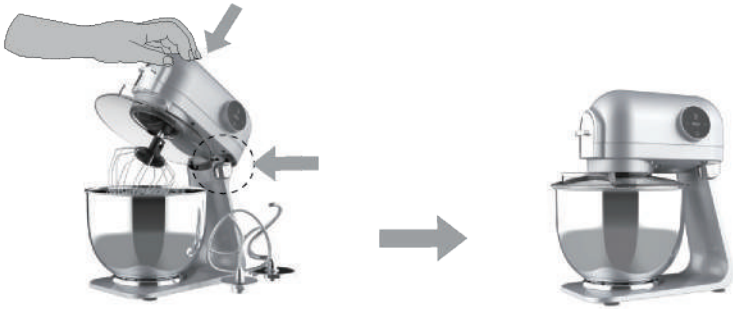
- Gebruik de machine niet langer dan 10 minuten zonder rust. Na eenmalig gebruik moet de machine 30 minuten afkoelen. Maak het deeg niet groter dan 1 kg. Gebruik het apparaat alleen als het accessoire / gereedschap is aangesloten volgens deze tabel en in de bedieningsstand staat.
- Er bestaat gevaar voor letsel door roterend gereedschap. Houd uw vingers uit de buurt van de mengkom terwijl het apparaat werkt. Wijzig het gereedschap niet voordat het apparaat is gestopt en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Als het is uitgeschakeld, blijft het apparaat kort werken.

KNEEDHAAK, VLINDER SCHEP EN GLOBE KLOPPER

1. Druk met één hand op de mengarm en druk met de andere hand op de kantelknop op de mengarm. Breng de mixerarm omhoog totdat u een “klik” hoort.
2. Monteer de gevulde kom met de ingrediënten op de basis door deze linksom te draaien.

3. Monteer het containerdeksel op de arm door het met de klok mee te draaien.

4. Monteer, afhankelijk van uw behoeften, de vlinderschep, ballongarde of kneedhaak op de rotatieas en draai ze vervolgens met de klok mee.



5. Druk met één hand de mengarm omlaag en met de andere hand de kantelknop totdat u een "klik" hoort, plaats de mengarm in de positie die op de afbeelding wordt weergegeven. Schakel in en stel de juiste snelheid in.

6. Zodra de mix klaar is, zet u het bedieningspaneel in de "UIT" -stand en haalt u de stekker uit het stopcontact. Druk op de kantelknop en til de mengarm omhoog totdat u een "klik" hoort.

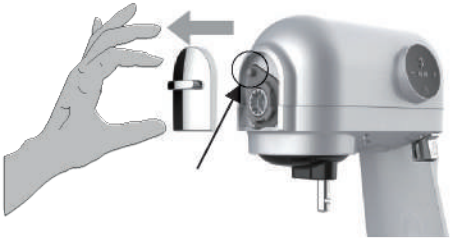
7. Verwijder de vlinderschep, de ballongarde of de deeghaak links.

8. Verwijder het deksel van de container door het linksom te draaien.

9. Verwijder vervolgens de kom met zijn voorbereiding door hem linksom te draaien.

VLEESMOLEN

1. Verwijder de voorkap.



2. Monteer, volgens de juiste volgorde, de wormas met bladen en de snijschijf in de gehaktcontainer en monteer vervolgens de snijschroefbalk in de container door hem rechtsom te draaien. U kunt ook de wormas met de messen, het geleidingsdeksel en het worstreservoir in het gehaktreservoir monteren en vervolgens de snijschroef in het gehaktreservoir monteren door ze rechtsom te draaien. Of u kunt de wormas, de aandrijving en de gehaktbalkom op de kom met gehakt monteren en vervolgens de snijschroef op de vleeskom monteren door deze rechtsom te draaien. Of monteer de wormas met messen en de noodle-bevestiging op de vleessnijder en monteer vervolgens de snijschroefbalk op de vleespan door deze rechtsom te draaien.

Vleesmolen

Worstaccessoire

Gehaktbal accessoire

Vergeet niet de snijcilinder uit de machine te verwijderen wanneer u deze accessoires vervangt.

3. Lijn de pijl op de snijcilinder uit met de andere op de arm en monteer vervolgens de voorbereide container voor gehakt op de arm door deze linksom te draaien. Houd de gesneden schroefbalk vast nadat de container voor gehakt goed is bevestigd.

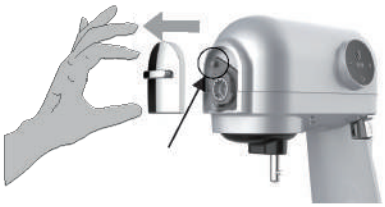
4. Monteer de laadbak in de gehaktcontainer en plaats de container vervolgens in de gehaktuitlaat.

5. Zet de mixer aan om hem op te starten. Draai de schakelaar naar de juiste snelheid en plaats het voedsel vervolgens in de voerinlaat met een stamper om het voedsel naar beneden te duwen.

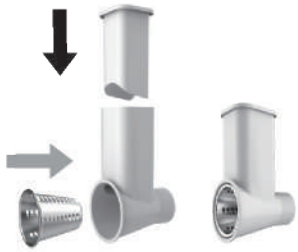
6. Draai de schakelaar naar de "UIT" -stand wanneer de bereiding klaar is en haal dan de stekker uit het stopcontact. Verwijder de stamper en de laadbak.

7. Druk op de vrijgaveknop, verwijder het gehaktreservoir van de mixerarm door het met de klok mee te draaien.

SNIJDER EN MALENAAR



1. Verwijder de voorkap.



2. Monteer volgens uw volgorde de hakmolen en de accessoires van de versnipperaar.

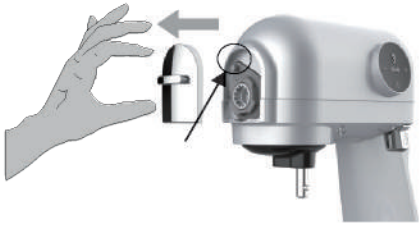
3. Monteer de voedselsnijder en versnipperaar door deze rechtsom te draaien.

4. Monteer de voedselsnijder en shredder.

5. Druk op de 'UIT'-knop als de bereiding klaar is en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Druk op de ontgrendelknop en verwijder de snijmachine en hakmolen door deze rechtsom te draaien.

6. Zet de voorklep weer in elkaar.

PASTA-ACCESSOIRE



1. Verwijder de voorkap.

2. Monteer het accessoire op de juiste plaats.

3. Bevestig het aan de mixer en pas het dikteniveau aan van 1 tot 8 volgens uw behoeften.

4. Als u klaar bent, zet u de mixer uit en verwijdert u het accessoire.

5. Verwijder alle accessoires en monteer de voorklep opnieuw.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Dompel het basisstation nooit onder in water en houd het niet onder stromend water. Gebruik geen schuurmiddelen om schoon te maken.
- Reinig het apparaat indien nodig met een vochtige doek; gebruik een beetje afwasmiddel. Droog het apparaat vervolgens af.
- Plaats geen plastic onderdelen in de vaatwasser, omdat deze kunnen vervormen.
- Spoel en droog volledig. Plaats na het wassen en drogen accessoires onmiddellijk in hun beschermhoes voor opslag.

In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. . De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

POLSKI

Dziękujemy bardzo za wybór naszego miksera. Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Zachowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z naruszenia niniejszych instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie wkładaj urządzenia, kabla ani wtyczki do wody lub innej cieczy.
- Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci lub jest używane przez dzieci.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, gdy musisz wymienić akcesoria i przed czyszczeniem.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć ryzyka.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu.
- Podczas przetwarzania żywności trzymaj ręce i przybory z dala od ruchomych ostrzy lub dysków, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń osób lub uszkodzenia miksera.
- Ostrza są ostre, obchodź się z nimi ostrożnie.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie stawiaj noży tnących lub tarcz na podstawie.
- Nigdy nie karm ręcznie żywności, zawsze używaj popychacza żywności.
- Wyłącz urządzenie przed wymianą jakichkolwiek akcesoriów.
- Korzystaj z produktu i montuj akcesoria zgodnie z instrukcją obsługi.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub metalicznych, lub z powodu braku doświadczenia i wiedzy, bezużyteczne; Osoba odpowiedzialna za twoje bezpieczeństwo przekazała ci nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.

LISTA CZĘŚCI

13

14

15

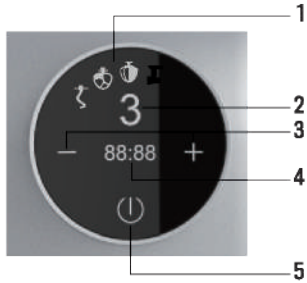
16

*** Są sprzedawane osobno**

1. Górny pokład
2. Górna część ciała
3. Panel sterowania
4. Dolnej części ciała
5. Przezroczysta pokrywa
6. Przycisk pochylenia głowy
7. Piedestał
8. Trzepak kuli ziemskiej
9. Miska ze stali nierdzewnej
10. Hak do ugniatania
11. Śmigać
12. Gumowe nogi
13. Tarka do żywności
14. Maszynka do mielenia mięsa *
15. Akcesoria do kiełbas *
16. Akcesoria do makaronu *

PANEL STEROWANIA

1. Akcesoria
2. Wskaźnik prędkości
3. Przyciski czasu / prędkości
4. Regulator czasowy
5. Włącznik / wyłącznik



Włącz mikser i wyświetlacz, prędkość i timer pokażą „0".

Istnieje 6 prędkości.

Naciśnij „-" / „+", aby wybrać prędkość. Naciśnij przycisk zasilania, aby potwierdzić. Timer zaczyna migać, naciśnij „-" / „+", aby ustawić czas i potwierdzić, a następnie naciśnij przycisk zasilania, a urządzenie rozpocznie pracę, a minutnik zacznie odliczać.

Podczas pracy możesz zmienić prędkość.

Jeśli nie musisz ustawiać czasu, po potwierdzeniu prędkości naciśnij dwukrotnie przycisk zasilania, a urządzenie rozpocznie pracę i czas zacznie odliczać. Naciśnij przycisk zasilania, aby zatrzymać mikser.

CZASY PRACY

Urządzenie zatrzyma się automatycznie zgodnie z następującą tabelą:

REGULACJA PRĘDKOŚCI	DOMYŚLNY CZAS	CZAS OPERACYJNY
1	10 minut	1–10 minut
2	10 minut	1–10 minut
3	10 minut	1–10 minut
4	10 minut	1–10 minut
5	10 minut	1–10 minut
6	10 minut	1–10 minut

ZALECANE USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

AKCESORIA	VEL.	POJEMNOŚĆ	ZALECANY CZAS	SPOSTRZEŻENIA
Hak do ugniatania	1 - 3	200 g - 1000 g	5 minut	Gęsta żywność, taka jak ciasta
Łopata motyla	3 - 4	200 g - 1000 g	5 minut	Potrawy o średniej gęstości, takie jak sałatka lub tłuczone ziemniaki

Trzepak kuli ziemskiej	5 - 6	200 - 800 ml	6 minut	Żywność o małej gęstości, taka jak jajka, masło, śmietana itp.
Maszynka do mięsa	4 - 5	1000 g	6 minut	
Kuter i niszczarka	4 - 5	1000 g	6 minut	

JAK KORZYSTAĆ Z AKCESORIÓW

Ostrzeżenie:

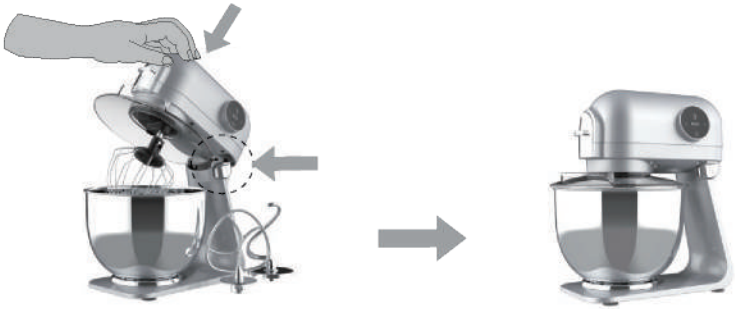
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 10 minut bez odpoczynku. Po jednorazowym użyciu urządzenie musi ostygnąć przez 30 minut. Nie dopuścić, aby ciasto przekroczyło 1 kg. Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy akcesorium / narzędzie jest podłączone zgodnie z tą tabelą i znajduje się w pozycji roboczej.
- Istnieje ryzyko zranienia przez obracające się narzędzia. Podczas pracy urządzenia trzymaj palce z dala od naczynia miksującego. Nie zmieniaj narzędzi, dopóki urządzenie nie zostanie zatrzymane i odłączone od zasilania. Po wyłączeniu urządzenie kontynuuje krótkotrwałą pracę.

HAK DO UGNIATANIA, ŁOPATA MOTYLA, RZEPAK KULI ZIEMSKIEJ

1. Jedną ręką naciśnij ramię miksera, a drugą ręką przycisk pochylenia na ramieniu miksera. Podnieś ramię miksera, aż usłyszysz „kliknięcie".
2. Zamontuj napełnioną miskę ze składnikami na podstawie, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

3. Zamontuj pokrywę pojemnika na ramieniu, obracając ją w prawo.

4. W zależności od potrzeb zamontuj łopatę motyla, trzepaczkę kulistą lub hak do ugniatania na osi obrotowej, a następnie obróć je w prawo.



5. Jedną ręką naciśnij ramię miksera, a drugą ręką przycisk pochylenia, aż usłyszysz „kliknięcie", ustaw ramię miksera w pozycji pokazanej na zdjęciu. Włącz i ustaw odpowiednią prędkość.

6. Gdy miks będzie gotowy, ustaw panel sterowania w pozycji „OFF", a następnie odłącz go. Naciśnij przycisk pochylenia i unieś ramię miksera, aż usłyszysz „kliknięcie".

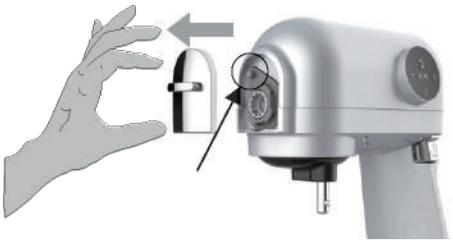
7. Usuń łopatę motylkową, trzepaczkę do balonu lub hak do ciasta po lewej stronie.

8. Zdejmij pokrywkę pojemnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

9. Następnie wyjmij miskę z jej przygotowaniem, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

MASZYNKA DO MIĘSA

1. Zdejmij przednią pokrywę.



2. W odpowiedniej kolejności zamontuj wał ślimakowy z ostrzami i tarczą tnącą w pojemniku na mięso mielone, a następnie zamontuj listwę tnącą w pojemniku, obracając ją w prawo. Możesz również zamontować wałek ślimakowy, osłonę prowadnicy i pojemnik na kiełbasy w pojemniku na mielone mięso, a następnie zamontować listwę tnącą do pojemnika na mielone mięso, obracając je w prawo. Możesz też zamontować wałek ślimakowy, napęd i miskę klopsika do mielonej miski wołowej, a następnie zamontować listwę tnącą do miski mięsa, obracając ją w prawo. Lub zamontuj wałek ślimakowy z ostrzami i nasadką do makaronu na krajalnicę do mięsa, a następnie zamontuj listwę śrubową noża do miski mięsnej, obracając ją w prawo.

Maszynka do mielenia mięsa

Akcesoria do kiełbas

Akcesoria do klopsików

Pamiętaj o usunięciu cylindra tnącego z maszyny podczas wymiany tych akcesoriów.

3. Wyrównaj strzałkę na cylindrze tnącym z drugą na ramieniu, a następnie zmontuj przygotowany zmielony pojemnik na wołowinę na ramieniu, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przytrzymaj ściętą śrubę po prawidłowym zamocowaniu zmielonego pojemnika wołowego.

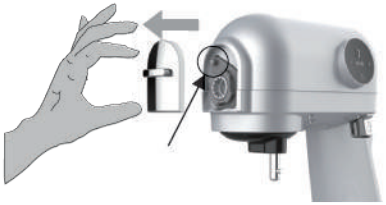
4. Zamontuj tacę do ładowania w pojemniku na mielone mięso, a następnie umieść pojemnik w wylocie mielonego mięsa.

5. Włącz mikser, aby go uruchomić. Ustaw przełącznik na odpowiednią prędkość, a następnie włóż żywność do wlotu paszy za pomocą popychacza, aby zepchnąć żywność w dół.

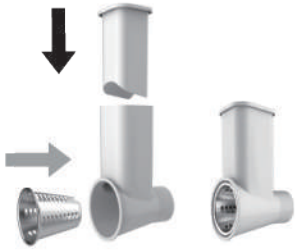
6. Ustaw przełącznik w pozycji „OFF", gdy preparat będzie gotowy, a następnie odłącz mikser. Wyjmij popychacz i tacę ładunkową. .

7. Naciśnij przycisk zwalniający, wyjmij pojemnik mielonego mięsa z ramienia miksera, obracając go w prawo.

NOŻYCE I KRUSZARKI



1. Zdejmij przednią pokrywę.



2. Zgodnie z sekwencją zmontuj akcesoria do rozdrabniacza i rozdrabniacza.

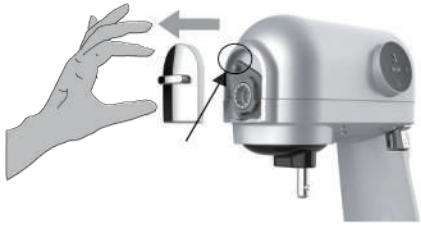
3. Zmontuj nóż i niszczarkę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

4. Zmontuj nóż i niszczarkę.

5. Naciśnij przycisk „OFF", gdy preparat będzie gotowy, a następnie odłącz mikser. Naciśnij przycisk zwalniający i wyjmij krajalnicę do żywności i siekacz, obracając ją w prawo.

6. Zamontuj przednią pokrywę.

AKCESORIA DO PASTY



1. Zdejmij przednią pokrywę.

2. Zamontuj akcesorium we właściwej pozycji.

3. Podłącz go do miksera i dostosuj poziom grubości od 1 do 8 zgodnie z własnymi potrzebami.

4. Po zakończeniu wyłącz mikser i wyjmij akcesorium.

5. Wyjmij wszystkie akcesoria i ponownie zamontuj przednią pokrywę.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani nie trzymaj jej pod bieżącą wodą. Nie używaj materiałów ściernych do czyszczenia.
- W razie potrzeby wyczyść urządzenie wilgotną szmatką; użyj małego mydła do naczyń. Następnie wysusz urządzenie.
- Nie wkładaj plastikowych części do zmywarki, ponieważ mogą się odkształcić.
- Całkowicie spłucz i wysusz. Po umyciu i wysuszeniu natychmiast włóż akcesoria do ochronnego rękawa do przechowywania.

Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. . Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE

CREATE

The life you want to live in

CE RoHS

12/20 V3 Made in P.R.C.