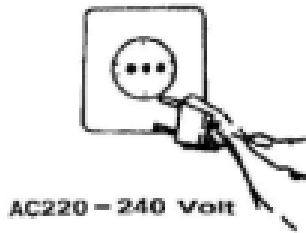


English Language

Volts:

AC220-240V



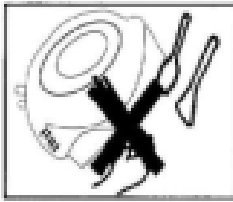
Caution:

The hook with washer must be inserted into the left opening.

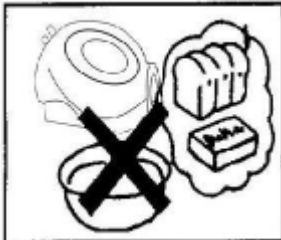


Precautions:

1. Do not touch the beaters with the hand, spatula, spoon, and etc during operation.



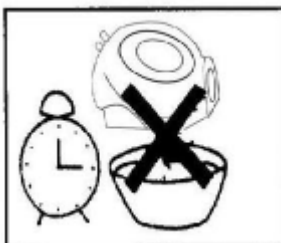
2. Do not use the beaters to mix hard ingredients such as frozen butter or dough.



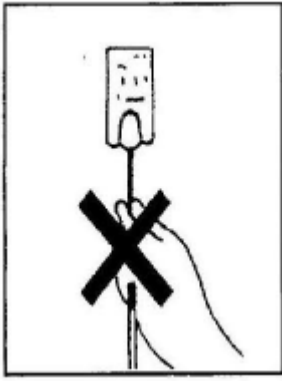
3. Never wash the motor housing in water; if the mixer is accidentally immersed, unplug the power plug, dry the apparatus and then have it check with service shop.



4. Do not continuously operate the mixer too long. The motor may overheat. Do not use for longer than 5 min.



- Do not use the mixer for purposes other than mixing. Before connecting the power cord plug to power outlet, ensure that it is switched off (“OFF”)



- Before plugging the appliance in, make sure that the voltage and frequency indicated on the rating-plate are the same as your local supply.

Cleaning and Storing

Unplug the power cord plug before cleaning and storing

- Wash the beaters and bowl with water and dry them.



- Clean the motor housing with damp cloth.
 - Motor Housing must not be immersed in water.
 - Do not use thinner, benzene, metal wire brush, polishing powder or chemical mop. Such may cause scratching or discoloring of the motor housing.



Mixing Guide

Speed	Description
1,2 Fold	This is a good starting speed for bulk and dry foods, such as flour, butter and potatoes.
3 Blend	The best speed to start liquid ingredients for mixing salad dressing
4 Mix	For mixing cakes, cookies and quick breads
5 Cream	For creaming butter and sugar, heating uncooked candy, desserts ,etc.
6 Whip	For beating eggs, whipping potatoes, cream. etc.

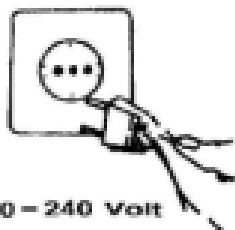
Specification

- Power: 220-240V, 50HZ, 200W
- Rating Time: 3 min ON; 10 min OFF
- Switch: 6 speed
- Accessory: Beater; Dough hook

Język Polski

Napięcie:

AC220-240V



Ostrzeżenie:

Końcówka z uszczelką musi być wsadzona do gniazda z lewej strony..



Środki ostrożności:

1. Nie dotykaj końcówek w trakcie pracy: rękami, szpatułką, łyżką etc.



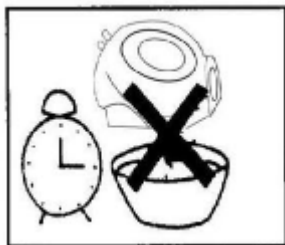
2. Nie używaj końcówek ubijających do miksowania twardych produktów jak mrożone masło lub ciasto.



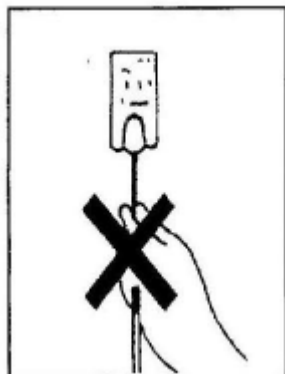
3. Nigdy nie myj korpusu miksera z silnikiem w wodzie; jeśli mikser przypadkowo zamoczy się, wyciągnij wtyczkę, osusz urządzenie a potem zanieś je do serwisu celem sprawdzenia.



4. Nie pracuj mikserem w sposób ciągły zbyt długo. Silnik może ulec przegrzaniu. Maksymalny czas pracy ciągłej to 5 min (zalecany 3 min.).



5. Nie używaj miksera do celów innych niż miksowanie. Zanim podłączysz go do zasilania, sprawdź czy przełącznik jest wyłączony – pozycja (“OFF”)



6. Przed podłączeniem urządzenia, sprawdź czy napięcie zasilania oraz częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami Państwa sieci elektrycznej.

Czyszczenie i przechowywanie

Odłącz przewód zasilający zanim rozpoczniesz czyszczenie lub przechowanie

1. Umyj mieszadła i miskę w wodzie a potem osusz je.



2. Oczyszczyć korpus z motorem wilgotną szmatką.
- Korpus z motorem nie może być zanurzony w wodzie.
 - Nie używaj rozpuszczalników, benzyny, metalowych szczotek, substancji polerujących ani chemicznych czyszczyków. Może to spowodować zadrapanie lub odbarwienie obudowy.



Poradnik mieszania

Prędkość	Opis
1,2 Mieszanie	To jest dobra prędkość do rozrobienia dużej ilości suchych produktów jak mąka, masło i ziemniaki.
3 Blendowanie	Najlepsza prędkość do miksowania sosów do sałatek
4 Miksowanie	Miksowanie ciast, placków itp.
5 Krem	Ucieranie jajek z cukrem, słodyczy, deserów etc.
6 Ubijanie	Ubijanie jajek, kremów, ziemniaków etc.

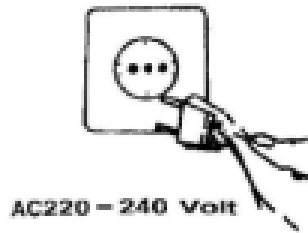
Specyfikacja

- Zasilanie: 220-240V, 50HZ, 200W
- Zalecany czas pracy: 3 min pracy ON; 10 min przerwy OFF
- Przełącznik: 6 prędkości pracy
- Akcesoria: końcówki do ubijania; końcówki do mieszania ciast

Български Език

Волтаж:

AC220-240V



Внимание:

Куката за разбъркване на тесто с пръстен трябва да бъде поставена в левия отвор.

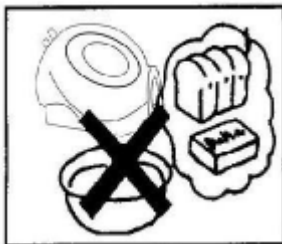


Предпазни мерки:

1. Не докосвайте бъркалките с ръце, шпатула, лъжица или други предмети по време на работа.



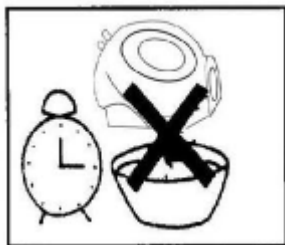
2. Не използвайте бъркалките за разбъркване на твърди съставки, като замразено масло или тесто.



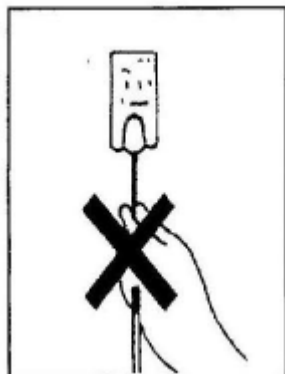
3. Никога не мийте мотора на миксера с вода. Ако случайно го потопите в течност, изключете го, подсушете го и проверете изправността на миксера в сервиз.



4. Не работете с миксера дълго време без прекъсване. Моторът може да прегрее. Не го използвайте повече от 5 минути.



5. Използвайте миксера само по предназначение. Преди да включете шнура в контакта, уверете се, че миксера не е включен с бутона за скорост (“OFF”)



6. Преди включване проверете дали мощността на вашата ел. мрежа съвпада с означената на миксера.

Почистване и съхранение

Изключете уреда преди почистване или съхранение

1. Измийте бъркалките и купата за разбъркване с вода и ги подсушете.



2. Почистете корпуса с влажна кърпа.
- Мотора на миксера не трябва да се потапя във вода.
 - Не почиствайте уреда с абразивни препарати или кухненски телчета. Може да издраскате или обезцветите корпуса на миксера.



Съвети за разбиване

Скорост	Описание
1,2	Добра скорост за разбъркване на тесто и сухи храни, като картофи, масло и др.
3	Най-добра скорост за разбъркване на сосове
4	За разбъркване на кексове, сладкиши и бързи питки
5	За разбъркване на кремове, масло и захар, десерти и др.
6	За разбиване на яйца, мачкане на картофи, крем и др..

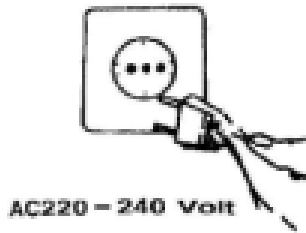
Спецификация

- Мощност: 220-240V, 50HZ, 200W
- Режим на работа: 3 min ON; 10 min OFF
- Бутон за скорост: 6 скорости
- Приставки: Бъркалка; Кука за разбъркване на тесто

Русский Язык

Напряжение:

220-240V



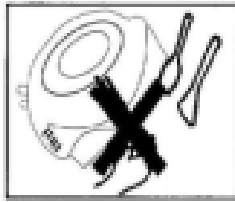
Предостережение:

Венчик с кольцом должен быть вставлен в левое отверстие.

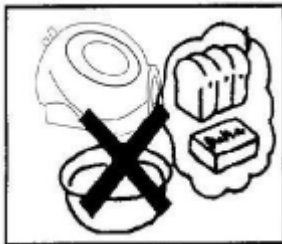


Осторожность:

1. Не прикасайтесь к венчикам, лопаткой, ложкой, и т.п. во время работы.



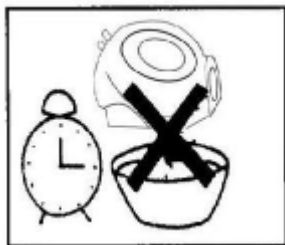
2. Не используйте венчики, для смешивания твердых ингредиентов, таких как замерзшее масло или тесто.



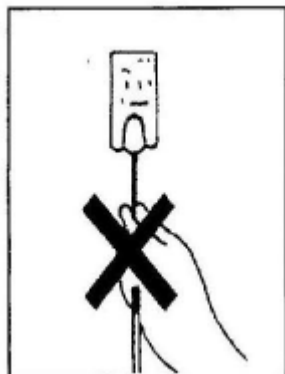
3. Никогда не мойте корпус с мотором в воде; если миксер случайно попал в воду, отключите штепсельную вилку, высушите прибор, затем проверьте его в сервисном центре.



4. Не используйте миксер непрерывно слишком долго. Двигатель может перегреться. Не используйте дольше 5 мин.



5. Не используйте миксер для любых других целей, кроме смешивания. Перед включением штепселя в розетку, убедитесь, что прибор выключен (“off”)



6. Перед включением бытового прибора, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе совпадает с напряжением в вашей розетке.

Очистка и хранение

Отключите шнур питания перед очисткой и хранением

1. Вымойте венчики и чашу водой и высушите их.



2. Протрите корпус с мотором влажной тряпкой.
- Корпус с мотором не должен попадать в воду.
 - Не используйте растворитель, бензол, металлическую щетку, полирующий порошок или химические вещества. Такие средства могут поцарапать или поменять цвет корпуса.



Рекомендации

Скорость	Описание
1,2 Смеси	Это хорошая начальная скорость для сыпучих и сухих продуктов, как например мука, масло и крахмал.
3 Смеси	Оптимальная скорость, для жидких ингредиентов для смешивания заправки для салата
4 Смешивания	Для смешивания выпечки, домашнего печенья и хлеба
5 Крем	Для взбивания сливок, масла и сахара, карамели, десертов, и т.п.
6 Взбивание	Для взбивания яиц, картофельного пюре, сливок. т.п.

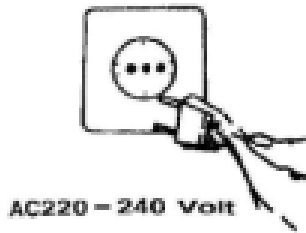
Технические характеристики

- Возможности: 220-240V, 50HZ, 200W
- Временной промежуток: 3 минуты включен; 10 минут отключен
- Переключатель: 6 скоростей
- Аксессуары: венчик; венчик для теста

Українська Мова

Напруга:

220-240V



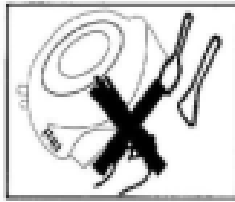
Застереження:

Віночок з кільцем повинен бути вставлений в лівий отвір.

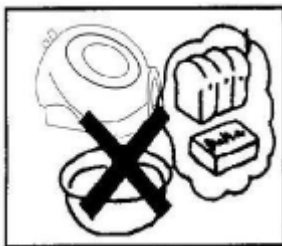


Обережність:

1. Не торкайтеся до віночків, лопаткою, ложкою, і т.п. під час роботи.



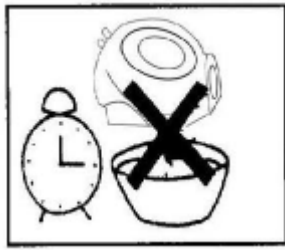
2. Не використовуйте віночки, для змішування твердих інгредієнтів, таких як замерзле масло або тісто.



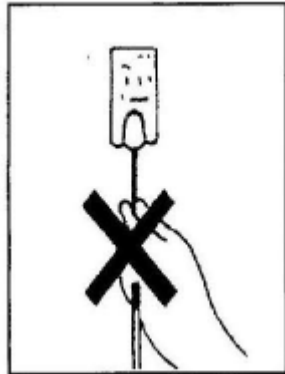
3. Ніколи не мийте корпус з мотором у воді; якщо міксер випадково потрапив у воду, відключіть штепсельну вилку, висушіть прилад, потім перевірте його в сервісному центрі.



4. Не використовуйте міксер безперервно дуже довго. Двигун може перегрітися. Не використовуйте довше 5 хв.



5. Не використовуйте міксер для будь-яких інших цілей, окрім змішування. Перед включенням штепселя в розетку, переконайтеся, що прилад вимкнений (“off”)



6. Перед включенням побутового приладу, переконайтеся, що напруга, вказана на приладі співпадає з напругою у вашій розетці.

Очищення і зберігання

Відключіть шнур живлення перед очищенням і зберіганням

1. Вимийте віночки і чашу водою і висушіть їх.



2. Протріть корпус з мотором вологою ганчіркою.
- Корпус з мотором не повинен потрапляти у воду.
 - Не використовуйте розчинник, бензол, металеву щітку, що полірує порошок або хімічні речовини. Такі засоби можуть подряпати або поміняти колір корпусу.



Рекомендації

Швидкість	Опис
1,2 Суміші	Це хороша початкова швидкість для сипких і сухих продуктів, як наприклад мука, масло і крохмаль.
3 Суміші	Оптимальна швидкість, для рідких інгредієнтів для змішування заправки для салату
4 Змішування	Для змішування випічки, домашнього печення і хліба
5 Крем	Для збивання вершків, масла і цукру, карамелі, десертів, і т.п.
6 Збивання	Для збивання яєць, картопляного пюре, вершків. т.п.

Технічні характеристики

- Можливості: 220-240V, 50HZ, 200W
- Часовий проміжок: 3 хвилини включений; 10 хвилин відключений
- Перемикач: 6 швидкостей
- Аксесуари: віночок; віночок для тіста