

- Păstrarea acestui aparat curat tot timpul este absolut necesară, deoarece el vine în contact direct cu alimentele.
- Acest aparat este adecvat pentru utilizarea casnică și alte aplicații similare pentru:
 - Personalul bucătăriei din magazine, birouri sau alte medii de lucru.
 - Clienții hotelurilor, motelurilor și alte tipuri de medii rezidențiale.
 - Medii ce oferă cazare și mic-dejun.
 - Ferme.

DESCRIEREA PĂRȚILOR COMPONENTE

1. Buton de control
2. Buton turbo
3. Carcasă
4. Buton scoatere
5. Spirală pentru aluat
6. Paletă

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare a aparatului, ștergeți toate piesele demontabile cu o cârpă umedă. Nu folosiți niciodată produse abrazive.
- La pornirea inițială a aparatului, este posibil să apară un ușor miros. Acest fenomen este normal, asigurați-vă că există ventilația necesară. Mirosul este doar temporar și va dispărea în scurt timp.
- Nu utilizați niciodată mixerul în mod continuu timp de peste 5 minute; apoi, lăsați mixerul să se răcească timp de 10 minute.

UTILIZAREA

- Introduceți paletele sau spiralele pentru aluat în locaș până ce se blochează.
- Conectați aparatul.
- Așezați ingredientele într-un recipient adecvat. În funcție de cantitatea care se va prepara.
- Introduceți paletele sau spiralele în recipient și porniți aparatul prin rotirea butonului de control la dreapta.
- Rotiți butonul de control la dreapta în poziția „1” până la „5”, consultați ghidul de mixare atașat pentru recomandări.
- Aparatul este prevăzut cu un buton turbo, care vă permite să generați mai multă putere.
 - Când ați terminat utilizarea, resetați butonul de control în poziția „0”.
- Scoateți aparatul din priză.
- Scoateți paletele sau spiralele pentru aluat prin apăsarea butonului de scoatere.

Ghid de mixare

- 1 Aceasta este o viteză bună de pornire pentru alimente în vrac și uscate, precum făina, untul și cartofii.
- 2 Viteza optimă pentru baterea ingredientelor lichide la mixarea sosurilor pentru salată.
- 3 Pentru mixarea aluatului de prăjituri și pâinii rapide.
- 4 Pentru unt și zahăr cremă, baterea compoziției inițiale pentru bomboane, deserturi etc.
- 5 Pentru baterea ouălor, glazurilor, baterea cremei etc.
- TURBO Aceeași viteză „5”

CURĂȚAREA ȘI ÎNTRETINEREA

- Curățați aparatul cu o cârpă umedă. Nu utilizați niciodată produse de curățare abrazive sau dure, lavete abrazive sau bureți de sârmă, deoarece acestea distrug aparatul.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide. Aparatul nu poate fi spălat în mașini de spălat vase.
- Spălați telurile și spiralele pentru aluat cu apă caldă și detergent de vase. Clătiți și uscați piesele complet. Doar aceste piese pot fi spălate în mașini de spălat vase.

GARANȚIE

- Acest produs are garanție 24 de luni. Garanția dumneavoastră este validă dacă produsul este utilizat conform instrucțiunilor și în scopul pentru care a fost creat. În plus, achiziția originală (factura, bonul sau chitanța) trebuie trimisă împreună cu data achiziției, numele comerciantului și numărul de obiecte ale produsului.

PROTECȚIA MEDIULUI



Acest aparat nu trebuie aruncat la gunoierul menajer la sfârșitul vieții utile, ci trebuie transportat la un centru de reciclare a aparatelor casnice electrice și electronice. Acest simbol de pe aparat, din manualul cu instrucțiuni și de pe ambalaje atrage atenția asupra acestei probleme importante. Materialele folosite în acest aparat pot fi reciclate. Prin reciclarea aparatelor casnice uzate contribuiți la protecția mediului. Contactați autoritățile locale pentru mai multe detalii legate de punctul de colectare.