



<b>SE</b>	Elvisp .....	2
<b>DK</b>	Håndmikser .....	4
<b>NO</b>	Flex Massager.....	6
<b>FI</b>	Sähkövatkain.....	8
<b>UK</b>	Hand mixer .....	10
<b>DE</b>	Handmixer .....	12
<b>PL</b>	Mikser ręczny.....	14
<b>RU</b>	Упаковка.....	17

## INTRODUKTION

För att du ska få största möjliga glädje av din handmixer, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning före du tar handmixern i bruk.

Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen, om du vid ett senare tillfälle skulle få bruk för att repetera handmixerns funktioner.

(Nätspänning: 230V - 50 Hz)

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER:

1. Läs hela bruksanvisningen
2. För att undvika elektriska stötar bör du kontrollera att sladd och kontakt är torra. Om motordelen, sladden eller kontakten trots allt blir våta, dra då omedelbart ur kontakten. Torka av produkten ordentligt innan du använder den igen. Om det har kommit vatten i motordelen ska mixern lämnas in för reparation.
3. Undvik att rycka i sladden när kontakten dras ur. Tag alltid kontakten ut ur väggkontakten när apparaten inte används, när du monterar vispar och degkrokar och innan apparaten rengörs.
4. Motordelen får inte sänkas ner i någon form av vätska och får inte heller sköljas av under rinnande vatten. Vid rengöring se nedanstående.
5. Barn ska hållas under uppsyn när apparaten används.
6. Handmixern bör förvaras oåtkomligt för barn.
7. Se till att sladden inte kommer i kläm bakom bord, skåp osv. och att den inte kommer i kontakt med värmekällor som spis, kokplattor och gasbloss.
8. Använd inga andra tillbehör än de som följer med. Om andra används bortfaller garantin.
9. Apparaten får inte vara tänd utan att den används till att vispa eller röra i en skål eller liknande.
10. Om handmixern eller sladden skulle skadas, undvik då att använda den, eftersom det behövs specialverktyg. Lämna in handmixern för reparation i stället.
11. Vänta tills visparna/degkrokarna står helt stilla innan de lyfts upp ur smeten/degen.
12. Handmixern får användas max. 10 minuter åt gången.
13. Om man vill använda mixern omedelbart efter de 10 minuterna, ska apparaten först stängas av och svalna av innan den används igen. Får endast användas inomhus.
14. Denna apparat är bara för vanligt hushållsändamål – inte till industriellt eller kommersiellt bruk.
15. Diska alla lösa delar före de används för första gång.

## ANVÄNDNING

### Montering av visp

Se till att kontakten är utdragen och ställ in knappen på 1 (=off). Sätt fast visparna/degkrokarna i hålen på handmixerns undersida till du här ett "klick".

1. Anslut apparaten till 230V.
2. För att undvika att det sprutar, rekommenderar vi att visparna/degkrokarna sätts ner i det som ska vispas/ältas innan handmixern startas.
3. Välj hastighet genom att skjuta knappen upp på handmixern framåt.

## VAL AV HASTIGHET

Position 1 betyder att handmixern är avslagen.

Position 2-5 är olika hastigheter.

Position 2 är den lägsta och 5 den högsta.

När man påbörjar tillagning av något, vispar något flytande eller när fler ingredienser ska tillsättas, är det bäst att börja med position 2 och så låta hastigheten öka allt eftersom.

## MIXER-VÄGLEDNING:

Hastighet	Beskrivning
2	T.ex. mjöl, smör och potatis
3	T.ex. salladsdressingar
4	Till blandning av lätta kakor osv.
5	Vid krämiga konsistenser som t.ex. glass, äggvitor eller vispgräddes.

**OBS!** Vid rågrödsdeg och andra "tung" degar, får det vara max. 750 gr deg.

## UTLÖSNINGSKNAPP

För att få av visparna/degkrokarna ska handmixern stängas av och utlösningssknappen tryckas ner. Häfter kan visparna/degkrokarna tas ut ur mixern.

## TURBOKNAPPEN

Turboknappen kan aktiveras vid varje hastighet och därmed öka hastigheten något.

## RENGÖRING

1. Dra ur kontakten.
2. Diska visparna och degkrokarna för hand eller i diskmaskinen.

**DISKA ALDRIG MOTORDELEN** Torka bara av den med en fuktig trasa.

## GARANTI

Garanti gäller enligt konsumentköplagen. Under garantitiden ansvarar generalagenten för fel som uppkommit p.g.a. materialfel eller tillverkningsfel. Skulle dessa fel uppstå kommer apparaten att repareras eller bytas ut beroende på vad generalagenten eller dess ombud anser nödvändigt. Fel som uppstått p.g.a. felaktigt användande t ex att apparaten stått påslagen kontinuerligt, felaktig spänning, överslag eller normal förslitning omfattas inte av garantin. Garantin gäller inte heller om reparationer eller ingrepp gjorts av icke auktoriserade serviceombud. Garantin gäller endast om inköpsdatum kan styrkas genom datum-stämplat kassakvitto.

På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

## IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi A/S ansvarar inte för eventuella tryckfel.

**INTRODUKTION**

For at de kan få mest glæde af Deres håndmixer, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før de tager håndmixeren i brug.

Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske håndmixerens funktioner.

(Netspænding: 230V - 50 Hz)

**VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:**

1. Læs hele brugsanvisningen.
2. For at undgå elektrisk stød kontroller at ledningen og stikket er tørre. Skulle motordelen, ledningen eller stikket alligevel blive våde, sluk da øjeblikkelig på stikkontakten. Aftør produktet omhyggeligt inden det anvendes igen, hvis der er kommet vand ind i motordelen, skal håndmixeren afleveres til fagmand for reparation.
3. Undlad at rykke i ledningen, når stikket tages ud af stikkontakten. Tag altid stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke er i brug, når de påsætter eller aftager piskerisene og dejkrogene, og før apparatet rengøres.
4. Motordelen må ikke nedsættes i nogen former for væske og må heller ikke skylles under rindende vand. Ved rengøring se nedenstående.
5. Børn bør holdes under opsyn, når apparatet er i brug.
6. Ved opbevaring bør håndmixeren være utilgængelig for børn.

7. Sørg for at ledningen ikke kommer i klemme bag borde, skabe m.m., og at den ikke kommer i nærheden af varmekilder såsom komfur, kogeplader eller gasblus.
8. Der må ikke anvendes andet tilbehør end det medfølgende. Hvis der anvendes andet, bortfalder garantien.
9. Apparatet må ikke være tændt, uden at der piskes eller røres i en skål eller lignende.
10. Såfremt håndmixeren eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte den da der skal anvendes specialværktøj, indlever i stedet håndmixeren til en fagmand for reparation.
11. Vent til piskerisene/dejkrogene står helt stille før de løftes op af massen.
12. Håndmixeren må max. anvendes i 10 min. af gangen. Hvis man ønsker at anvende mixeren umiddelbart efter de 10 min., skal apparatet slukkes for og køle af, inden det igen tilsluttes.
13. Må kun benyttes indendørs.
14. Dette apparat er kun til almindeligt husholdningsbrug - ikke til industriel eller kommerciel brug.
15. Vask alle løsdeler før første anvendelse.

**BRUG:**

Påsætning af piskeris

Tag stikket ud af stikkontakten og indstil knappen på 1 (=off.). Sæt piskerisene/dejkrogene fast i hullerne under håndmixeren, til det giver et "klik".

1. Tilslut apparatet 230 V.

2. For at undgå at det sprøjter, anbefales det at sætte piskerisene/ dejkrogene ned i det, som skal tilberedes inden håndmixeren startes.
3. Vælg hastighed ved at skubbe knappen øverst på håndmixeren fremad.

### **VALG AF HASTIGHED:**

Position 1 betyder at håndmixeren er slukket.

Position 2-5 er forskellige hastigheder.

Position 2 er den laveste hastighed og 5 er den højeste.

Når man starter med at tilberede noget, piske noget flydende eller når der skal tilsættes flere ingredienser, er det bedst at starte ved position 2 og så stille og roligt lade hastigheden stige.

### **MIXER-VEJLEDNING:**

#### **Speed Beskrivelse**

- |   |  |
|---|--|
| 2 | Ved eks. mel, smør og kartofler.                                   |
| 3 | F.eks. salatdressinger.  |
| 4 | Til mixning af lette kager m.v.                                    |
| 5 | Ved cremede konsistenser som f.eks. is, æggevhider eller Flødeskum |

**NB!** Ved rugbrødsdej og andre "tunge" deje, må der max være 750g dej.

### **UDLØSER-KNAP:**

For at få piskerisene/dejkrogene af, slukkes håndmixeren og udløserknappen n trykkes ned. Herefter kan piskerisene/dejkrogene ude af mixeren.

### **TURBOKNAPPEN**

Turboknappen kan aktiveres ved hver enkelt hastighed og dermed øge hastigheden en smule.

### **RENGØRING:**

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Rengør piskerisene og dejkrogene i sæbevand eller i opvaskemaskinen.

**VASK ALDRIG MOTORDELEN.** Tør den kun af med en fugtig klud.

### **GARANTIE GÆLDER IKKE:**

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

### **IMPORTØR**

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl.

## INTRODUKSJON

For å få best mulig nytte av denne håndmikseren bør du lese nøye gjennom bruksanvisningen og gjøre deg kjent med apparatet før du tar det i bruk. Ta vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

## SIKKERHETSREGLER

1. Les nøye gjennom hele bruksanvisningen.
2. Før du kobler apparatet til strømforsyningen, skal du kontrollere at strømforsyningen samsvarer med informasjonen angitt på merkeplaten i bunnen av apparatet. 230 V, 50 Hz.
3. Trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, når du monterer eller demonterer tilbehør, og før du rengjør apparatet.
4. For å hindre fare for brann eller elektrisk støt skal du ikke legge apparatet i vann eller annen væske eller la vann komme i kontakt med elektriske koblinger eller brytere.
5. Ikke bruk håndmikseren uten montert tilbehør eller bolle.
6. Ikke bruk håndmikseren hvis ledningen eller tilbehøret er skadet. Hvis håndmikseren ikke fungerer eller er skadet, skal du ta kontakt med et autorisert serviceverksted. Ikke utfør reparasjoner selv. Hvis håndmikseren er brukt på feil måte eller til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen, kan ikke produsenten holdes ansvarlige for eventuelle skader.
7. Påse at verken apparatet eller strømledningen kommer i kontakt

med varme overflater (f.eks. kokeplater eller elektriske ovner) eller andre varmekilder.

8. Ikke trekk støpselet ut av stikkkontakten ved å dra i ledningen. Ta i stedet tak i selve støpselet.
9. Påse at ledningen ikke henger over kanten på arbeidsbenken.
10. Ikke bruk apparatet utendørs.
11. Ikke bruk håndmikseren til andre formål enn den er beregnet til.
12. Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger.
13. Demonter vispene eller eltekrokene før du rengjør dem.
14. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten av apparatet, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
15. Vask vispene, eltekrokene og bollen i varmt såpevann før du tar håndmikseren i bruk. Skyll godt og tørk.

**ADVARSEL:** Når du har slått av apparatet, skal du alltid la tilbehøret stanse helt før du tar tak i det.

**ADVARSEL:** Ikke la håndmikseren gå i mer enn 10 minutter om gangen. Slå alltid av motoren og la den avkjøles før du bruker apparatet igjen.

## BRUKE HÅNDMIKSEREN

Montere vispene

Sett hastighetsbryteren på 1 (= av). Kontroller at støpselet er trukket ut av stikkkontakten. Sett i én visp/eltekrok om gangen ved å sette stangen inn i hullet på undersiden av mikseren. Trykk og vri litt på tilbehøret til det klikkes på plass.

## MIKSE:

Plasser vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene før du slår på mikseren, slik at du unngår spruting.

Start blandingen eller miksingene ved lav hastighet. Øk deretter hastigheten iht. oppskriften. Tilsett ingrediensene sakte mens du mikser.

Du kan når som helst slå av håndmikseren. Bollen skrapes innvendig med en slikkepott av plast. Når du er ferdig med å mikse, stiller du inn mikseren på 1 (= av) og venter til vispene eller eltekrokene stanser helt før du fjerner mikseren fra bollen.

Hvis bollen er for full, vil motoren belastes unødig.

Les om innstilling av riktig hastighet nedenfor.

## HASTIGHETSINNSTILLING

I posisjon 1 er håndmikseren slått av. Posisjon 2–5 er forskjellige hastigheter. Posisjon 2 er laveste og 5 er høyeste hastighet.

## MIKSEVEILEDNING:

Hastighet	Beskrivelse
2	God starthastighet for store mengder ingredienser og tørre ingredienser som mel, smør og poteter.
3	Best hastighet for flytende ingredienser til salatdressinger.
4	Når du skal blande deiger til kaker, kjeks og brød.
5	Til å piske smør og sukker, ukokt slikkeri og desserter.

Når du skal mose poteter og piske krem. Når du skal piske egg, varm glasur, flytende blandinger osv.

## DEMONTERE VISPENE/ ELTEKROKENE:

Trekk ut støpselet og still inn hastighetsbryteren på 1 (= av). Tøm ut blandingen og skrap ut ev. rester med en slikkepott av plast. Ta tak i stengene på vispene/eltekrokene og trykk på utløserknappen. Vispene og eltekrokene løses ut og kan lett fjernes.

## RENGJØRING

Før du rengjør apparatet, skal du alltid trekke støpselet ut av stikkkontakten. Rengjør vispene og eltekrokene i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin.

**ADVARSEL:** Legg aldri apparatet i vann. Apparatet skal tørkes av med en myk, fuktig klut. Ikke bruk skuresvamp eller slipende rengjøringsmidler.

## GARANTIEEN GJELDER IKKE

- hvis punktene ovenfor ikke er fulgt
- hvis det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet, eller hvis apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller er skadet på annet vis
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømforsyningsnettet
- hvis produktet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer

## IMPORTØR

Adexi Group

Vi er ikke ansvarlige for trykkfeil.

## FI

### JOHDANTO

Lue tämä käyttöopas ennen kuin otat uuden sähkövatkaimesi käyttöön.

Suosittelemme lisäksi käyttöoppaan säilyttämistä mahdollista tulevaa käyttöä varten.

(Verkkajännite: 230V - 50 Hz)

### TÄRKEÄT TURVATEKNISET TOIMENPITEET:

1. Lue opas kokonaisuudessaan.
2. Tarkista, että johto ja pistoke ovat kuivat, jotta vältät sähköiskuja. Sammuta laite välittömästi, jos moottoriosia, johto tai pistoke kuitenkin kastuvat. Kuivaa laite huolellisesti ennen kuin jälleen käytät sitä. Jos moottoriosaan on tullut vettä, laite on toimitettava huoltopisteeseen korjattavaksi.
3. Älä vedä johdosta; tartu pistokkeeseen kun irrotat sen pistorasiasta. Irrota aina pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, kun kiinnität ja irrotat vatkaimet ja taikinakoukut sekä ennen kuin aloitat laitteen puhdistamisen.
4. Moottoria ei saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin eikä sitä saa huuhdella juoksevan veden alla. Puhdista alla olevien ohjeiden mukaan.
5. Lapset on pidettävä valvonnan alaisina kun laite on käytössä.
6. Laite on säilytettävä lasten ulottumattomilla.
7. Älä koskaan anna laitteen johdon joutua puristuksiin esimerkiksi pöytien taakse tai laatikoiden väliin tai olla lämpölähteiden kuten keittolevyjen tai uunin lähellä.

8. Laitteen kanssa ei saa käyttää muita kuin toimitukseen sisältyviä lisätarvikkeita. Jos laitteeseen käytetään muita lisätarvikkeita, takuu mitätöityy.
9. Laite ei saa olla käynnissä, jos se ei ole käytössä, toisin sanoen sillä esimerkiksi vatkaataan tai sekoitetaan.
10. Älä käytä sähkövatkainta jos se tai sen johto vahingoittuu. Toimita laite huoltopisteeseen tutkittavaksi ja korjattavaksi, korjaukseen tarvitaan erikoistyökaluja.
11. Nosta vatkaimet tai taikinakoukut kulhosta vasta kun ne ovat pysähtyneet.
12. Sähkövatkaina saa käyttää korkeintaan 10 minuuttia kerralla. Jos sähkövatkaimen käyttöä halutaan jatkaa, tai sitä halutaan käyttää yli 10 minuuttia, sähkövatkainta sammutetaan ja sen annetaan jäähtyä ennen kuin se jälleen käynnistetään.
13. Laitetta saa käyttää ainoastaan sisätiloissa.
14. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa – ei kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.
15. Pese kaikki irralliset osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.

### KÄYTTÖ:

Vatkainten ja taikinakoukkujen kiinnittäminen.

Irrota pistoke pistorasiasta ja aseta näppäin asentoon 1 (=off). Aseta vatkaimet tai taikinakoukut laitteen alla oleviin reikiin, kun kuulet ”klik-äänen” ne ovat paikoillaan.



1. Liitä laite 230V:n.
2. Laita vatkaimet/taikinakoukkuun kulhoon, jossa on taikina t.m.s. ennen kuin käynnistät sähkövatkaimen. Näin vältät roiskumiset.
3. Valitse nopeus työntämällä näppäin eteenpäin.

### **NOEPUDEN VALINTA:**

Asento 1 tarkoittaa, että sähkövatkain on sammutettuna.

Asennot 2-5 ovat eri nopeuksia.

Asento 2 on alhaisin nopeus ja 5 suurin.

Kun valmistus aloitetaan, juoksevaa ainetta vatkataan tai kun aineita lisätään on suositeltavaa aloittaa asennosta 2 ja lisätä nopeutta vaiheittain varovasti.

### **OHJEITA:**

Nopeus	Kuvaus
2	Esimerkiksi jauhot, voi ja perunat.
3	Esimerkiksi salaattikastikkeet.
4	Koostumukseltaan kevyet kakkutaikinat j.n.e.
5	Koostumukseltaan paksut massat, kuten jäätelö, valkuaiset ja kermavaahto

**HUOM!** Raskaita taikinoita, kuten ruisleipätaikinaa, saa kerralla olla korkeintaan 750 grammaa.

### **VAPAUTUSNÄPPÄIN:**

Vatkaimet/taikinakoukut poistetaan siten, että sähkövatkain sammutetaan ja vapautusnäppäin painetaan alas. Tämän jälkeen vatkaimet/taikinakoukut voi poistaa laitteesta.

## **TURBONÄPPÄIN**

Turbonäppäintä voi käyttää jokaisella nopeudella ja lisää tällöin nopeutta hiukan.

### **PUHDISTUS:**

1. Vedä pistoke ulos pistorasiasta.
2. Tiskaa vatkaimet ja taikinakoukut käsin astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

### **ÄLÄ KOSKAAN PESE**

**MOOTTORIOSAA.** Pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla.

### **TAKUU EI KATA:**

- Jos yllämainittuja ohjeita ei ole noudatettu.
- Jos laitetta ei ole huollettu asianmukaisesti, jos sitä on käsitelty väkivalloin tai jos sitä on vaurioitettu jollain muulla tavalla.
- jos laitetta on jollain tavalla korjannut tai muuttanut tai muunnellut henkilö, jolla ei ole siihen asianmukaista valtuutusta.
- Jakelukanavien virheistä ja puutteista johtuvia virheitä ja vikoja.

Koska jatkuvasti kehitämme sekä tuotteidemme toimivuutta että niiden muotoilua, varaamme oikeuden tuotteen muuttamiseen ilman edeltävää ilmoitusta.

## **MAAHANTUOJA**

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

## INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Hand Mixer before using for the first time. Please retain this manual for future reference.

## SAFETY WARNINGS

1. Read all instructions carefully.
2. Before connecting to the power supply ensure that the supply corresponds to the information on the rating plate on the bottom of the apparatus. 230V-50Hz.
3. Disconnect the mains plug from the supply socket when not in use, when you put on or remove accessories and before cleaning the appliance.
4. To prevent fire or shock hazard do not immerse the housing in water or any other liquid, or allow water to come into contact with electrical connections or switches.
5. Never use the hand mixer without attachments and without using a bowl.
6. Do not operate the hand mixer if the cord or the appliance is damaged. Should your hand mixer fail to operate or should it be damaged, please contact an authorised service centre for all repairs. In case the hand mixer is misused or operated in any manner other than described in these instructions for use, no liability will be undertaken for possible damage.
7. Take care that neither the housing nor the mains lead of the hand mixer get in touch with hot surfaces (such as hot plates of an electric stove) or any other source of heat.
8. Do not unplug the appliance from the mains supply socket by pulling on the mains lead.
9. Take care that the mains lead does not trail over the front of the work surface.
10. Do not use outdoors.
11. Do not use hand mixer for other than intended use.
12. This appliance is for household use only.
13. Remove beaters or dough hooks from hand mixer before washing them.
14. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
15. Before using the mixer, wash beaters, dough hooks and bowl in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry.

**WARNING:** After you have switched off the appliance, always allow the attachments to stop rotating before you attempt to touch them.

**WARNING:** Do not let the hand mixer operate continuously for more than 10 minutes. Always switch off the motor and allow it to cool before re-using the appliance.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Inserting beaters

Put the speed control at 1 (=off). Be sure cord is unplugged from electrical outlet. Insert one beater/dough hook at a time by placing stem end of beaters into opening on bottom of the mixer.

Press and twist lightly until beater clicks into position.

### **MIXING:**

Place beaters or dough hooks into the ingredients before switching on to avoid splashes.

Begin blending or mixing at a low speed. Follow recipe instructions for additional speeds. Ingredients can be added slowly during mixing.

Turn off the mixer as needed. To scrape sides and bottom of bowl with a plastic spatula.

When mixing is completed, turn the unit to 1(=off) and wait till beaters or dough hooks stop spinning before remove the mixer from the bowl.

If your mixing bowl is too full you will put an excessive strain on the motor. For the right speed refer to the end of these instructions.

### **SPEED POSITION**

Position 1 means that the hand mixer is turned off.

Position 2-5 is different speeds.

Position 2 is the lowest speed and 5 is the highest speed.

### **MIXING GUIDE:**

#### **Speed Description**

- |   |  |
|---|--|
| 2 | This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter and potatoes. |
| 3 | Best speed to arts liquid ingredients for mixing salad dressings.                        |
| 4 | For mixing cakes, cookies an quick breads.   |
| 5 | For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts.                         |

For whipping potatoes, whipping cream. For beating eggs, cooked icings, liquid mixture etc.

### **REMOVING THE BEATERS/DOUGH HOOKS:**

Unplug the mixer, set the speed control to 0(=off) position. Scrape excess patter with a plastic spatula. Grasp stems beaters/dough hooks with your hand and press the release button on the Beaters or dough hooks will unlock for easy removal.

### **CLEANING**

Before cleaning, always disconnect from the mains.

Clean the beaters and the dough hooks in warm soapy water or in the dishwasher.

**WARNING:** Never immerse the housing in water. To clean the housing, wipe with a soft damp cloth. Do not use scouring creams or powders.

### **THE WARRENTY DO NOT COVER:**

- If the above points have not been observed.
- If the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the electric distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorised.

### **IMPORTER**

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

## EINLEITUNG

Um möglichst viel Freude an Ihrem Handmixer zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

(Netzspannung: 230 V - 50 Hz)

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme durch.
2. Zur Vermeidung von Stromschlägen sicherstellen, daß Kabel und Stecker trocken sind. Sofern Motorblock, Kabel oder Stecker dennoch naß werden sollten, Stecker mit der gebotenen Vorsicht vor Stromschlägen sofort abziehen. Die Teile vor der erneuten Anwendung sorgfältig abtrocknen. Sollte Wasser in den Motorblock gelangt sein, so ist der Handmixer von einem Fachmann reparieren zu lassen.
3. Zum Herausziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen. Stecker bei Nichtgebrauch des Geräts, vor dem Aufsetzen bzw. Abnehmen von Quirlen und Knethaken und vor dem Reinigen stets abziehen.
4. Der Motorblock darf in keinerlei Flüssigkeiten getaucht werden und auch nicht unter fließendem Wasser abgespült werden. Zur Reinigung siehe nachstehend.
5. Kinder sind zu beaufsichtigen, während das Gerät in Betrieb ist.
6. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
7. Sicherstellen, daß das Kabel nicht hinter Tischen, Schränken o.ä. eingeklemmt wird und nicht in die Nähe von Wärmequellen wie Herd, Kochplatten oder Gasflamme gelangt.
8. Kein anderes Zubehör als das mitgelieferte benutzen. Bei Anwendung anderen Zubehörs entfällt die Garantie.
9. Das Gerät nicht ohne Quirle oder Knethaken und nicht ohne Schüssel o.ä. benutzen.
10. Falls der Handmixer oder das Kabel beschädigt wird, benutzen Sie beides bitte nicht. Lassen Sie das beschädigte Teil von einem Fachmann reparieren, da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
11. Quirle bzw. Knethaken müssen ganz zum Stillstand gekommen sein, bevor sie aus der Masse herausgehoben werden.
12. Der Handmixer darf max. 10. Min. ununterbrochen benutzt werden. Vor einem erneuten Einsatz das Gerät ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
13. Nur in Innenräumen benutzen.
14. Das Gerät ist nur zur Anwendung im Haushalt vorgesehen. Industrieller oder gewerblicher Einsatz ist unzulässig.
15. Sämtliche Teile vor dem Erstgebrauch abwaschen.

## ANWENDUNG:

Quirle bzw. Knethaken aufsetzen Stecker abziehen und Geschwindigkeitsregler auf 1 (= Aus) stellen. Quirle/Knethaken in die Öffnungen am Boden des Handmixers einsetzen, bis sie einrasten.

1. Gerät an 230 V anschließen.
2. Zum Vermeiden von Spritzern empfiehlt es sich, die Quirle/ Knethaken vor dem Einschalten des Mixers in das zu bearbeitende Gut zu tauchen.
3. Zum Einstellen der Geschwindigkeit den Regler oben auf dem Handmixer nach vorn schieben.

## GESCHWINDIGKEIT EINSTELLEN

Position 1: Der Handmixer ist ausgeschaltet.

Position 2-5: verschiedene Geschwindigkeiten.

Position 2 ergibt die niedrigste Geschwindigkeit, Position 5 die höchste.

Vor einer Zubereitung, dem Verquirlen von flüssigem Gut oder zum Hinzugeben mehrerer Zutaten empfiehlt es sich, in Position 2 zu beginnen und die Geschwindigkeit langsam zu erhöhen.

## MIXER-ANLEITUNG

Geschwindigkeit	Beschreibung
2	z.B. Mehl, Butter und Kartoffeln
3	z.B. Salatdressings
4	zum Mixen leichter Kuchen u.a.m.
5	für Gut cremiger Konsistenz wie z.B. Eiscreme, Eiweiß oder geschlagene Sahne

Bitte beachten: Beim Bearbeiten von Schwarzbrotteig und anderen „schweren“ Teigen darf die Menge 750 g Teig nicht überschreiten.

## AUSLÖSETASTE:

Zum Abnehmen der Quirle/Knethaken den Handmixer ausschalten und die Auslösetaste drücken. Danach lassen sich die Quirle/Knethaken herausziehen.

## TURBOTASTE:

Die Turbotaste kann bei jeder Geschwindigkeit aktiviert werden, um die Geschwindigkeit etwas zu erhöhen.

## REINIGUNG:

1. Stecker abziehen.
2. Quirle und Knethaken in Seifenwassr oder in der Spülmaschine reinigen.

**DEN MOTORBLOCK NIEMALS ABWASCHEN.** Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

## DIE GARANTIE GILT NICHT

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

## IMPORTEUR

Adexi Group

Druckfehler vorbehalten.

## WPROWADZENIE

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi oraz zapoznanie się z samym urządzeniem przed pierwszym użyciem miksera. Zaleca się zachowanie tej instrukcji i korzystanie z niej w razie potrzeby.

## ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnij się, że jego parametry odpowiadają danym na tabliczce znamionowej, umieszczonej na spodzie urządzenia. 230 V - 50 Hz
3. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieci zasilającej, gdy urządzenie nie jest używane, przy zakładaniu bądź usuwaniu akcesoriów lub przed czyszczeniem urządzenia.
4. Aby uniknąć zagrożenia pożarem lub porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj obudowy w wodzie ani żadnym innym płynie oraz nie pozwalaj, aby woda weszła w kontakt ze złączami lub przełącznikami elektrycznymi.
5. Nigdy nie używaj miksera ręcznego bez akcesoriów i miski.
6. Nie używaj miksera ręcznego, jeżeli jest on uszkodzony lub jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający. Jeżeli mikser nie działa lub jest uszkodzony, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym, który dokona wszelkich napraw. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwego wykorzystania miksera lub użycia go w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją.
7. Dopilnuj, aby obudowa i przewód zasilający miksera nie stykały się z żadnymi gorącymi powierzchniami (takimi jak gorąca powierzchnia kuchenki elektrycznej) ani z innym źródłem ciepła.
8. Nie wyłączaj urządzenia z gniazdka sieci zasilającej, ciągnąc za przewód zasilający.
9. Dopilnuj, aby przewód zasilający nie dostał się na przednią część powierzchni roboczej.
10. Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.
11. Nie używaj miksera do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
12. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
13. Przed umyciem trzepaczki i mieszadeł wyjmij je z miksera.
14. Nie używaj akcesoriów nieoryginalnych ani niezalecanych przez producenta urządzenia, gdyż grozi to pożarem, porażeniem prądem elektrycznym lub obrażeniami ciała.
15. Przed użyciem miksera umyj trzepaczki, mieszadła i miskę w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym. Dokładnie je opłucz i wysusz.

**OSTRZEŻENIE:** Po wyłączeniu urządzenia przed dotknięciem akcesoriów należy odczekać, aż przestaną się obracać.

**OSTRZEŻENIE:** Mikser nie powinien działać bez przerwy dłużej niż 10 minut. Zawsze należy wyłączyć silnik i pozwalać mu na ostygnięcie przed ponownym uruchomieniem urządzenia.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Montaż trzepaczek

Ustaw regulację prędkości na 1 (= wył.)  
Upewnij się, że przewód zasilający nie jest włożony do gniazdka. Mocuj po jednej trzepacze/mieszadło, umieszczając koniec trzonka trzepaczki w otworze znajdującym się na spodzie miksera. Przyciśnij trzepaczkę i obracaj ją delikatnie do momentu, kiedy usłyszysz kliknięcie.

## MIKSOWANIE

Aby uniknąć rozprysków, przed uruchomieniem urządzenia zanurz trzepaczkę lub mieszadło w składnikach.

Zacznij miksować z niedużą prędkością. Zwiększaj prędkość zgodnie z przepisem. Podczas miksowania można powoli dodawać kolejne składniki.

W razie potrzeby wyłącz mikser.

Oczyść boki i dno miski plastikową łopatką.

Po zakończeniu miksowania ustaw regulację prędkości na 1 (= wył.) i zanim wyjmiesz mikser z miski, odczekaj, aż trzepaczki lub mieszadła przestaną się obracać.

Jeżeli miska jest przepełniona, silnik podlega nadmiernemu obciążeniu.

Ustawienia prędkości opisano na końcu niniejszej instrukcji.

## USTAWIENIA PRĘDKOCI

Pozycja 1 oznacza, że mikser jest wyłączony.

Pozycje 2-5 oznaczają różne prędkości.

Pozycja 2 to najniższa, a pozycja 5 to najwyższa prędkość.

## MIKSOWANIE - PRZEWODNIK

Prędkość	Opis
2	To dobra prędkość początkowa przy składnikach w postaci masy lub przy składnikach suchych, takich jak mąka, masło i ziemniaki.
3	Najlepsza prędkość do mieszania płynnych składników na sosy do sałatek.
4	Do miksowania ciasta na ciasteczka, placki i szybkie wypieki.
5	Do robienia kremu z masła i cukru, ubijania niegotowanej masy cukrowej, deserów.

Do ubijania ziemniaków, śmietany.

Do ubijania jajek, gotowanych lukrów, płynnych mieszanek itp.

## ZDEJMOWANIE TRZEPACZEK/ MIESZADEŁ

Wyłącz zasilanie i ustaw regulację prędkości na 0 (= wył.). Nadmiar rozpryskanych składników usuń plastikową łopatką. Chwyć za trzonki trzepaczek/mieszadeł i naciśnij przycisk zwalniający na mikserze. Trzepaczki lub mieszadła odblokowują się, co ułatwia ich zdjęcie.

## **CZYSZCZENIE**

Przed czyszczeniem zawsze należy wyjmować przewód zasilający z gniazdka.

Umyj trzepaczki i mieszadła w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce.

**OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zanurzać miksera w wodzie. Obudowę czyści się miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy stosować mleczka ani proszku o właściwościach ściernych.

## **GWARANCJA NIE MA ZASTOSOWANIA W NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:**

- Jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było eksploatowane niewłaściwie, podczas jego obsługi używano siły lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Jeśli uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie było skutkiem awarii sieci zasilającej.
- Jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.

## **IMPORTER**

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.



## ВВЕДЕНИЕ

Перед первым использованием нового миксера id -line внимательно прочитайте настоящую инструкцию для ознакомления с его функциями. Рекомендуется сохранить эту инструкцию, чтобы к ней можно было обращаться в дальнейшем.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Перед подсоединением устройства к сети питания проверьте, соответствуют ли ее характеристики данным, указанным на табличке на нижней части устройства. 230 В, 50 Гц
3. Когда устройство не используется, его необходимо отсоединять от сети. Кроме того, отключайте его при установке или снятии принадлежностей, а также перед чисткой.
4. Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус в воду или иную жидкость, а также не допускайте соприкосновения с водой электрических контактов или выключателей.
5. Миксер запрещается использовать без насадок и чаши.
6. В случае повреждения шнура или самого миксера не включайте его. Если миксер перестанет работать или будет поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр для выполнения надлежащего ремонта. В случае неправильного обращения с миксером или его использования каким-либо образом, отличным от описанного в настоящих инструкциях, производитель не будет нести ответственности за возможные повреждения.
7. Не допускайте соприкосновения корпуса или шнура миксера с горячими поверхностями (например, нагревательными пластинами электрической плитки), а также другими источниками тепла.
8. При отсоединении устройства от сети питания запрещается тянуть за шнур.
9. Шнур питания не должен свисать с рабочей поверхности.
10. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
11. Миксер следует применять только по назначению.
12. Устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
13. Прежде чем мыть взбивалки или спиральные венчики для замешивания теста, их следует извлечь из миксера.
14. Использование насадок, отличных от рекомендованных либо распространяемых изготовителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
15. Перед использованием миксера вымойте взбивалки или спиральные венчики для замешивания теста теплой мыльной водой. Сполосните их и вытрите.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** После выключения устройства не прикасайтесь к вращающимся насадкам, пока они не остановятся.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Миксер нельзя использовать непрерывно дольше 10 минут. Перед повторным использованием устройства необходимо отключить электродвигатель и дать ему остыть.

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

**Установка взбивалок**

Установите регулятор скорости в положение 1 (выключено). Шнур должен быть отключен от электрической розетки. Вставьте одну взбивалку или спиральный венчик для замешивания теста, установив основание взбивалки в нижнюю часть миксера. Возьмите взбивалку и нажимайте на нее, пока она не встанет на место со щелчком.

## **СМЕШИВАНИЕ**

Во избежание разбрызгивания взбивалки или спиральные венчики для замешивания теста необходимо помещать в ингредиенты до включения устройства.

Начинайте взбивание или смешивание на низкой скорости. Для получения информации о выборе скорости см. инструкции в рецептах. Во время смешивания можно постепенно добавлять ингредиенты.

При необходимости миксер можно выключить, чтобы снять пищу со стенок и дна чаши пластиковой лопаткой.

По завершении смешивания переведите регулятор в положение 1

(выключено) и дождитесь остановки взбивалок или спиральных венчиков для замешивания теста, прежде чем извлекать миксер из чаши.

Если чаша для смешивания переполнена, это приведет к излишней нагрузке на электродвигатель.

Для получения информации о выборе необходимой скорости см. раздел в конце настоящей инструкции.

## **ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ СКОРОСТИ**

Положение 1 – миксер выключен.

Положения 2-5 – различные скорости.

Скорость в положении 2 остается самой низкой, а в положении 5 она наивысшая.

## **СОВЕТЫ ПО СМЕШИВАНИЮ**

Скорость	Описание
2	Скорость, на которой удобно начинать взбивание большого объема пищи или сухих продуктов, например муки, масла и картофеля.
3	Оптимальная скорость для смешивания жидких ингредиентов, идущих на соусы для салатов.
4	Замешивание теста для тортов, печенья и хлебцев.
5	Смешивание масла и сахара, взбивание массы для приготовления печенья, а также десертов. Взбивание картофеля, а также крема. Взбивание яиц, готовой глазури, жидких смесей и т. д.

## **СНЯТИЕ ВЗБИВАЛОК И СПИРАЛЬНЫХ ВЕНЧИКОВ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА**

Отключите миксер от сети, переведите регулятор скорости в положение 0 (выключено). Соскребите остатки смеси пластиковой лопаткой. Возьмите взбивалку или спиральный венчик для замешивания теста за основание и нажмите кнопку отсоединения. После этого взбивалку или спиральный венчик можно будет без труда снять.

## **ЧИСТКА**

Перед чисткой устройство следует обязательно отключать. Взбивалки и спиральные венчики для замешивания следует мыть вручную теплой мыльной водой или помещать в посудомоечную машину.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Корпус запрещается погружать в воду. Корпус следует очищать куском мягкой влажной ткани. Не пользуйтесь чистящими жидкостями или порошками.

## **ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ**

- Если не соблюдались вышеуказанные инструкции.
- Если обращение с устройством осуществлялось ненадлежащим образом, оно было повреждено вследствие применения силы или каким-либо иным образом.
- Если неисправности или неполадки были вызваны сбоями в электросети.
- Если ремонт, модификация или любое другое изменение

устройства выполнялось лицом, не уполномоченным на это должным образом.

## **ИМПОРТЕР**

Группа Adexi

Компания Adexi не несет ответственности за возможные опечатки.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>