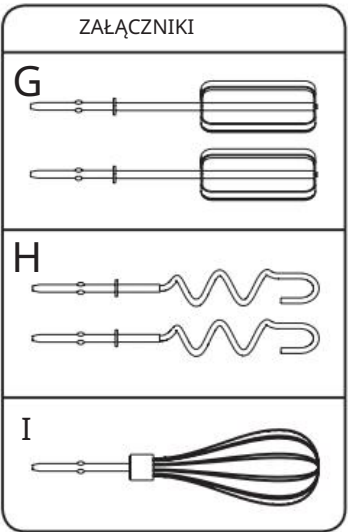
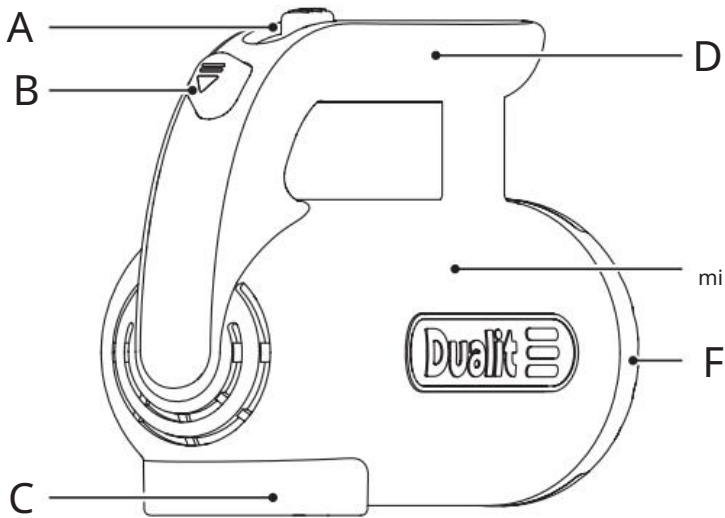


POZNAJ SWÓJ MIKSER RĘCZNY

- A. KONTROLA PRĘDKOŚCI
- B. PRZYCISK WYSUWANIA
- C. PRZECHOWYWANIE WTYCZEK
- D. ŁATWY CHWYT
- MI. GŁÓWNA CZĘŚĆ
- F. PODSTAWA OBROTOWA
- G. UBIJAKI PŁASKIE
- H. Haki do ciasta
- I. TRZEPACZKA BALONOWA



Wszystkie ilustracje mają charakter poglądowy, Twój model może różnić się od przedstawionego na ilustracjach.

USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

Wybór prędkości miksowania jest możliwy dzięki podanemu poniżej przewodnikowi miksowania.

USTAWIENIE	OPIS FUNKCJI	
0	WYŁĄCZONY	Tryb czuwania i przechowywania - Należy pamiętać, że ubijaki wysuną się tylko wtedy, gdy są ustawione w pozycji „WYŁ”.
1	MIESZANIE	Do łączenia płynów lub wyrabiania i mieszania ciasta
2	POKONAĆ	Utrzymaj masło z cukrem, zrób mieszaninę do ciastek, mieszaninę do ciast i lukier
3	UBIJANIE	Do ubijania lekkich i puszystych mieszanek, robienia bitej śmietany, ubijania jajek i tłuczenia ziemniaków
4	TURBO	Dodatkowa moc do trudnych mieszanek.

W miarę dodawania składników konsystencja mieszanki może się zmieniać i może być konieczne ustawienie wyższej lub niższej prędkości miksera.

PIERWSZE KROKI



Przed przystąpieniem do pracy z pałkami, lub trzepaczki balonowej, upewnij się, że mikser jest odłączony od gniazdka elektrycznego, a przełącznik prędkości jest ustawiony w pozycji „0”.



Upewnij się, że wkładasz właściwy ubijak do właściwego otworu. Dopasuj kształt spodu miksera do kształtu trzonu ubijaka. Włóż ubijaki, lekko je przekręcając i wciskając, aż zatrzasną się na swoim miejscu.

ROZPOCZĘCIE PRACY – CIĄG DALSZY



Mikser powinien być ustawiony na podstawie, gdy nie jest używany. Spowoduje to podniesienie nasadek nad powierzchnię roboczą, co zminimalizuje bałagan.



Nie uderzaj końcówkami o brzeg misek, zwłaszcza szklanych. Aby usunąć nadmiar składników z końcówek, użyj gumowej lub plastikowej szpatułki, aby je zeszkrobać.

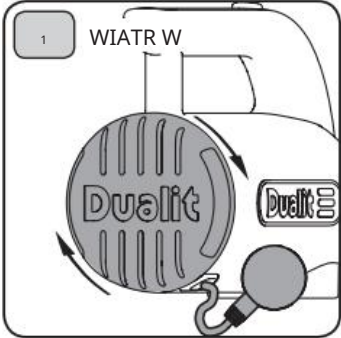


Po zakończeniu miksowania ustaw regulator prędkości na „0” i odłącz urządzenie od zasilania.



Podnieś głowicę miksera i naciśnij wyrzutnik ubijaka przycisk do wysuwania trzepaczek. Uwaga: Aby umożliwić miksowanie mikserem, regulator prędkości musi być ustawiony na „0”.

ROZWIJANY PRZEWÓD

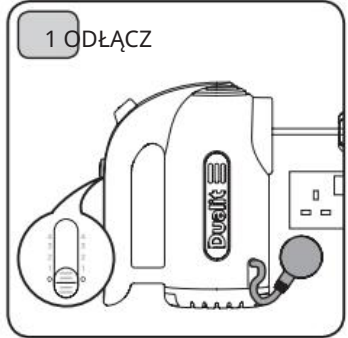


Po każdym użyciu, dla łatwego i uporządkowanego przechowywania, zwin przewód zasilający w korpusie miksera, przekręcając podstawę obrotową zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w kierunku wskazanym strzałką na korpusie miksera.

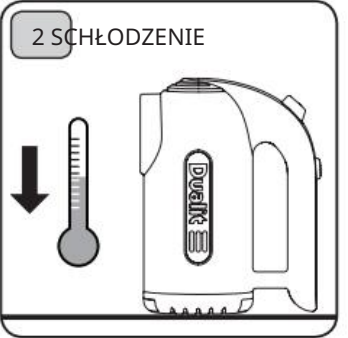


Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu, zawsze delikatnie wyciągaj przewód zasilający. Jeśli przewód się zatnie, obróć podstawę obrotową przeciwnie do ruchu wskazówek zegara o pół obrotu, a następnie wyciągnij przewód. Nie ciągnij przewodu poza czerwony wskaźnik na przewodzie zasilającym.

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA



Aby chronić mikser ręczny, został on wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie zatrzyma pracę miksera w przypadku przeciążenia. Jeżeli tak się stanie, ustaw regulator prędkości na „0”, odłącz i wyjmij końcówki.



Przed ponownym użyciem odczekaj, aż mikser ręczny ostygnie do temperatury pokojowej.

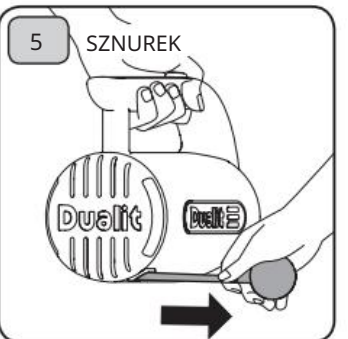
ROZPOCZĘCIE PRACY – CIĄG DALSZY



Trzepaczka balonowa pasuje do każdego otworu. Chwyć uchwyt miksera jedną ręką i chwyć trzonek trzepaczki drugą ręką i włóż trzepaczkę, lekko ją przekręcając i dociskając, aż usłyszysz kliknięcie.



Upewnij się, że wkładasz właściwe haki do ciasta do właściwego otworu. Dopasuj kształt na spodzie miksera do kształtu na trzonie haka do ciasta. Włóż haki do ciasta, lekko je przekręcając i dociskając, aż zatrzasną się na swoim miejscu.



Trzymając uchwyt jedną ręką, pociągnij za wtyczkę, aż przewód zostanie całkowicie wyciągnięty. Nie ciągnij dalej niż wskazuje czerwony wskaźnik na sznur. Upewnij się, że przewód jest całkowicie rozwinięty podczas użytkowania.



Podłącz przewód do standardowego gniazdka elektrycznego. Wybierz ustawienie prędkości odpowiadające zadaniu miksowania.

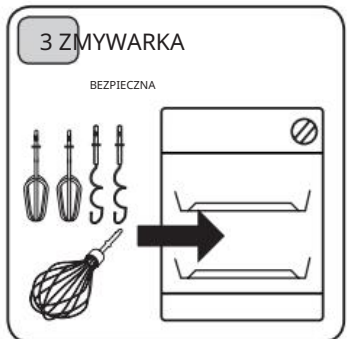
CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem należy ustawić regulator prędkości na „0” i odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Wytrzyj korpus miksera suchą szmatką.



Umyj trzepaczki, haki do ciasta i trzepaczkę w gorącej wodzie z mydłem po każdym użyciu. Dokładnie oplucz i osusz.



Trzepaczki, haki do ciasta i trzepaczka balonowa nadają się do mycia w zmywarce. Używaj cyklu mycia poniżej 40°C. Wyjmij przed cyklem suszenia.

Korpusu nie można myć w zmywarce.



Odłącz mieszadła od miksera i przechowuj je w bezpiecznym miejscu. Mikser należy przechowywać z przewodem schowanym w obudowie, wtyczką włożoną do schowka i ustawioną na obrotowej podstawie.