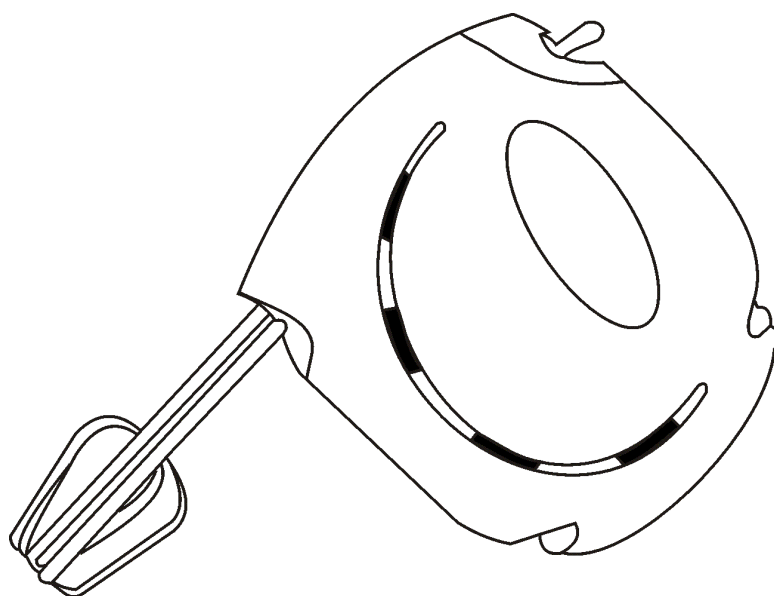


GB	MIXER	4
RUS	МИКСЕР	4
CZ	MIXÉR	5
BG	МИКСЕР	6
PL	MIKSER	7
RO	MIXER	8
UA	МИКСЕР	9
SCG	МИКСЕР	10
EST	MIKSER	11
LV	MIKSERIS	12
LT	MIKSERIS	12
H	TURMIX GÉP	13
KZ	МИКСЕР	14
CR	MIKSER	15
D	MIXER	16



GB DESCRIPTION

1. Eggs and cream beaters
2. Dough hooks
3. Body
4. Speed mode switch/Attachments release button
5. Handle
6. Wall mountable holder

CZ POPIS

1. Šlehací metly pro přípravu krémů a sněhu z bílku
2. Hnětací háky pro husté těsto
3. Těleso spotřebiče
4. Přepínač rychlostí/Tlačítko vyhození nástavců
5. Rukojeť
6. Nástěnný podstavec pro uschovávání

PL OPIS

1. Mieszadła do ubijania jajek i kremów
2. Końcówki do wymieszania ciężkiego ciasta
3. Obudowa
4. Przełącznik szybkości/Przycisk wyrzucenia końcówek
5. Uchwyt
6. Ścienne podstawka do przechowywania.

UA опис

1. Вiнчики для збивання яєць та кремів
2. Насадки для розмішування важкого тіста
3. Корпус
4. Перемикач швидкостей/Кнопка викиду насадок
5. Ручка
6. Настінна підставка для зберігання

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Насадки для взбивания яиц и кремов
2. Насадки для размешивания тяжёлого теста
3. Корпус
4. Переключатель скоростей/Кнопка выброса насадок
5. Ручка
6. Настенная подставка для хранения

BG ОПИСАНИЕ

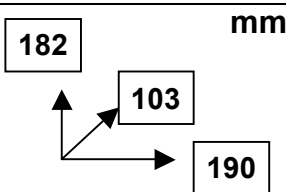
1. Накрайници за разбиване на яйца и крем
2. Накрайник за разбъркване на тесто
3. Корпус
4. Превключвател на степени/Бутон за изхвърляне на накрайниците
5. Дръжка
6. Стенна поставка за съхраняване

RO DESCRIERE

1. Teluri pentru baterea ouălor și cremelor
2. Teluri pentru frământat aluatul
3. Corpul
4. Comutator trepte de viteze/Buton pentru desprinderea telurilor
5. Mâner
6. Suport de perete de sustinere

SCG опис

1. Жице за мућење јаја и крема
2. Прибори за мешање густог теста
3. Кућиште
4. Мењач брзина/Дугме за скидање прибора
5. Дршка
6. Постоље за чување миксера на зиду.

~ 220 / 50-60 Hz	200 W	0.83 / 0.92 kg	
------------------	-------	----------------	---

EST KIRJELDUS

1. Visplid munade ja kreemide vahustamiseks
2. Otsikud tiheda taigna segamiseks
3. Korpus
4. Kiiruste ümberlüli/Otsikute eemaldamisnupp
5. Käepide
6. Seinale kinnitav alus

LT APRAŠYMAS

1. Antgaliai kiaušinių ir kremų suplakimui
2. Antgaliai sunkiam tešlui maišyti
3. Korpusas
4. Greičių jungiklis/Antgalių išmetimo migtukas
5. Rankena
6. Sieninis padėklas saugojimui

KZ СИПАТТАМА

1. Жұмыртқалар мен кремдерді көпсітуге арналған саптамалар
2. Ауыр қамырды бұлғауға арналған саптамалар
3. Тұлға
4. Жылдамдықтардың айырып-қосқышы/Саптамаларды шығарып тастайтын ноқат
5. Тұтқа
6. Қабырғалық сақтау тіреуіші

D GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Schneebeser
2. Kneteufsätze für festen Teig
3. Gehäuse
4. Geschwindigkeitsstufenregler/Knopf für Aufsätzeauswurf
5. Griff
6. Wanduntersetzer für Aufbewahrung

LV APRAKSTS

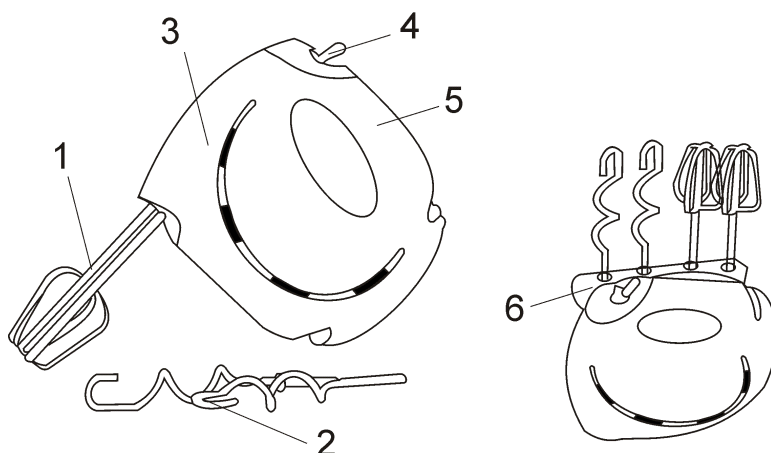
1. Uzgaļi olu un krēmu putošanai
2. Uzgaļi blīvas mīklas mīcīšanai
3. Korpus
4. Ātrumu pārslēgs/Uzgaļu noņemšanas poga
5. Rokturis
6. Sienas paliktnis glabāšanai

H LEÍRÁS

1. Tojás, krém felverő
2. Tésztakeverő
3. Készülékház
4. Sebességkapcsoló/Habverőkioldó gomb
5. Fogantyú
6. Fali tároló alátét

CR OPIS

1. Pribor za miješanje jaja i krema
2. Pribor za miješanje gustog tijesta
3. Tijelo
4. Mjenjač brzina/Sklopka za izvlačenje pribora
5. Drška
6. Postolje za čuvanje na zidu.



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read this manual before use and save it for future reference.
- Before first switching on check that the voltage indicated on unit rating label corresponds the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for any other purposes.
- Do not touch rotating beaters with the hand or any objects!
- Do not use the beaters to mix hard ingredients, such as a frozen butter. Mixing heavy ingredients may cause motor damage.
- Never wash mixer in water; if the mixer accidentally was immersed or spilled, immediately unplug it, completely dry and let it checked in service center.
- Before unplug the appliance, ensure that the speed switch is at "0" position. Do not pull the cord, but the plug only.

USING YOUR MIXER

- Push the beaters into slots, slightly turning until locking into proper position.
- Immerse the beaters into the products mixture.
- Plug the mixer into the wall socket.
- Slide the speed control switch to the desired speed.
- When the desired consistency is reached, slide the speed control switch to "0" position. Wait until the beaters stops and unplug mixer.
- Press beaters release button and remove the beaters.

NOTE: Set the speed depending on type of food. Always start to work at low speed, and then gradually increase it. As the mixture during processing becomes thicker, increase power by switching to a higher speed.

CAUTION: When inserting the dough hooks, remember that the rod with the large washer should be inserted into the right-hand slot, and the one with the smaller washer into the left-hand slot. This is to avoid the risk of ingredients spilling over the rim of the utensils/receptacle.

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1,2	This is a good starting speed for mixing dry foods.
3	Best speed to start mixing liquid ingredients, salad dressings.
4	For mixing cakes, cookies and breads.
5	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
6,7	For beating eggs, cooking icings, whipping potatoes, whipping cream, etc.

- To prevent motor overheating do not work continuously longer than **10** minutes and obligatory stop mixer for no less than **10** min., letting it cool to room temperature.

CLEAN AND CARE

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning.
- Wash beaters with warm soapy water and then dry.
- Clean the body with a damp cloth and never wash or spill mixer with water.
- Do not use abrasive cleaners, metal brushes and sponges, organic solvents or aggressive liquids.

STORAGE

- Use for mixer storage wall mountable holder.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Во время работы не касайтесь руками или другими предметами вращающихся насадок!
- Не используйте миксер для обработки твердых продуктов, например, замороженного сливочного масла. При обработке вязких продуктов двигатель может перегореть.

- Не мойте миксер проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите миксер от электросети, полностью высушите его и проверьте в ближайшем сервисном центре.
- Перед отключением от электросети убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении "0". Беритесь рукой за вилку, а не тяните за шнур питания.

РАБОТА

- Слегка проворачивая, вставьте сменные насадки в гнезда до фиксации.
- Погрузите насадки в смешиваемые продукты.
- Подключите миксер к электросети.
- Выберите необходимую скорость.
- После того, как смесь достигла требуемой консистенции, переведите переключатель скоростей в положение "0". Извлекайте насадки только после их полной остановки и отключения миксера от электросети.
- Нажмите кнопку выброса насадок и выньте их.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте скоростной режим в зависимости от продуктов. Всегда начинайте работу на низкой скорости, постепенно переходя к более высокой. Если в процессе обработки смесь густеет, увеличьте мощность, переключив миксер на более высокую скорость.

ВНИМАНИЕ: При установке насадок для размешивания теста, убедитесь, что насадка с ограничителем большего размера вставлена в правое гнездо, а насадка с меньшим ограничителем – в левое. Это необходимо, чтобы предотвратить выливание содержимого чаши через край.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ СМЕШИВАНИЯ

СКОРОСТЬ	ОПЕРАЦИЯ
1,2	Смешивание сухих ингредиентов.
3	Приготовление подлив, соусов и овощного пюре.
4	Замешивание теста для бисквитов, выпечки, пудингов.
5	Используется для смешивания сахара и масла (жира) для теста.
6,7	Взбивание сливок, сухого молока с водой, белков или белков с желтками.

- Во избежание перегрева двигателя не работайте непрерывно более **10** минут и обязательно делайте перерыв не менее **10** минут, чтобы миксер остыл до комнатной температуры.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой всегда отключайте прибор от электросети.
- Вымойте насадки горячей мыльной водой и протрите насухо.
- Корпус миксера протирайте влажной тканью и ни в коем случае не погружайте и не обливайте водой.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щётки и мочалки, а также органические растворители и агрессивные жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Миксер удобно хранить на специальной подставке, входящей в комплект.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pečlivě si přečtěte tento návod k použití a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Za provozu nesáhejte rukama ani jinými předměty do otáčecích nástavců!
- Nepoužívejte mixér na tvrdé potraviny, například na zmražené máslo. Při zpracování hustých potravin se motor může přehřát.
- Nemyjte mixér tekutou vodou a neponořujte jej do vody nebo do jiných tekutin. Stalo-li se tak, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, a než jej budete používat, překontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u odborníků.
- Než odpojíte mixér od elektrické sítě, překontrolujte, aby přepínač rychlostí byl v poloze "0". Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netáhejte za kabel.