



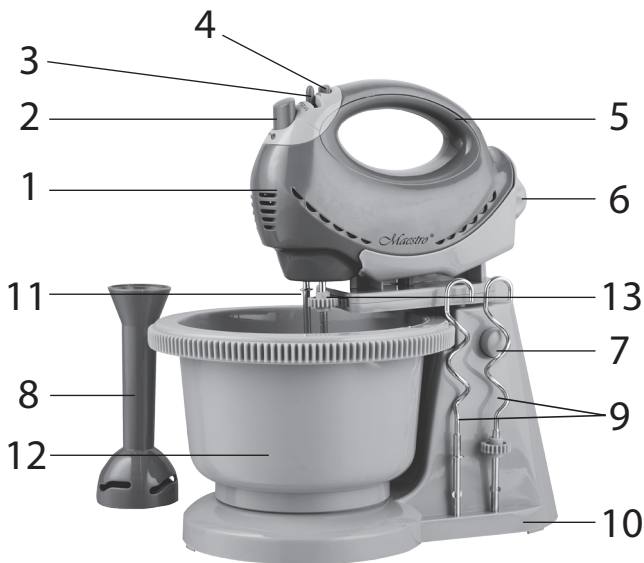
EN	Owners manual. Mixer with blender
DE	Bedienungsanleitung. Mixer mit einer Schale
PL	Instrukcji obsługi. Mikser z blenderem
RO	Manualul proprietarului. Mixer cu blender
RU	Руководство по эксплуатации. Миксер с блендером
UA	Керівництво з експлуатації. Міксер з блендером



Модель/Model: **MR553**



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні



EN	Description of the appliance	4
DE	Gerät	12
PL	Konstrukcja urządzenia	21
RO	Structura produsului	29
RU	Устройство прибора	37
UA	Склад приладу	46

Dear customer, we thank you for purchase of goods

EN



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device. Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

Mixer is designed only for handling (mixing, whisking) liquid and not solid products in domestic conditions.

Features of this mixer are the presence of a rotating bowl and a blender nozzle in the kit. This makes it possible to use the mixer in the "hands free" mode, as well as careful mixing and grinding of the products.

Under condition of observance of user regulations and a specialpurpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Delivery set:

Name	Q-ty, pcs.
Mixer	1
Wire whisks	2
Dough mixer	2
Bowl	1
Hand blender	1
User manual	1

Technical specifications

Model MR553

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated frequency 50Hz;

Rated voltage 220-240V;

Power consumption (nominal): 200 W;

Power consumption (peak): 270 W;

Protective class II

Protection class IPX0

Number of operative speeds: 6

Regime of operation: continuous operation during max. 5min.,
pause during at least 5 min. to complete cooling.

Description of the appliance

Picture1 (page 2)

1. Case
2. Accessories change button
3. Gear shift
4. Turbo Button
5. Handle
6. Blanking plug (the location of the blender attachment)
7. Reducing gear release button
8. Hand blender
9. Nozzles for stirring (kneading a light dough)
10. Stand Base
11. Wire whisks
12. Rotating bowl
13. Reducer stand.

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

SPECIAL INSTRUCTIONS

ATTENTION!

NEVER immerse the electric drive case, cable or plug in any liquid.
NEVER touch the appliance with wet or damp hands.
ALWAYS disconnect appliance before cleaning, assembling, disassembling, loading and unloading products
Failure to observe these rules may result in electric shock!

- DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.
- DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.
- DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the plug out of the socket.
- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- DO NOT leave the appliance without supervision when it is connected to the power supply.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- Always unplug from the plug socket when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to at authorized service engineer for repair.
- In the interest of safety, regular periodic close checks should be

carried out on the supply cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the authorized service engineer.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Allow unit to cool before storage.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use damaged nozzles.

ATTENTION!

- Do not touch moving parts during the mixer operation
- Always disconnect appliance before cleaning, assembling, disassembling, loading and unloading products
- Perform assembly and disassembly only after full stop of moving parts.
- Do not try to clean the container or the accessories when the mixer is in operation.

In case of failure to observe the rules a danger of serious damages may arise!

- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANYTHING OTHER THAN INTENDED USE.

Purchase industrial devices for commercial use.

Actions in extreme situations:

- If a device tumbled into water, immediately, unplug the device, not touching to the device or water.
- In case of appearance from appliance of smoke, sparkling, strong smell of a burn isolation, immediately stop use the device, unplug the device, appeal to the nearest service center.

Operation

General rules

- Do not use the device for mixing solid ingredients, for example, frozen butter or very dense dough.
- Do not use a blender attachment to grind too hard products, such as: cereals, rice, coffee ice, frozen foods.
- To avoid overheating the motor, do not use mixer longer than 5 minutes without interruption. Leave it for 5-10 minutes to cool before the next use.
- Use whisks (11 /Picture1) to whip cream, egg white, pudding, cocktail, mayonnaise, puree, sauce.
- Accessories for mixing (9/ Picture1) shall be used for agitating dough, minced meat, yeasts.
- Use the mixer only with the accessories supplied. Do not plunge the accessories in the product deeper than the work surface of the whisks, do not withdraw the accessories from liquid without having switched off the mixer; wait till the mixer completely stops.

Recommended regimes of products processing

Speed	Description
1	For whisking liquids or light mixing
2	Mixing dry and liquid ingredients
3	To make a batter for pies, puddings
4	Mixing a thicker dough, whipping butter with sugar
5	Preparing icing and whipping cream
6	Preparation of puree in the final stage, whipping of proteins

Preparation for work

- Before the first use of accessories, wash them with warm water and detergents and dry them thoroughly. Wipe the outside of the mixer case with soft wet cloth, then rub it dry.
- Assure yourself that the switch of operating regimes (3/ Picture1) is in position «0» - OFF.

- Choose proper accessories for your products.

You can optionally use a mixer complete with a stand or simply hold the mixer by the handle. To grind the products, use a blender attachment.

Place the stand on a flat, stable surface. Fix the mixer on the stand reducer (13 / Fig. 1). Press the release button (7 / Fig. 1) and move the mixer with the gearbox to the raised position.

- Insert the shank end of each accessory in the hole provided in the mixer case. Slightly pressing fix the accessories in the holes until it clicks.

- Be sure that the accessory for mixing dough marked with a ring is inserted in the left hole (if you see on the site with holes).

Install the bowl (12 / Fig. 1) with the prepared products on the stand (10 / Fig. 1). Press the fixing button and holding the handle by the handle, immerse the nozzles with the working part in the bowl with the product.

- Connect the electric cable plug to the mains.
- Switch on the mixer and choose the required speed with switch (3/ Picture1).

To obtain the maximum speed in any of the modes, press Turbo button (4 / Fig. 1).

ATTENTION!

Avoid the contact of the liquid being mixed with the mixer case.

- After the ingredients reach the required consistency move the switch to position «0» OFF.

Before removing the accessories make sure that movable parts are completely stopped and disconnect the switch from the mains. Press button (2/ Picture1) to remove the accessories.

Be careful to remove the accessories when the switch is in position «0»-OFF.

After terminating the use put the switch to position «0» - OFF.

Cleaning and maintenance

ATTENTION!

- Never clean the device while it is connected to the mains.
- Before cleaning disconnect the device and wait for full stop of moving parts.
- Do not use abrasive and aggressive detergents, solvents, alkaline, metal objects and wash-ups.
- Never submerge electric drive, its mains cable and plug in water or other liquid, do not wash the drive in water or in a dish washing machine.

- Immediately after terminating the use wash all removable parts with warm soapy water using soft nylon sponge, then rinse with clean water and wipe with dry and clean towel.

- Leave the accessories till they are completely dry. Wipe the case of the electric drive with a soft cloth and rub it dry with a clean towel.

Storage

- Wipe and dry the appliance before storage.
- Store the appliance in a cool, dry and clean place beyond the

assess of children and people with limited physical and mental abilities.

Environmental protection

Old appliances contain valuable materials that can be recycled. Please arrange for the proper recycling of old appliances. Please dispose your old appliances using appropriate collection systems. Subject to technical modifications!

**Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den
Kauf der Technik**

DE



Die Funktionalität, Gestaltung und Erfüllung von Qualitätsstandards gewährleisten Ihnen die Sicherheit und Bequemlichkeit bei der Nutzung dieses Gerätes.

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie als Nachschlagewerk während der ganzen Nutzungsdauer gut auf.

Der Mischer ist nur für die Behandlung von nicht-festen und flüssigen Produkten im Haushalt (Home) Umwelt.

Die Besonderheiten dieses Mixgeräts sind das Vorhandensein der Rührschüssel und des Mixeraufsatzes komplett. Das stellt die Möglichkeit der Benutzung des Mixgeräts im Modus „müßige Hände“ sowie – die sorgfältige Mischung und Zerkleinerung der Lebensmittel sicher.

Vorbehaltlich der Regeln des Betriebs und der Zweck der Produkte enthalten keine schädlichen Substanzen.

Ausrüstung des Gerätes:

Name	Anzahl, Stücke
Mischer	1
Schlagbesen	2
Mischen/Kneten-Besen	2
Schüssel	1
Mixeraufsatz	1
Bedienungsanleitung	1

Technische Eigenschaften

Modell: MR 553

Stromversorgung:

Stromart - Wechselstrom;

Nennfrequenz 50 Hz;

Nennspannung (Bereich) 220-240 V;

Leistungsaufnahme (Nennwert): 200 W

Leistungsaufnahme (Spitzenleistung): 270 W

Schutzklasse gegen elektrischen Schlag II;

Schutzart des Gehäuses gegen das Eindringen von

Feuchtigkeit standardmäßig, entspricht IPX0;

Anzahl der Geschwindigkeiten: 6

Betriebsart: kontinuierliche Aufnahme von nicht mehr als 5 Minuten, eine Pause von 5 Minuten.

Produktvorrichtung

Bild 1 (Seite 2)

1. Gehäuse
2. Absaugdüsen
3. Geschwindigkeitswechsel Taste
4. Einschaltknopf für Turbo Modus
5. Griffkopf
6. Blindverschluss (Stelle für den Einbau des Mixeraufsatzes)
7. Druckknopf des Feststellers vom Reduktionsantrieb
8. Mixeraufsatz
9. Mischungsausätze (für Anmachen des leichten Teigs)
10. Bettungsplatte des Untergestells
11. Schlagbesen
12. Rührschüssel
13. Reduktionsantrieb des Untergestells

Sicherheitsmaßnahmen Sehr geehrter Kunde, die Einhaltung der üblichen Sicherheitsvorschriften sowie der in dieser Anleitung dargelegten Vorschriften gewährleistet eine äußerst sichere Nutzung des Gerätes.

ACHTUNG!

- Tauchen Sie niemals den Körper des Mixers (elektrisch), das Netzkabel und Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit an den elektrischen Teilen des Gerätes.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Lassen Sie das eingeschaltete elektrische Gerät niemals unbeaufsichtigt!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, und vor Anhängendeänderung, Reinigung und Lagerung.
- Entfernen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch sowie vor jeder Reinigung und Aufbewahrung aus der Steckdose. Stellen Sie den Schalter des Gerätes auf die Position AUS, bevor Sie es vom Netz abschalten.
- Es ist verboten, das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose am Kabel vom Netz auszuschalten.
- Überzeugen Sie sich vor der Anwendung davon, dass die Spannung im Stromnetz in Ihrem Haus der Betriebsspannung des Gerätes entspricht.
- Die Verwendung der ungeeigneten Verlängerungskabel oder Übergangsstücke des Netzsteckers kann Schäden am elektrischen Gerät verursachen und zu Brandgefahr führen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. Versuchen Sie nicht das Gerät selbständig zu reparieren, wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, denen an Wissen und Erfahrung im Gebrauch von Haushaltsgeräten mangelt, benutzt zu werden, außer Sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen.
- Lassen Sie Kinder mit dem Gerät oder den Verpackungsteilen nicht spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit keinen heißen und scharfen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängen, achten Sie darauf, dass es nicht stark gespannt, nicht verwickelt und nicht überdreht ist.
- Werfen Sie das Gerät nicht, lassen Sie es nicht herunterfallen oder stürzen.
- Wenn Sie das Gerät von einem kalten in einen warmen Raum gebracht haben, schalten Sie das Gerät nicht für 2 Stunden, um Schäden durch Kondenswasser an den Innenteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während eines Gewitters, Sturm. Während dieser Zeit kann die Netzspannung springen.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze auf dem Gehäuse während des Betriebs des Mischers, wird es zu einer Überhitzung und zum Ausfall des Motors führen.

ACHTUNG!

- Berühren Sie keine Teile während des Betriebs des Mixers bewegt.
- Vor dem Wechsel Düsen, ziehen Sie immer das Gerät. Austauschbare Düsen nur durchführen, wenn die beweglichen Teile.
- Versuchen Sie nicht, den Tank zu reinigen oder die Düse während des Betriebs des Mixers.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt ist.

Zur kommerziellen Nutzung erwerben Sie bitte die für die gewerbliche Nutzung bestimmte Technik.

Handeln in Extremsituationen:

- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, ohne das Gerät oder das Wasser zu berühren.
- Falls Sie Rauch, Feuern, einen starken Geruch von verbrannten Isolierung bemerken, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.

Der Gebrauch des Geräts Allgemeine Regeln

- Setzen Sie das Gerät nicht für die Verwendung der festen Bestandteile wie gefrorene Butter oder Teig Mischen ist zu dick.
- Verwenden Sie den Mixeraufsatz für die Zerkleinerung der sehr harten Lebensmittel wie Gries, Reis, Kaffee, Eiskörper, gefrorene

Lebensmittel nicht.

- Um eine Überhitzung des Motors zu verhindern nicht den Mixer kontinuierlich für mehr als 5 Minuten vor dem nächsten Gebrauch verwenden lassen. Mischer mindestens 5-10 Minuten abkühlen lassen.

- Verwenden Sie den Schneebesen (11 / Bild 1) Schlagsahne, Eiweiß, Pudding, Cocktail, Sahne, Mayonnaise, Kartoffelpüree, Soße.

- Bits zum Mischen (9 / Bild 1) verwenden für den Teig, Hackfleisch mischen, Hefe.

Verwenden Sie nur den Mischer mit Düsen geliefert -. Sie nicht die Düse in die Produkt tiefere Arbeitsfläche Schlägern tauchen Sie nicht die Düse aus der Flüssigkeit zu entfernen, ohne zuerst den Mixer ausschalten, bis der Mischer warten.

Empfohlene Behandlungsschemata der Produkte

Geschwindigkeit (Schalter wählbar)	Beschreibung
1	Zum Aufschlagen von Flüssigkeiten oder leichtem Teig
2	Die trockenen Zutaten und Flüssigkeiten zu Mischen
3	Zur Zubereitung von dünnem Teig für Kuchen, Puddings.
4	Anmachen von festerem Teig, Schlagen von Butter mit Zucker
5	Für die Herstellung der Glasuren und Schlagsahne
6	Zubereitung von Kartoffelbrei an der Endetappe, Schlagen von Eiweiß

Erste Schritte

- Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie das Verpackungsmaterial, sicherzustellen, dass alle Teile des Gerätes nicht beschädigt werden.
 - Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Düse mit warmem Wasser und Spülmittel und gründlich trocknen. Der Körper des Mixers, wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, dann trocken wischen.
 - Tauchen Sie niemals den Körper des Mixers, das Netzkabel und Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
 - Stellen Sie sicher, dass der Modus-Wahlschalter (3 / Bild 1) in Stellung «0» AUS sich befindet.
 - Wählen Sie das richtige Produkt für Ihre Gruppe von Düsen. Sie können das Mixgerät mit dem Untergestell komplett, auf Wunsch, oder einfach beim Halten des Mixgeräts am Griffkopf verwenden. Für die Zerkleinerung der Lebensmittel benutzen Sie bitte den Mixeraufsatz.
 - Stellen Sie das Untergestell auf eine glatte stetige Oberfläche auf. Stellen Sie das Mixgerät auf dem Reduktionsantrieb des Untergestells (13/Bild 1) fest. Drücken Sie auf den Feststellknopf (7/ Bild 1) und stellen Sie das Mixgerät mit dem Reduktionsantrieb in die gehobene Lage um.
 - Stellen Sie den Schüssel (12/Bild 1) mit vorbereiteten Lebensmitteln auf das Untergestell (10/Bild 1) auf. Drücken Sie den Feststellknopf und, indem Sie das Mixgerät am Griffkopf halten, tauchen Sie Ansätze mit dem Arbeitsteil in die Schüssel mit Lebensmitteln ein.
 - Stecken Sie den Schaft jedes der Löcher in den Düsen im Gehäuse des Mixers. Drücken Sie leicht die Düse in die Löcher, bis sie einrastet.
- Hinweis bezeichnen Sie, dass Kneten-Ring muss eingeführt werde

die auf der linken Seite befindet (wenn sie aus den Löchern aus gesehen).

Stecken Sie das Netzkabel an eine Steckdose.

- Schalten Sie den Mixer und die gewünschte Drehzahlsschalter (3 / Bild 1).

Um die Höchstgeschwindigkeit in jeder von Betriebsarten zu verwenden, drücken Sie den Turbo Knopf (4/Bild 1).

ACHTUNG!

Vermeiden Sie Flüssigkeit im Körper des Mixers zu mischen.

- Nachdem die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, setzen Sie den Schalter auf «0» AUS.

Vor dem Entfernen der Düse warten, bis die beweglichen Teile, den Netzstecker ziehen.

Um die Düse zu entfernen drücken Sie die Wahl Taste (2/ Bild 1). Das Entfernen der Anlagen durch den Schalter möglich drücken, wenn der Schalter in der Position «Ein» ist, zwei auszuschalten. Hinweis Anhänge entfernt werden, wenn der Schalter in der «0» ausschalten wird.

Nach dem Gebrauch schalten Sie den Schalter auf «0» AUS und vom Netz.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit dem Netzwerk verbunden.
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und bis in die beweglichen Teile warten.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder starke Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Laugen, Metallgegenstände und Waschlappen.

- Tauchen Sie niemals den Körper des Mischers das Netzkabel und Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sie nicht, den Körper des Mischers in Wasser oder in der Spülmaschine waschen.

- Sofort nach Gebrauch, waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser mit einem weichen Nylon Schwamm, dann mit klarem Wasser abspülen und trocknen Sie sie mit einem sauberen Handtuch.
- Lassen Sie die Düsen vollständig trocknen.
- Der Körper des elektrischen zuerst mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, dann trocken wischen Sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Lagerung

- Vor der Lagerung, ziehen Sie das Gerät aus.
- Reinigen Sie das Gerät und trocken es vor der Lagerung.
- Wickeln Sie nicht das Netzkabel um das Gerät.
- Lagern Sie das Gerät in einem kühlen, trockenen Ort, geschützten Ort fern von Kindern und Menschen mit Behinderungen.

Entsorgung

Dieses Produkt und seine Derivate dürfen nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden. Man muss ihre Verwertung und Lagerung verantwortungsbewusst nehmen, um der Wiederverwertung der materiellen Ressourcen beizutragen. Wenn Sie sich entschieden haben, dieses Gerät zu entsorgen, bitte benutzen Sie spezielle Recycling- und Lagerungssysteme. Die technischen Daten, die Komplettierung und das Aussehen des Erzeugnisses können vom Hersteller ohne Verschlechterung der wesentlichen Gebrauchseigenschaften des Erzeugnisses geringfügig geändert werden.

Dziękujemy za zakup sprzętu



Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę.

Proszę, uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachować ją w charakterze materiału naukowego, przez cały czas eksploatacji produktu.

Mikser przeznaczony tylko do obróbki (mieszania) płynnych i nietwardych produktów w domowych warunkach.

Dodatkowymi zaletami miksera jest obecność obracającej się misy i nasadki blendera w komplecie. To zapewnia możliwość wykorzystania miksera w trybie « wolne ręce ».

Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia, części wyrobu nie wytwarzają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Zestaw składa się z:

Część zestawu:	Ilość sztuk
Mikser	1
Misa+ podstawa z adapterem (reduktorem)	1
Łopatki do ubijania	2
Łopatki do mieszania	2
Nasadka blendera	1
Instrukcja obsługi	1

Charakterystyka techniczna

Model: MR 553

Zasilanie elektryczne: Prąd- zmienny;

Nominalna częstotaść 50 Hz;

Napięcie nominalne 220-240 w;

Moc (nominalna): 200 W;

Moc (maksymalna): 270 W;

Klasa ochrony przed spięciami II;

Wykonanie korpusu zapobiegające przedostawania się wilgoci,
odpowiada klasie IPX 0

Ilość szybkości: 6;

Tryb pracy « turbo »;

Tryb pracy ciągle włączony nie dłużej niż 5 minut, pauza do 5 minut.

Budowa Urządzenia

Rysunek 1 (strona 2)

1. Korpus miksera
2. Przycisk wypychania łopatek
3. Regulator szybkości
4. Przycisk « turbo »
5. Rączka
6. Miejsce mocowania nasadki blendera
7. Przycisk zwalniania reduktora
8. Nasadka blendera
9. Łopatki do mieszania (zagniatania lekkiego ciasta)
10. Podstawa misy
11. Łopatki do ubijania
11. Obracająca się miska
12. Adapter podstawki.

Szanowny użytkowniku, zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.

UWAGA!

- Nigdy nie wkładaj urządzenia lub jego części do wody lub do innych ciecz.
- Nie dopuszczaj do zawilgocenia elektrycznych części urządzenia.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z rozetki, jeżeli skończyliście używać urządzenie, a także przed załadunkiem/wyładunkiem misy, oczyszczaniem i przechowywaniem.
- Zabronione jest odłączanie urządzenia od sieci poprzez wyrywanie wtyczki z rozetki za przewód.
- Przed wykorzystaniem przyrządu upewnij się, że napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w twoim domu.
- Wykorzystanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki zasilania może stać się przyczyną uszkodzenia urządzenia lub powstania pożaru.
- Jeżeli urządzenie zostanie wniesione z zimnego do ciepłego pomieszczenia, nie podłączaj urządzenia do prądu przed upływem 2 godzin, dla uniknięcia uszkodzenia z powodu wykształcenia się kondensatu na częściach wewnętrznych urządzenia.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka, jeżeli urządzenie nie działa jak powinno oraz,

jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub dostało się do wody.

- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi z ograniczonymi fizycznymi lub umysłowymi możliwościami.
 - Przy wykorzystaniu urządzenia przez dzieci, niezbędna stała kontrola dorosłych.
 - Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem produktu.
 - Nie dopuszczaj do dotykania przewodu zasilającego do nagrzanym i ostrym powierzchniami.
 - Nie dopuszczaj silnego naciągnięcia, zwisania z powierzchni roboczych załamaniom i skręcaniu się przewodu zasilającego.
 - Nie rzucaj urządzeniem.
 - Nie wykorzystuj urządzenia poza pomieszczeniami.
 - Nie wykorzystuj urządzenia w czasie burzy, sztormowego wiatru.
- Ponieważ wtedy możliwe są skoki napięcia sieciowego.
- Nie ustawiaj urządzenia na, lub w pobliżu gazowych i elektrycznych kuchenek, lub w pobliżu innych grzejnych urządzeń.
 - Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych na korpusie w czasie pracy miksera, to przeprowadzi do przegrzania silnika elektrycznego.

UWAGA!

- Nie dotykaj do poruszających się części w czasie pracy miksera.
- Jeśli chcesz dokonać zmiany łopatek, bądź też założyć nasadkę blendera odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Zmianę łopatek wykonuj tylko po pełnym zatrzymaniu poruszających się części.
- Nie próbuj czyścić misy lub łopatek w czasie pracy miksera.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała!

- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów oprócz tych, do których jest ono przeznaczone.

Działanie w ekstremalnych sytuacjach

- Jeżeli urządzenie wpadło do wody, natychmiast, wyjmij wtyczkę z rozetki, nie dotykając samego urządzenia lub wody.
- W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerwij wykorzystanie urządzenia, wyjmij wtyczkę z rozetki i zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.

Wykorzystanie urządzenia ogólne zasady

- Nie wykorzystuj urządzenia do mieszania twardych produktów, na przykład zamrożonego masła śmietankowego lub zbyt gęstego ciasta.
- Nie wykorzystuj nasadki blendera do rozdrabniania zbyt twardych produktów, takich jak: kasze, ryż, kostki lodu, zamrożone produkty.
- W przypadku przegrzania silnika nie wykorzystuj miksera, dajcie mikserowi ostygnąć nie mniej 50-60 min.
- Wykorzystaj łopatki do ubijania (11 / Rys 1) np.: śmietany, białka, puddingu, koktajlu, kremu, majonezu, purée, sosu.
- Wykorzystaj łopatki do mieszania (9 | Rys 1) « lekkiego » ciasta, farszu, drożdży.
- Wykorzystuj mikser tylko z łopatkami które są w komplecie.
- Nie zanurzaj łopatek w produkty głębiej od ich powierzchni roboczej, nie wyjmuj łopatek z cieczy gdy mikser jeszcze pracuje wyłączcie go i poczekajcie aż się zatrzyma.

Zalecane szybkości obróbki produktów

Szybkość wybierana przełącznikiem	Opis
1	Do lekkiego ciasta
2	Do mieszania suchych i płynnych składników
3	Do przygotowania biszkoptów
4	Do mieszania nieco gęstszych ciast, ucierania masła z cukrem
5	Do przygotowywania polew, kremów
6	Do przygotowania purée, ubijanie białek

Przygotowywanie do pracy

- Przed pierwszym wykorzystaniem umyj wszystkie zdejmowane części ciepłą wodą z środkiem myjącym i dokładnie wysuszyć. Korpus miksera i podstawę misy przetrzyj na zewnątrz miękką, lekko wilgotną tkaniną, następnie wytrzyj do sucha.
 - Zabronione jest zanurzanie korpusu napędu elektrycznego, przewodu sieciowego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Upewnij się, że przełącznik szybkości (3 / Rys 1) znajduje się w pozycji « 0 » OFF- wyłączony.
- Do wyboru są dwa systemy pracy urządzeniem można wykorzystać mikser w komplecie z podstawką lub po prostu trzymać mikser za uchwyt. Do rozdrabniania produktów wykorzystuj nasadkę blendera.

Wykorzystanie miksera z podstawą i misą

- Ustaw podstawkę na równą stałą powierzchnię.
- Nasadź mikser na reduktor podstawki (13 / Rys 1). Naciśnij przycisk połączenia (7 / Rys 1) i połącz mikser z reduktorem.
- Wybierz odpowiedni do waszych produktów komplet łopatek.
- Wsadź końcówki każdej z łopatek w otwory w korpusie miksera.
- Lekkim naciśnięciem zamocuj łopatki w otworach.

- Zwróć uwagę, czy łopatka z pierścieniem, została zamocowana w lewy otwór na korpusie miksera.
- Ustaw misę (12 / Rys 1) z przygotowanymi produktami na podstawkę (10 / Rys 1).
- Naciśnij przycisk usztywnienia i trzymając mikser za rączkę zanurz łopatki roboczą częścią w misę z produktami.
- Podłącz wtyczkę przewodu do sieci elektrycznej.
- Włącz mikser wybierając wymaganą szybkość na przełącznik (3 / Rys 1). Aby otrzymać maksymalną szybkości na każdej z szybkości naciśnij przycisk (4 / Rys 1) « turbo ».

UWAGA!

Ustaw urządzenie tak aby miska mogła się swobodnie obracać, nie zatrzymujcie miski rękoma, bądź też jakimkolwiek innymi przedmiotami. Zapobiegaj trafieniu cieczy na korpus urządzenia.

- Po tym jak produkty uzyskają pożądaną konsystencję ustaw przełącznik w pozycję « 0 » OFF- wyłączone.
- Przed wyciąganiem łopatek poczekaj do całkowitego zatrzymania się urządzenia, odłącz wtyczkę od sieci elektrycznej.
- Aby wyciągnąć łopatki naciśnij przycisk (2 / Rys 1).

Wykorzystanie z nasadki blendera

- Do wykorzystania nasadki blendera zdejmij zaślepkę (6 / Rys 1) i na jej miejsce nasadź nasadkę blendera (nie używaj w tym samym czasie nasadki blendera i łopatek!).
- Włącz mikser .
- Przed obróbką studź gorące produkty.
- Przed rozpoczęciem obróbki oczyść owoce i warzywa ze skórki, wyciągnij kostki z mięsa, i pokrój na kawałki o wymiarach 2 x2 cm..
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu włączania i nie zapominaj robić przerw podczas pracy.
- Po zakończeniu pracy przełącznik ustaw w pozycji « 0 » OFF-

wyłaczone, i odłącz wtyczkę od sieci elektrycznej.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA!

- Nigdy nie czyść urządzenia podłączonego do sieci.
- Przed oczyszczaniem odłącz urządzenie i poczekaj do całkowitego zatrzymania poruszających się części.
- Nie wykorzystuj ściernych i silnie działających środków czyszczących , rozpuszczalników, zasady, metalowych przedmiotów i zmywaków.

- Czyść urządzenie po każdym wykorzystaniu.
- Do oczyszczania korpusu wykorzystaj miękką lekko wilgotną tkaninę. Jeżeli na urządzeniu została wilgoć, przetrzyj ją suchą tkaniną.
- Daj wyschnąć wszystkim elementom.
- Korpus najpierw przetrzyj miękką wilgotną tkaniną, następnie wytrzyj do sucha suchym czystym ręcznikiem.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci.
- Oczyszć, przetrzyj do sucha i wysusz urządzenie i jego części przed przechowywaniem.
- Nie nawijaj przewodu dookoła urządzenia.
- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonym i nie wilgotnym miejscu z dala od dzieci.

Utylizacja

Produkt i jego części nie powinny być wyrzucane z jakimikolwiek innymi odpadami.

Jeżeli postanowiliście wyrzucić urządzenie, prosimy, wykorzystaj do tego specjalne punkty odbierające elektro-śmieci.

Charakterystyka i kompletowanie towaru mogą ulegać nieznacznym zmianom, bez pogorszenia podstawowych konsumpcyjnych wartości towarów.



Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.

Caracteristica acestui mixer este prezența unui bol rotativ și a unui accesoriu blender în complet. Acest lucru face posibilă utilizarea mixerului în modul «mâini libere», precum și amestecarea și măcinarea riguroasă a produselor.

Mixerul este destinat numai pentru prelucrarea (amestecarea) produselor alimentare lichide și solide în condiții de uz casnic. În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Completarea produsului:

Denumirea:	Număr buc
Mixer	1
Accesorii bătători	2
Accesorii malaxoare (pentru frământare)	2
Bol	1
Accesoriu blender	1
Manual de instrucțiuni	1

Caracteristici tehnice

Model: MR553

Alimentarea electrică:

Curent electric alternativ;

Frecvența nominală: 50 Hz;

Tensiunea electrică (interval): 220V – 240V;

Putere (nominală): 200 W;

Putere (maximală): 270 W;

Clasa de protecție împotriva electrocutării II;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Numărul de viteze: 6

Mod de funcționare: utilizare continuă nu mai mult de 5 minute, pauza de la 5 minute.

Structura produsului

Figura 1 (pagină 2)

1. Corp
2. Buton de scoatere accesoriilor.
3. Buton de schimbare vitezelor
4. Butonul de pornire a regimului "Turbo"
5. Mâner
6. Obturator (locul de instalare a accesoriului blenderului)
7. Butonul de fixare a reductorului
8. Accesoriu blender
9. Accesorii pentru amestecare (frământarea aluatului moale)
10. Baza suportului
11. Accesorii bătători
12. Bol rotativ
13. Reductorul suportului

Măsuri de securitate Stimat utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

- Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu apucați dispozitivul având mâinile ude. Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.

În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, deasemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
- Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apelați la cel

mai apropiat service centru autorizat.

- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Evitați atingerea cablului de alimentare cu suprafețe supraîncălzite sau ascuțite.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Nu folosiți accesoriile deteriorate.

ATENȚIE!

- Nu vă atingeți de părțile mobile când aparatul funcționează.
 - Înainte de a înlocui accesoriile scoateți aparatul din priză. Înlocuiți accesoriile numai după ce ele se vor opri complet.
 - Nu încercați să curățați accesoriile sau vasul în care lucrați dacă mixerul e pornit.
- Nerespectarea regulilor poate duce la apariția traumelor serioase!

- Nu acoperiți cu nimic orificiul de ventilare pe corp in timp ce lucrați cu mixerul, aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea motorului.
- Nu utilizați mixerul, pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.

Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

Acțiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

Utilizarea aparatului

Reguli generale

- Nu folosiți aparatul pentru amestecarea ingredientelor dure, de exemplu unt congelat, sau aluat prea dens.
- Nu folosiți accesoriul blender pentru măcinarea produselor prea tari, cum ar fi: cereale, orez, gheață de cafea, produse congelate.
- Pentru a evita supraîncălzirea motorului nu folosiți mixerul mai mult de 5 minute. Înainte de al folosi încă odată lăsați-l să răcească nu mai puțin de 5-10 minute.
- Folosiți accesoriile bătătoare (11/Des.1) pentru a bate smântâna, albușul de ouă, buding, cocteluri, cremă, maioneză, piure, sosuri.
- Accesoriile malaxoare (9/Des.1) folosiți pentru a frământa aluatul, carne tocată, drojdiile.
- Folosiți mixerul numai cu accesorii din complet. Nu introduceți accesoriile în produs mai adânc de suprafața de lucru, nu scoateți accesoriile din lichid când mixerul lucrează, așteptați până ele nu se vor stinge complet.

Regimuri recomandate de prelucrare a produselor

Viteza	Descrierea
1	Pentru agitarea lichidelor sau amestecarea ușoară
2	Pentru amestecarea ingredientelor uscate și lichide
3	Pentru frământarea aluatului lichid pentru plăcinte, budinci
4	Frământarea aluatului mai vârtos, baterea untului cu zahăr
5	Pregătirea glazurii și baterea cremei
6	Prepararea piureului în stadiul final, baterea albușului

Pregătire de lucru

- Înainte de prima utilizare îndepărtați toate materialele de ambalare, și asigurați-vă că toate părțile aparatului nu sunt deteriorate.

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată clătiți accesoriile cu apă caldă și detergent și lăsați-le să usuce bine. Ștergeți corpul mixerului cu o cârpă umedă, apoi cu uscată.

- Asigurați-vă că butonul de schimbare a regimurilor (3/Рис.1) se află la poziția «0» OFF- oprit.

- Alegeți completul de accesorii necesar pentru produsele Dumneavoastră.

Puteți folosi opțional mixerul pe suport sau pur și simplu să țineți mixerul de mâner. Pentru măcinarea sau mărunțirea produselor, folosiți accesoriul blender.

Instalați suportul pe o suprafață plană, stabilă. Fixați mixerul pe reductorul standului (13 / Fig. 1). Apăsăți butonul de fixare (7 / Fig. 1) și mutați mixerul cu reductorul în poziția verticală.

Instalați bolul (12 / Fig. 1) cu produsele pregătite pe suport (10 / Fig. 1). Apăsăți butonul de fixare și ținând mixerul de mâner, introduceți accesoriul cu piesa de lucru în bolul cu produs.

- Plasați capătul fiecărui accesoriu în orificiu de pe corpul mixerului. Fixați accesoriile până veți auzi o pocnire.

Notă frământare inel indicat, pentru a fi introdus în deschiderea din stânga a amestecătorului (așa cum se vede din găurile).

- Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză.
- Porniți mixerul și alegeți viteza necesară cu ajutorul butonului. (3/ Des.1).

Pentru a obține viteza maximă la oricare din moduri, apăsați butonul (4 / Fig. 1) «Turbo».

ATENȚIE!

Evitați nimerirea lichidului care-l amestecați pe corpul mixerului.

- După ce ați amestecat ingredientele plasați butonul la poziția «0» OFF-oprit. Înainte de a scoate accesoriile așteptați până ele nu se vor opri complet, scoateți ștecărul din priză.

Pentru a scoate accesoriile apăsați butonul (2/Des1). Atrageți atenția, accesoriile se scot când butonul se află la poziția «0»- oprit.

După utilizarea aparatului mutați butonul la poziția «0» OFF-oprit, și scoateți ștecărul din priză.

- Deodată după utilizare spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și detergent cu o buretă moale de melon, după ce clătiți și ștergeți cu o cârpă uscată.
- Lăsați accesoriile să se usuce bine.

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Nu curățați niciodată aparatul când acesta este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de curățare opriți aparatul și așteptați până când părțile rotative se vor opri complet.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau concentrați, solvenți,

agenți alcalini, obiecte metalice, perii de sârmă.

- Niciodată nu introduceți cablul de alimentare și și ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu spălați subansamblul motorului în mașina de spălat vase.

- Deodată după utilizare spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și detergent cu o buretă moale de melon, după ce clătiți și ștergeți cu o cârpă uscată.

- Lăsați accesoriile să se usuce bine.

- Curățați, ștergeți și uscați aparatul înainte de depozitare.

Păstrarea

- Apoi curățați dispozitivul și lăsați ca acesta să se usuce.

- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de praf, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea

Acest produs și derivații acestuia, nu trebuie aruncate împreună cu alte deșeuri. Insistăm să aveți un punct de vedere responsabil față de prelucrare și depozitare, pentru a păstra resursele materiale prin folosirea repetată a acestora. Dacă vă decideți să aruncați aparatul la gunoi, vă rugăm să folosiți sistemele publice special prevăzute pentru reciclarea deșeurilor, din localitatea Dvs.

Caracteristicile, componentele și aspectul exterior al produsului pot fi ușor modificate de către producător, fără a compromite principalele calități ale produsului.



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Миксер предназначен только для обработки жидких и нетвердых продуктов в бытовых (домашних) условиях.

Особенностями данного миксера являются наличие вращающейся чаши и насадки блендера в комплекте. Это обеспечивает возможность использования миксера в режиме «свободные руки», а так - же тщательное перемешивание и измельчение продуктов.

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Комплектация изделия:

Наименование	Кол-во, шт
Миксер	1
Чаша	1
Венчик для взбивания	2
Венчик для перемешивания (замеса)	2
Насадка блендер	1
Руководство по эксплуатации	1

Технические характеристики

Модель: MR 553

Электропитание:

Род тока- переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Потребляемая мощность (номинальная): 200 Вт;

Потребляемая мощность (пиковая): 270 Вт;

Класс защиты от поражения электротоком II;

Исполнение защиты корпуса

от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;

Количество скоростей: 6;

Режим «Турбо»: есть;

Режим работы: непрерывное включение не более 5 минут, пауза от 5 минут.

Устройство изделия

Рисунок 1 (страница 2)

1. Корпус миксера
2. Кнопка выталкивания насадок
3. Выключатель/переключатель скоростей
4. Кнопка включения режима «Турбо»
5. Ручка
6. Заглушка (место установки насадки блендера)
7. Кнопка фиксатора редуктора
8. Насадка блендер
9. Насадки для перемешивания(замеса легкого теста)
10. Основание подставки
11. Венчики для взбивания
12. Вращающаяся чаша
13. Редуктор подставки.

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте корпус миксера, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.

При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы закончили использовать прибор, а также перед сменой насадок, очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора.
- Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден

сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не используйте поврежденные насадки. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми не имеющими знаний и опыта использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.

- При использовании прибора вблизи детей, необходим постоянный контроль взрослых.

- Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.

- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.

- Не бросайте прибор.

- Не используйте прибор вне помещений.

- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

- Не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе во время работы миксера, это приведет к перегреву и выходу из строя мотора.

ВНИМАНИЕ!

- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы миксера.

- Перед сменой насадок всегда отключайте прибор от электросети. Смену насадок выполняйте только после полной остановки движущихся частей.

- Не пытайтесь очищать емкость или насадки во время работы миксера.

При несоблюдении правил возникает опасность серьезных травм!

- Не используйте Ваш прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного исполнения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.

- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Использование прибора

Общие правила

- Не используйте прибор для смешивания твердых ингредиентов, например замороженного сливочного масла, или слишком густого теста.

- Не используйте насадку блендер для измельчения слишком твердых продуктов, таких как: крупы, рис, кофе лед, замороженные продукты.

- Во избежание перегрева мотора не используйте миксер непрерывно дольше 5 мин, Перед следующим использованием дайте миксеру остыть не менее 5-10 мин.

- Используйте насадки венчики (11/ Рис1) для взбивания сливок, яичного белка, пудинга, коктейля, крема, майонеза, пюре, соуса.

-Насадки для замеса (9/ Рис1) используйте для перемешивания «легкого» теста, фарша, дрожжей.

-Используйте миксер только с насадками поставляемыми в комплекте. Не погружайте насадки в продукт глубже рабочей поверхности венчиков, не вынимайте насадки из жидкости не отключив миксер, дождитесь полной остановки миксера.

Рекомендуемые режимы обработки продуктов

Скорость	Описание
1	Для взбивания жидкостей или легкого смешивания
2	Для смешивания сухих и жидких ингредиентов
3	Для приготовления жидкого теста для пирогов, пудингов
4	Замешивание более густого теста, взбивание масла с сахаром
5	Приготовление глазури и взбивание крема
6	Приготовление пюре на финальной стадии, взбивание белков

Подготовка к работе

- Перед первым использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите.

Корпус миксера и подставки протрите снаружи мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.

- Запрещается погружать корпус миксера, его сетевой шнур и вилку в воду или любые другие жидкости.

-Убедитесь что переключатель режимов (3/Рис1) находится в положении «0» OFF- выключено.

Вы можете по желанию использовать миксер в комплекте с подставкой или просто удерживая миксер за ручку. Для измельчения продуктов используйте насадку блендер.

Установите подставку на ровную устойчивую поверхность.

Зафиксируйте миксер на редукторе подставки (13/Рис1).

Нажмите кнопку фиксации (7/Рис1) и переведите миксер с редуктором в поднятое положение.

-Выберите подходящий для Ваших продуктов комплект насадок.

-Вставьте хвостовик каждой из насадок в отверстия в корпусе миксера. Легким нажатием зафиксируйте насадки в отверстиях до щелчка. Обратите внимание, насадка для замешивания теста обозначенная кольцом, должна быть вставлена в левое отверстие на корпусе миксера.

Установите чашу (12/Рис1) с подготовленными продуктами на подставку (10/Рис1). Нажмите кнопку фиксации и удерживая миксер за ручку, погрузите насадки рабочей частью в чашу с продуктом.

-Подключите вилку кабеля питания к электросети.

-Включите миксер и выберите требуемую скорость переключателем (3/Рис1). Для получения максимальной скорости на любом из режимов нажмите кнопку (4/Рис1) «Турбо».

ВНИМАНИЕ!

Не создавайте препятствий рукой или какими либо предметами свободному вращению чаши. Избегайте попадания смешиваемой жидкости на корпус миксера.

-После того как ингредиенты достигли нужной Вам консистенции переведите переключатель в положение «0» OFF-выключено.

Перед извлечением насадок дождитесь полной остановки движущихся частей, отключите вилку от электросети.

Для извлечения насадок нажмите на кнопку (2/ Рис1) .

Использование с насадкой блендер

Для использования миксера с насадкой блендер снимите заглушку (6/Рис1) и на ее место установите насадку блендер (насадки венчики не устанавливать!).

Включение аналогично описанному выше.

Перед обработкой охлаждайте горячие продукты.

Перед началом обработки очистите кожуру с фруктов и овощей, удалите косточки, и порежьте на кусочки размером примерно 2х2см.

Не превышайте максимальное время включения и не забывайте делать паузы в работе.

По окончании использования переведите переключатель в положение «0» OFF-выключено, и отключите вилку от электросети.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор и дождитесь полной остановки движущихся частей.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, растворители, щелочь, металлические предметы и мочалки.
- Никогда не погружайте корпус миксера его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости. Не мойте корпус миксера водой или в посудомоечной машине.

-Сразу после окончания использования вымойте все съемные части теплой мыльной водой с применением мягкой нейлоновой губки, после чего ополосните чистой водой и протрите сухим чистым полотенцем.

- Дайте насадкам полностью высохнуть.

-Корпус электропривода сперва протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо сухим чистым полотенцем.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети.

- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.

- Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.

- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими или умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за покупку техніки



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Міксер призначен тільки для обробки рідких і нетвердих продуктів в побутових (домашніх) умовах.

Особливістю даного міксеру є чаша яка автоматично обертається на підставці та насадка блендера в комплекті.

Це забезпечує можливість використання міксеру в режимі «вільні руки», а також ретельне перемішування і подрібнення продуктів.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Комплектація виробу

Найменування	Кіл-сть, шт
Міксер	1
Чаша	1
Вінчик для збивання	2
Вінчик для перемішування (замісу)	2
Насадка блендер	1
Керівництво з експлуатації	1

Технічні характеристики

Модель: MR 553

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Споживча потужність (номінальна): 200 Вт;

Споживча потужність (пікова): 270 Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом II;

Виконання захисту корпусу електроприводу

від проникнення вологи: звичайне, відповідає IPX0;

Кількість швидкостей: 6;

Режим «Турбо»: присутній в виробі

Режим роботи: безперервне включення не більше 5 хвилин, пауза від 5 хвилин.

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)

1. Корпус міксера
2. Кнопка виштовхування насадок
3. Вимикач / перемикач швидкостей
4. Кнопка включення режиму «Турбо»
5. Ручка
6. Заглушка (місце встановлення насадки блендера)
7. Кнопка фіксатора редуктора
8. Насадка блендер
9. Насадки для перемішування (замісу легкого тесту)
10. Основа підставки
11. Вінчик для збивання
12. Чаша що обертається
13. Редуктор підставки.

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте корпус міксера, його мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
- Не беріть прилад мокрими руками.
- **При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!**

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки, якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед зміною насадок, очищенням і зберіганням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу.
- Якщо ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не включайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломок через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо

прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не використовуйте пошкоджені насадки. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.

- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, а також людьми, що не мають знань і досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або не проінструктовані особою відповідальною за їхню безпеку.

- При використанні приладу поблизу дітей, необхідний постійний контроль дорослих.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.

- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.

- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.

- Не кидайте прилад.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

- Уникайте блокування вентиляційних отворів на корпусі під час роботи міксера, це призведе до перегріву і виходу з ладу мотора.

Дії в екстремальних ситуаціях

- Якщо прилад упав у воду, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.

- У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

УВАГА!

- Не торкайтеся до рухомих частин під час роботи міксера.
- Перед зміною насадок завжди вимикайте прилад від електромережі. Зміну насадок виконуйте тільки після повної зупинки рухомих частин.
- Не намагайтеся очищати ємкість або насадки під час роботи міксера.

При недотриманні правил виникає небезпека серйозних травм!

- Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.

Для комерційного використання придбайте виріб промислового виконання.

Використання приладу

Загальні правила

- Не використовуйте прилад для змішування твердих інгредієнтів, наприклад замороженого вершкового масла, або надто густого тіста.
- Не використовуйте насадку блендер для подрібнення занадто твердих продуктів, таких як: крупи, рис, каву, лід, заморожені продукти.
- Щоб уникнути перегріву мотора, не використовуйте міксер безперервно довше 5 хв, перед наступним використанням дайте міксеру охолонути не менше 5-10хв.
- Використовуйте насадки вінчики (11 / Мал1) для збивання вершків, яєчного білка, пудингу, коктейлю, крему, майонезу, пюре, соусу.
- Насадки для замісу (9 / Мал1) використовуйте для перемішування «легкого» тіста, фаршу, дріжджів.

-Використовуйте міксер тільки з насадками, що поставляються в комплекті. Не занурюйте насадки в продукт глибше робочої поверхні вінчиків, не виймайте насадки з рідини не відключивши міксер, дочекайтеся повної зупинки міксера.

Рекомендовані режими обробки продуктів

Швидкість	Описання
1	Для збивання рідин або легкого змішування
2	Для змішування сухих і рідких інгредієнтів
3	Для приготування рідкого тіста для пирогів, пудингів
4	Замість густішого тіста, збивання масла з цукром
5	Приготування глазури і збивання крему
6	Приготування пюре на фінальній стадії, збивання білків

Підготовка до роботи

- Перед першим використанням вимийте все знімні частини теплою водою з миючим засобом і ретельно просушіть. Корпус міксера та підставки протріть зовні м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть насухо.

- Забороняється занурювати корпус міксера, його мережевий шнур і вилку у воду або будь-які інші рідини.

- Переконайтеся що перемикач режимів (3 / Мал1) знаходиться в положенні «0» OFF- вимкнено.

Ви можете за бажанням використовувати міксер в комплекті з підставкою або просто утримуючи міксер за ручку. Для подрібнення продуктів використовуйте насадку блендер.

Використання міксера з підставкою та чашею

-Встановіть підставку на рівну стійку поверхню.

- Зафіксуйте міксер на редукторі підставки (13 / Мал1). На-

тисніть кнопку фіксації (7 / Мал1) і переведіть міксер з редуктором в підняте положення.

- Виберіть відповідний для Ваших продуктів комплект насадок.
- Вставте хвостовик кожної з насадок в отвори в корпусі міксера. Легким натисканням зафіксуйте насадки в отворах до клацання. Зверніть увагу, насадка для змішування тіста позначена кільцем, повинна бути вставлена в лівий отвір на корпусі міксера.
- Встановіть чашу (12 / Мал1) з підготовленими продуктами на підставку (10 / Мал1). Натисніть кнопку фіксації і утримуючи міксер за ручку, занурте насадки робочою частиною в чашу з продуктом.
- Підключіть вилку кабелю живлення до електромережі.
- Увімкніть міксер і виберіть необхідну швидкість перемикачем (3 / Мал1). Для отримання максимальної швидкості на будь-якому з режимів натисніть кнопку (4 / Мал1) «Турбо».

УВАГА!

Не створюйте перешкод рукою або іншими предметами для вільного обертання чаші.

Уникайте попадання змішуваної рідини на корпус міксера.

- Після того як інгредієнти досягли потрібної Вам консистенції переведіть перемикач в положення «0» OFF-виключено.
- Перед витяганням насадок дочекайтеся повної зупинки рухомих частин, відключіть вилку від електромережі.
- Для вилучення насадок натисніть на кнопку (2/ Мал1) .

Використання з насадкою блендер

- Для використання міксера з насадкою блендер зніміть заглушку (6 / Мал1) і на її місце встановіть насадку блендер (насадки вінчики не встановлювати!).
- Включення аналогічне описаному вище.

- Перед обробкою прохолоджуйте гарячі продукти.
 - Перед початком обробки очистіть шкірку з фруктів і овочів, видаліть кісточки, і поріжте на шматочки розміром приблизно 2х2см.
 - Не перевищуйте максимальний час включення і не забувайте робити паузи в роботі.
- Після закінчення використання переведіть перемикач в положення «0» OFF-виключено, і відключіть вилку від електромережі.

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед чищенням вимкніть прилад і дочекайтеся повної зупинки рухомих частин.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, розчинники, луг, металеві предмети та мочалки.
- Ніколи не занурюйте корпус міксера його мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини. Не мийте корпус міксера водою або в посудомийній машині.

- Відразу після закінчення використання вимийте всі знімні частини теплою, мильною водою із застосуванням м'якої нейлонової губки, після чого обполосніть чистою водою і протріть сухим, чистим рушником.
- Дайте насадкам повністю висохнути.
- Корпус електроприводу спершу протріть м'якою, вологою тканиною потім витріть насухо сухим, чистим рушником.

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед збережен-

ням.

- Не намотуйте шнур живлення на пристрій.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними або розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектації та зовнішнього вигляду виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы

feel-maestro.eu



Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн ЛТД. адреса: 1201, Хонг Сенг Тсимшатсуи, 18, вул., Карнарвон, Тсим Ша Тсуи, Гонконг
Apollo Corporation LTD, add: 1201, Hang Seng tsimshatsui Bldg., 18 Carnarvon Road, Tsim Sha Tsui, Kln., Hong Kong
Аполло Корпорейшн ЛТД. адрес: 1201, Хонг Сенг Тсимшатсуи, 18, ул., Карнарвон, Тсим Ша Тсуи, Гонконг

ДСТУ EN 60335-2-14:2014