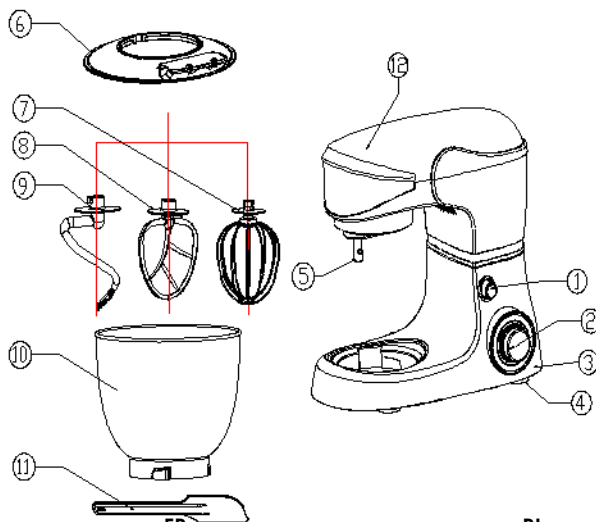




Front cover page (first page)

Assembly page 1/56



FR

EN

1. Release button
2. Speed control knob
3. Housing
4. Anti-slip feet
5. Motor spindle
6. Anti-splash lid
7. Whisk
8. Flat beater
9. Kneading hook
10. Mixing bowl
11. Spatula
12. Swivel Arm

DE

1. Auswurfaste
2. Geschwindigkeitsschalter
3. Gehäuse
4. Anti-rutsch Füße
5. Motorspindel
6. Spritzschutzdeckel
7. Schneebesen
8. Flachrührer
9. Kneithaken
10. Rührschüssel
11. Spatel
12. Schwenkarm

SP

1. Botón de liberación
2. Control de velocidad
3. Cuerpo
4. Pies antideslizantes
5. Eje del motor
6. Tapa
7. Batidor
8. Batidor plano
9. Amasador
10. Mezclador
11. Espátula
12. Brazo giratorio

PL

1. Przycisk zwalniający ramię miksera
2. Pokrętko regulatora prędkości
3. Obudowa silnika
4. Nóżki
5. Wrzeciono napędu
6. Pokrywa misy
7. Trzepaczka
8. Mieszadło
9. Hak do wyrabiania ciast
10. Misa misera
11. Szpatułka
12. Górna obudowa

NL

1. Ontgrendelknop
2. Snelheidsregelknop
3. Motorhuis
4. Voetzool
5. Motorspil
6. Kom deksel
7. Klop
8. Platte klopper
9. Kneedhaak
10. Mengkom
11. Spatel
12. Bovenste dop



(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.

- ✂
- ❑ The speed switch has to be in off-position "0" and the appliance has to be unplugged from the power supply before cleaning the appliance, changing the accessories or when not in use. Never leave the appliance unsupervised when in use.
 - ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
 - ❑ Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
 - ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way in order to avoid the appliance's fall.
 - ❑ Only use this appliance for cooking purposes.
 - ❑ This kind of appliance cannot function continuously; it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section "Important information" in the instruction manual.
 - ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, as it comes into direct contact with food. Check the section "Cleaning" in the instruction manual.
 - ❑ Never let children use the appliance, even when they are supervised.
 - ❑ Make sure the accessory is solidly and correctly tightened at the motor block before starting the appliance.
 - ❑ Make sure your hands and/or any kind of utensil stay clear of the receptacle when the appliance is in use in order to avoid serious injuries. Never touch the accessories when the appliance is in use. Furthermore, never try to stop the movement of the accessories in any way whatsoever. Use the function OFF ("0") of the switch or unplug the appliance.

- ✂
- The appliance is designed for the preparation of small quantities of food that have to be consumed rather quickly. It is not designed for the preparation of large quantities at once.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

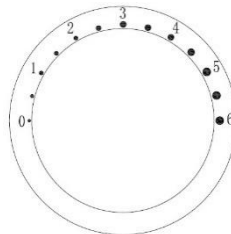
IMPORTANT INFORMATION

This appliance is not intended for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time (KB xx min where xx is the allowed maximum usage time). The breaks should last at least 10 minutes.

SETTINGS & ACCESSORIES

The mixing station will facilitate many kitchen tasks that involve mixing, whipping and beating e.g. making dough, purees, sauces, dressings, blends, mayonnaise, soups, whipped egg whites, etc.




CONTROL PANEL SPEED SETTING



0 ----Stop
Setting 1-6----Operating speed
Setting 1----Minimum speed—slow
Setting 6----Maximum speed—fast





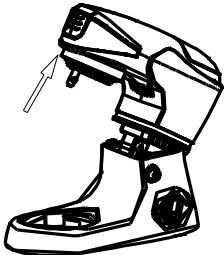


SETTING SPEED

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneading Hook		1, 2	30sec at speed 1 and 3-5min at speed 3	1000 g flour and 600 ml water
Flat beater		2-4	5-7min	
Whisk		5-6	5-7min	Min. egg white : 3 eggs

OPERATING POSITIONS

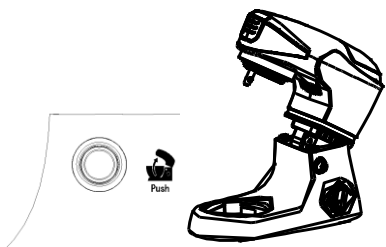
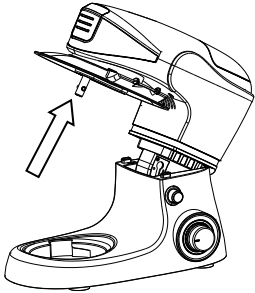
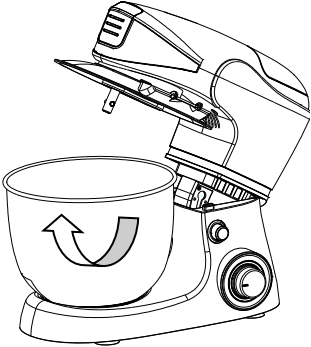
Warning! Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Item	Position	Accessory
1		 A.  B.  C.
2		<p>Set up the kneading hook, flat beater and whisk, according to the recipes you wish to create.</p> <p>A. The kneading hook is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.</p> <p>B. The flat beater is used to mix lighter types of dough.</p> <p>C. The whisk is used for whisking cream, egg white, etc.</p>

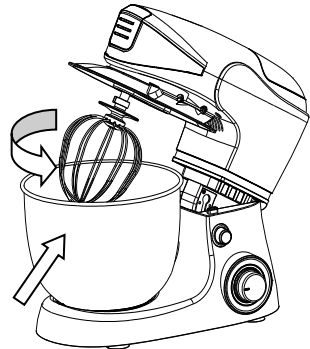
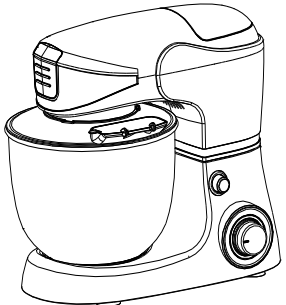
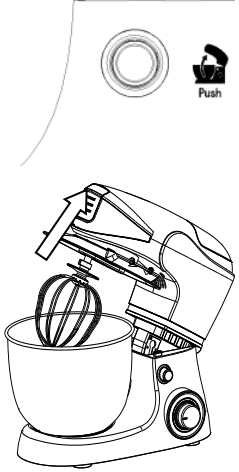
Caution : There is a risk of injury from the rotating tools! While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switched off, the motor spindle continues running briefly.

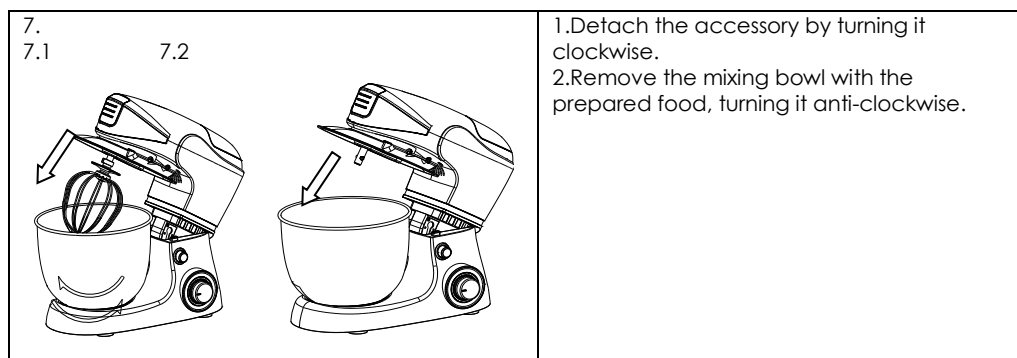


HOW TO USE THE KNEADING HOOK, FLAT BEATER & WHISK

<p>1.</p> 	<p>Turn the release button (1) clockwise, while lifting the swivel arm (12) with one hand so that it locks into place with a 'click'.</p>
<p>2.</p> 	<p>Fit the anti-splash lid (6) onto the swivel arm (12) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Place the food into the mixing bowl(10). 2. Fit the mixing bowl(10) into the housing. 3. Turn the mixing bowl(10) slightly clockwise, so it locks into position.</p>



<p>4.</p> 	<p>1.Ensure the splash-guard (6) is fixed well. 2.Fit the required accessory (7, 8 or 9) onto the motor spindle (5) on the underside of the swivel arm(12). 3. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the hook inlets on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose, nor should you be able to pull it free.</p>
<p>5.</p> 	<p>1.Lower the swivel arm(12) so that it locks into place with a ,click'. The lid must fit tightly with the mixing bowl(10), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use. 2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ,ON'. Turn the speed control knob to a speed setting. The indicator light on the control panel will illuminate. 3. Select the speed you want using. Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above. 4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.</p>
<p>6.</p> 	<p>1.Switch off the appliance by turn knob to ,O' when you have finished mixing. Switch off the appliance and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2.Turn the swivel arm release button (1) clockwise, while lifting the swivel arm with the other hand so that it locks into place with a ,click'.</p>



CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
 - Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
 - Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
 - Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
 - Take the appliance apart and clean all of the accessories separately.
 - Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
 - **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

ADDITIONAL INFORMATION

CAPACITY OF THE BOWL

The capacity of the bowl is limited do max. 1kg of flour and 600ml water.

Do not overfill the appliance.

ADDING WATER DURING THE MIXING PROCESS

When adding water to the batter while mixing, ensure it's 40+/-5 °C degree.

UTILISATION EXAMPLES



Beating of egg-white

8 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.



Beating of cream

600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.




Kneading of dough

700g flour
200g chopped almonds
15g salt
28g butter
28g sugar
app.500g water(Temperature 40+/-5°C.)

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.



D GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.*

Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.



- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ❑ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- ❑ Der Schalter muss auf AUS-Stellung "0" geschaltet sein und die Anschlussleitung muss unbedingt aus der Steckdose herausgezogen sein, bevor Sie das Gerät reinigen, das Zubehör wechseln oder wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es unter Spannung ist.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass nicht die Anschlussleitung irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte.
- ❑ Benutzen Sie dieses Gerät nur für kulinarische Zubereitungen.
- ❑ Dieses Gerät ist nicht zum dauerhaften Gebrauch geeignet. Es ist kein professionelles Gerät. Daher sollten Sie regelmäßige Pausen einlegen. Siehe hierzu Abschnitt "Betriebsdauer" der Bedienungsanleitung.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist. Siehe hierzu Abschnitt "Pflegehinweise" der Bedienungsanleitung.

- ❑ Lassen Sie Kinder niemals das Gerät benutzen, auch nicht unter Aufsicht.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Zubehör fest und richtig am Motorblock aufgesetzt wird, bevor Sie das Gerät einschalten.
- ❑ Berühren Sie niemals das Zubehör, wenn das Gerät benutzt wird. Probieren Sie niemals die Zubehörteile während des Gebrauches anzuhalten.
- ❑ Das Gerät kann zum Zubereiten von kleinen Mengen benutzt werden, die quasi sofort verspeist werden. Das Gerät ist nicht zum Zubereiten von großen Mengen geeignet.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

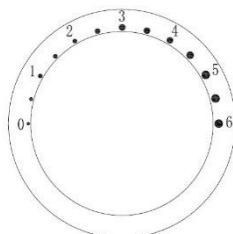
WICHTIGE INFORMATION

Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch vorgesehen. Sie sollten den angeforderten Pausen folgen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einer Beschädigung des Motors führen. Die maximale Dauer der ununterbrochenen Nutzung entnehmen Sie bitte dem Typenschild (KB xx min, wobei xx die zulässige maximale Nutzungszeit ist). Die Pausen sollten mindestens 10 Minuten dauern.

EINSTELLUNGEN UND ZUBEHÖR

Der Standmixer wird viele Küchenaufgaben erleichtern durch das Mischen, Rühren und Schlagen von z.B. Teig, Pürees, Soßen, Dressings, Mischungen, Mayonnaise, Suppen, Eiweiß,...

EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT AUF DEM BEDIENFELD



0 -----Stop

Setting1-6-----Geschwindigkeitsstufen von Niedrig bis Hoch

Setting1-----Minimale Geschwindigkeit - langsam

Setting6-----Maximale Geschwindigkeit — schnell

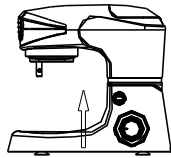



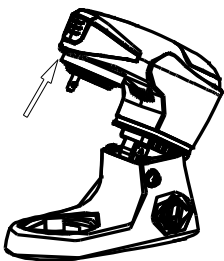


GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

Zubehör	Abbildung	Geschwindigkeitsstufe	Zeit	Kapazität
Knethaken		1, 2	30 Sek. Aus Stufe 1 und 3-5min auf Stufe 3	1000 g Mehl und 600 ml Wasser
Flachrührer		2-4	5-7min	
Schneebeesen		5-6	5-7min	Mind. 3 Eiweiss

ANWENDUNGSPositionEN

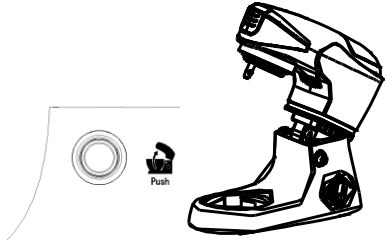
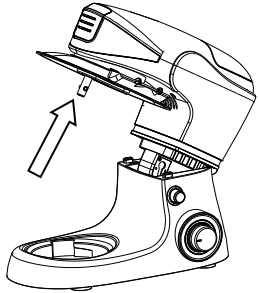
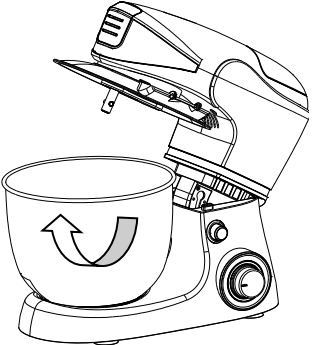
Hinweis : Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör/Werkzeug gemäß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der korrekten Anwendungsposition befindet.

Referenz	Position	Zubehör
1		 A.  B.  C.
2		<p>Wählen Sie den Knethaken, den Flachrührer oder den Schneebeesen anhand des von Ihnen gewünschten Rezeptes.</p> <p>A. Der Knethaken wird für schwere Teige, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten eingesetzt.</p> <p>B. Der Flachrührer wird zum Mischen von leichteren Teigsorten verwendet.</p> <p>C. Der Schneebeesen wird zum Rühren von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.</p>

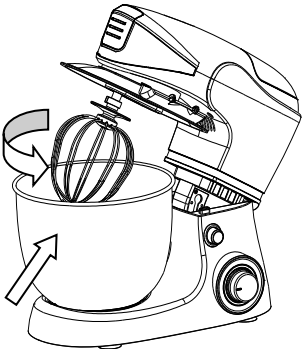
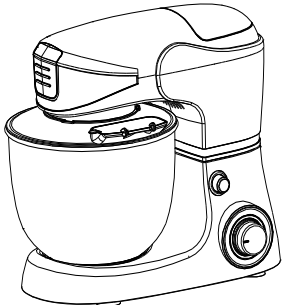
Achtung : Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!
 Halten Sie während des Betriebs des Gerätes die Finger von der Rührschüssel fern.
 Wechseln Sie die Werkzeuge erst, wenn das Gerät stillsteht und vom Stromnetz getrennt wurde.
 Beim Ausschalten läuft der Antrieb kurzzeitig weiter.



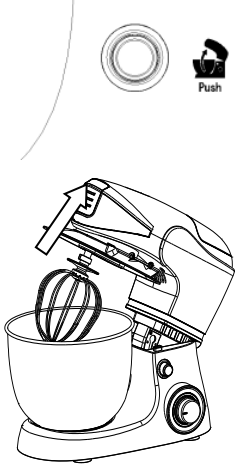
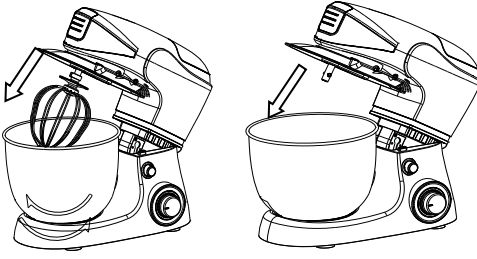
WIE MAN DEN KNETHAKEN, DEN FLACHRÜHRER UND DEN SCHNEEBESEN BENUTZT.

<p>1.</p> 	<p>Drehen Sie den Auswurfknopf (1) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm (12) mit der Hand an, so dass er mit einem "Klick" einrastet.</p>
<p>2.</p> 	<p>Setzen Sie den Spritzschutzdeckel (6) auf den Schwenkarm(12) und drehen Sie diesen leicht im Uhrzeigersinn, so dass er sicher einrastet.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Geben Sie Zutaten in die Rührschüssel (10). 2. Setzen Sie die Rührschüssel (10) auf den Fuss des Standmixers(3) 3. Drehen Sie die Mischschüssel (10) leicht im Uhrzeigersinn, so dass sie einrastet.</p>



<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutzdeckel (6) gut befestigt ist. 2. Montieren Sie das erforderliche Zubehör (7, 8 oder 9) auf die Motorspindel (5) an der Unterseite des Schwenkarms (12). 3. Drehen Sie das Zubehör, so dass die Stifte an der Spindel mit den Hakeneingängen an der Oberkante des Zubehörs ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehör gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör sicher einrastet. Das Zubehör darf nicht lose sein und darf auch nicht frei gezogen werden können.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Senken Sie den Schwenkarm (12) so ab, dass er mit einem "Klick" einrastet. Der Deckel muss fest mit dem Mischbehälter (10) abschließen, sonst ist er falsch montiert. Das Gerät ist nun betriebsbereit. 2. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an und schalten Sie es ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine Stufe. Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet auf. 3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Die Kurzwahltaste 1 ist die langsamste und 6 ist die schnellste Geschwindigkeit. Die empfohlenen Geschwindigkeiten, Zeiten und Kapazitäten sind in der obigen Tabelle aufgeführt. 4. Wenn an der Innenwand der Rührschüssel Teig abkratzen möchten, warten Sie, bis das Gerät vollständig gestoppt ist. Benutzen Sie zum Kratzen den Spatel, niemals den Finger.



<p>6.</p> 	<p>1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Knopf auf "O" drehen, wenn Sie mit dem Mischen fertig sind. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, oder bevor Sie das Gerät auseinander nehmen oder wenn es nicht benutzt wird. Drehen Sie den Entriegelungsknopf (1) des Schwenkarms im Uhrzeigersinn, während Sie den Schwenkarm mit der anderen Hand anheben, so dass er mit einem "Klick" einrastet.</p>
<p>7. 7.1 7.2</p> 	<p>1. Lösen Sie das Zubehör, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen. 2. Entfernen Sie die Rührschüssel mit den zubereiteten Speisen, indem Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen.</p>

PFLEGEHINWEISE

- Bei der Reinigung des Gerätes sollten Sie die folgenden Punkte beachten:
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie den Motorteil des Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Reinigen Sie den Motorabschnitt, indem Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung des Gerätes kann ein wenig Reinigungsmittel zugegeben werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Außenflächen des Gerätes beschädigen können.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehörteile separat.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Messer oder scharfen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung nicht berühren.
- **WICHTIG!** Nach der Reinigung vollständig trocknen lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchtem Zustand. Nach dem Waschen und Trocknen sofort den Aufsatz zur Aufbewahrung in die Schutzhülle legen.



ZUSÄTZLICHE INFORMATION

FASSUNGSVERMÖGEN DER SCHÜSSEL

Die Kapazität der Trommel ist begrenzt, max. 1 kg Mehl und 600 ml Wasser.

Überfüllen Sie das Gerät nicht.

ZUGABE VON WASSER WÄHREND DES MISCHVORGANGS

Wenn Sie dem Teig während des Mischens Wasser hinzufügen, stellen Sie sicher, dass es 40+/-5 °C heiss ist.

ANWENDUNGSBEISPIELE



Eiweißschnee

Schlagen Sie 8 Eiweiße in der Rührschüssel mit dem Schneebesen bei Geschwindigkeitsstufe 6.



Schlagsahne

Mixen Sie 600g Sahne mit dem Flachrührer in der Schüssel bei Geschwindigkeitsstufe 4.



Teig kneten

700g Mehl

200g gehackte Mandeln

15g Salz

28g Butter

28g Zucker


ca. 500g Wasser (Temperatur 40+/-5°C.)



UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

**(FR) MODE D'EMPLOI
POUR VOTRE SECURITE**

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.



- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ Le sélecteur de vitesse doit être en position "0" et la fiche du cordon d'alimentation obligatoirement débranchée avant de nettoyer l'appareil, de changer les accessoires ou lorsqu'il n'est pas en utilisation. Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Veillez à ce qu'il ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil.
- ❑ Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre d'applications culinaires.
- ❑ Ce genre d'appareil ne peut pas fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique "Intervalles d'utilisation" du mode d'emploi.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture. Consultez la rubrique "nettoyage" du mode d'emploi.
- ❑ Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil même sous surveillance.
- ❑ Assurez-vous que l'accessoire utilisé est fermement et correctement verrouillé au bloc moteur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.

- ❑ Gardez vos mains et/ou tout ustensile hors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de graves blessures. Ne touchez jamais les accessoires lorsque l'appareil est en fonctionnement et ne cherchez surtout pas à les immobiliser. Utilisez la fonction "0" du sélecteur ou débranchez la fiche.
- ❑ L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

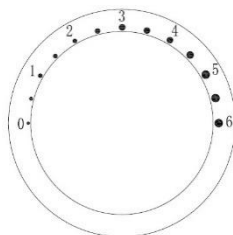
INFORMATION IMPORTANTE

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Vous devez suivre les pauses demandées. Le non-respect de ces instructions peut endommager le moteur. Pour plus d'information, suivez l'information sur l'utilisation maximale continue sur la plaque signalétique (Ko xx min, où xx est la durée d'utilisation maximale autorisée). Les pauses devraient durer au moins 10 minutes.

PARAMETRES & ACCESSOIRES

La station de mélange facilitera de nombreuses tâches de cuisine impliquant le mélange, le fouet et le battage, par ex. faire de la pâte, des purées, des sauces, des vinaigrettes, des mélanges, de la mayonnaise, des soupes, des blancs d'œufs battus, etc.




RÉGLAGE DE LA VITESSE SUR LE BOUTON DE COMMANDE



0 ---- Stop
Vitesse 1-6 ---- Vitesse de fonctionnement
Vitesse 1 ---- Vitesse minimale - lente
Vitesse ---- Vitesse maximale - rapide

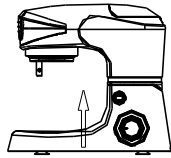



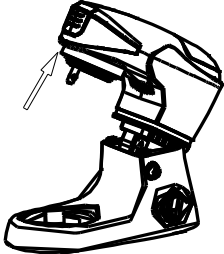


RÉGLAGE DE LA VITESSE

Accessoire	Image	Vitesse	Durée	Capacité
Crochet pétrin		1, 2	30sec à la vitesse 1 et 3-5min à la vitesse 3	1000g farine et 600ml eau
Batteur plat		2-4	5-7min	
Fouet		5-6	5-7min	Minimum 3 blancs d'oeuf

POSITION D'UTILISATION

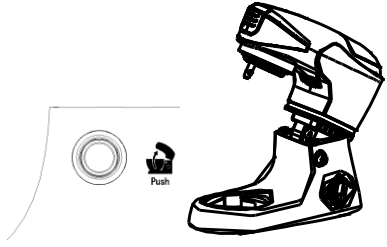
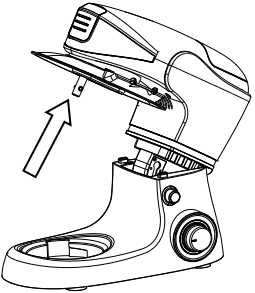
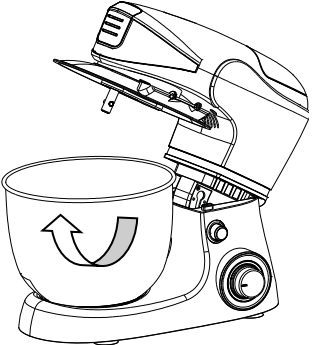
Attention! Utilisez l'appareil uniquement lorsque l'accessoire / l'outil est fixé conformément à ce tableau et qu'il est en position de fonctionnement.

	Position	Accessoire		
1		 A.	 B.	 C.
2		<p>Mettre en place le crochet à pétrir, le batteur plat et le fouet en fonction des recettes que vous souhaitez créer.</p> <p>A. Le crochet pétrin est utilisé pour la pâte épaisse, la viande hachée ou d'autres travaux de pétrissage exigeants.</p> <p>B. Le batteur plat est utilisé pour mélanger des types de pâte plus légers.</p> <p>C. Le fouet est utilisé pour la crème fouettée, les blancs d'œufs, etc.</p>		

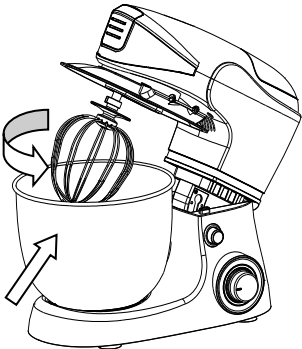
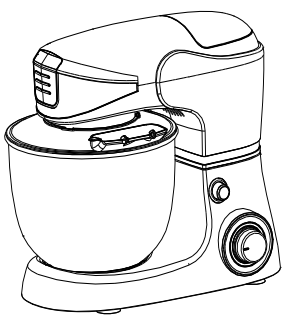
Attention: Les outils rotatifs risquent de provoquer des blessures! Pendant que l'appareil est en marche, gardez les doigts à l'écart du bol. Ne changez pas d'outils tant que l'appareil n'est pas à l'arrêt et n'a pas été débranché. Lorsqu'elle est désactivée, la broche du moteur continue de fonctionner brièvement.



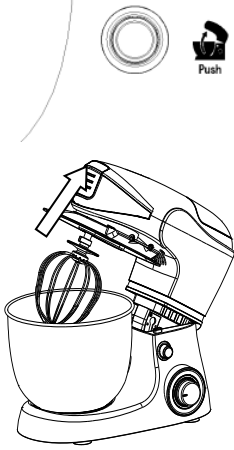
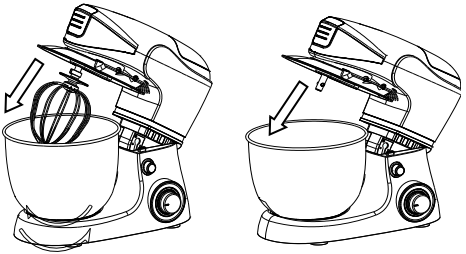
COMMENT UTILISER LE FOUET, LE BATTEUR PLAT OU LE CROCHET PETRIN

<p>1.</p> 	<p>Tournez le bouton de libération du bras (1), dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant (12) avec la main pour qu'il se verrouille en un click.</p>
<p>2.</p> 	<p>Montez le couvercle du bol (6) sur le bras pivotant (12) et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre afin qu'il soit bien en place.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Placez les ingrédients dans le bol à mélanger (10) 2. Fixez le bol à mélanger (10) sur l'appareil 3. Tournez le bol légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, de sorte qu'il se verrouille en position.</p>



<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez la protection contre les éclaboussures sur le bras (12), comme illustré. et assurez-vous qu'elle soit bien fixée. 2. Fixez l'accessoire requis (8 avec 7, 6 ou 9) sur l'axe du moteur (5) sous le bras pivotant (12). 3. Tournez l'accessoire pour aligner les piques de la broche avec les emplacements prévus sur le bras pivotant. Appuyez sur l'accessoire contre le bras pivotant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les broches s'enclenchent et que l'accessoire se verrouille en toute sécurité. L'accessoire ne doit pas être desserré et vous ne devriez pas pouvoir le libérer.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abaissez le bras pivotant (12) de sorte qu'il se verrouille en un clic. Le couvercle doit être bien ajusté avec le bol mélangeur (10), sinon il est mal installé. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé. 2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant principale et allumez-le. Tournez le bouton de commande de vitesse (2) sur une vitesse 1 sur le panneau de commande pour qu'il s'allume. 3. Sélectionnez la vitesse que vous souhaitez utiliser. Le bouton de vitesse 1 est le plus lent et le bouton de vitesse 6 est la vitesse la plus rapide. <p>Les vitesses, le temps et la capacité recommandés sont indiqués dans le tableau ci-dessus.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Si vous devez racler l'intérieur du bol, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez la spatule, jamais vos doigts.



<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur 'O' lorsque vous avez fini de mélanger. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou avant de démonter l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas. 2. Tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant (1) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant avec la main pour qu'il se verrouille en un click. Le bras pivotant (12) s'incline vers le haut.
<p>7. 7.1 7.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. 2. Retirez le bol avec les aliments préparés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NETTOYAGE

Lors du nettoyage de l'appareil, vous devez faire attention aux points suivants:

- Retirez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez pas la section moteur de l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans l'appareil.
- Nettoyez la section du moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine d'acier ou de solvants puissants ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément.
- Veillez à ne pas toucher les lames ou les pièces coupantes pendant l'utilisation et le nettoyage.

IMPORTANT! Laissez sécher complètement après le nettoyage avant de réutiliser. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.

Après le lavage et le séchage, placez immédiatement l'attachement dans la gaine de protection pour le ranger.

INFORMATION ADDITIONNELLE

CAPACITÉ DU BOL

La capacité du bol est limitée à max. 1 kg de farine et 600 ml d'eau.
Ne pas surcharger l'appareil.

AJOUT D'EAU PENDANT LE PROCESSUS DE MÉLANGE

Lorsque vous ajoutez de l'eau à la pâte tout en mélangeant, assurez-vous que la température est de 40 ± 5 degrés

EXEMPLES D'UTILISATION



Battre des blancs d'œufs en neige

8 blanc d'œuf dans le BOL avec le fouet à la vitesse 6.



Battre de la crème fraîche

600g de crème avec le batteur plat dans le BOL à la vitesse 4.



Pétrir de la pâte

700g de farine

200g d'amandes hachées

15g de sel

28g de beurre


28g de sucre

app.500g d'eau (température +/-40 degrés)

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

✂

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

Importante: *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- ❑ Verifique que la tensión de su red eléctrica corresponda a la indicada en el aparato.
- ❑ Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso.
- ❑ De vez en cuando revise el aparato para ver si tiene daños. Nunca use el electrodo-méstico si el cable o el artefacto muestra signos de daños. En ese caso, las reparaciones deben ser realizadas por un electricista calificado competente (*). Si el cable se daña, debe ser reemplazado por un electricista calificado competente (*) para evitar todo peligro.
- ❑ Utilice únicamente el electrodoméstico para fines domésticos y de la manera indicada en estas instrucciones.



- ❑ Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido por ningún motivo. Nunca lo coloque en el lavavajillas.
- ❑ Nunca use el aparato cerca de superficies calientes.
- ❑ El interruptor de velocidad debe estar en la posición de apagado "0" y el dispositivo debe desenchufarse de la fuente de alimentación antes de limpiar el aparato, cambiar los accesorios o cuando no esté en uso. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso.
- ❑ Nunca use el aparato afuera y siempre colóquelo en un ambiente seco.
- ❑ Nunca use accesorios que no sean recomendados por el productor. Pueden constituir un peligro para el usuario y pueden dañar el dispositivo.
- ❑ Nunca mueva el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no pueda engancharse de ninguna manera para evitar la caída del artefacto.
- ❑ Solo use este electrodoméstico para cocinar.
- ❑ Este tipo de aparato no puede funcionar continuamente; no es un tipo de aparato profesional. Es necesario hacer paradas temporales. Verifique la sección "Información importante" en el manual de instrucciones.
- ❑ Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos. Verifique la sección "Limpieza" en el manual de instrucciones.
- ❑ Nunca deje que los niños usen el aparato, incluso cuando estén supervisados.
- ❑ Asegúrese de que el accesorio esté firme y correctamente apretado en el bloque del motor antes de encenderlo.
- ❑ Asegúrese de que sus manos y / o cualquier tipo de utensilio estén alejados del receptáculo cuando el electrodoméstico esté en uso para evitar lesiones



graves. Nunca toque los accesorios cuando el aparato esté en uso. Además, nunca intente detener el movimiento de los accesorios de ninguna manera. Use la función OFF ("0") del interruptor o desenchufe el aparato.

- El aparato está diseñado para la preparación de pequeñas cantidades de alimentos que deben consumirse con bastante rapidez. No está diseñado para la preparación de grandes cantidades a la vez.

(*) Electricista calificado competente: departamento de postventa del productor o importador o cualquier persona calificada, aprobada y competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar todo peligro. En caso de necesidad, debe devolver el aparato a este electricista.

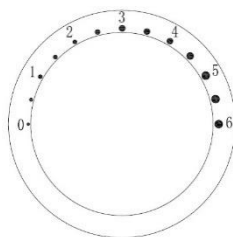
INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este aparato no es para uso profesional. Debe seguir los descansos solicitados. El incumplimiento de estas instrucciones con cuidado puede ocasionar daños al motor. Consulte la etiqueta de clasificación para conocer el tiempo máximo de uso continuo (KB xx min, donde xx es el tiempo de uso máximo permitido). Los descansos deben durar al menos 10 minutos.

CONFIGURACIONES & ACCESORIOS

La estación de mezclado facilitará muchas tareas de cocina que implican mezclar, batir y golpear, p. hacer masa, purés, salsas, aderezos, mezclas, mayonesa, sopas, claras de huevo batidas, etc.




CONFIGURAR LA VELOCIDAD EN EL BOTÓN DE CONTROL



0 ---- STOP
Velocidad 1-6 ---- Velocidad de operación
Velocidad 1 ---- Velocidad mínima - lenta
Velocidad ---- Velocidad máxima - rápido



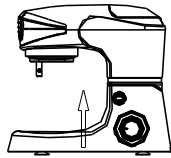



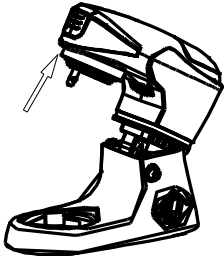
AJUSTE DE LA VELOCIDAD

Accesorio	Imagen	Velocidad	Duración	Capacidad
Gancho de ganchillo		1, 2	30 segundos a velocidad 1 y 3-5 minutos a velocidad 3	1000 g de harina y 600 ml de agua
Bateria plana		2-4	5-7min	
látigo		5-6	5-7min	Mínimo de 3 claras de huevo



POSICION DE USO

¡Atención! Use el aparato solo cuando el accesorio / herramienta esté conectado de acuerdo con esta tabla y esté en la posición de operación.

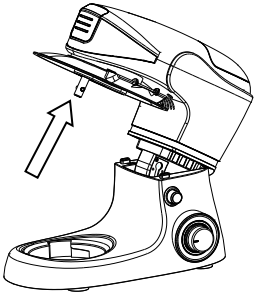
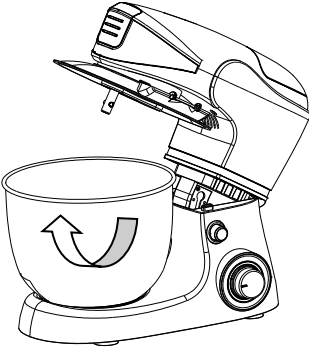
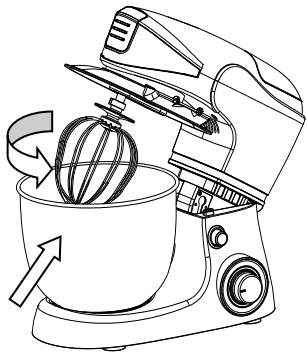
	Posición	Accesorio
1		 A.  B.  C.
2		<p>Configure el gancho de amasamiento, el batidor plano y el batidor, según las recetas que desee crear.</p> <p>A. El gancho de amasar se usa para masa pesada, carne picada u otros trabajos de amasado exigentes.</p> <p>B. El batidor plano se usa para mezclar tipos de masa más livianos.</p> <p>C. El batidor se usa para batir crema, clara de huevo, etc.</p>

Precaución: ¡Existe riesgo de lesiones por las herramientas giratorias! Mientras el electrodoméstico está funcionando, mantenga los dedos alejados del tazón de mezcla. No cambie las herramientas hasta que el aparato esté parado y haya sido desenchufado. Cuando está apagado, el eje del motor continúa funcionando brevemente.

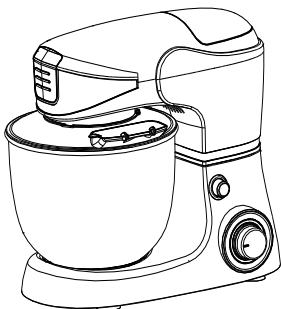
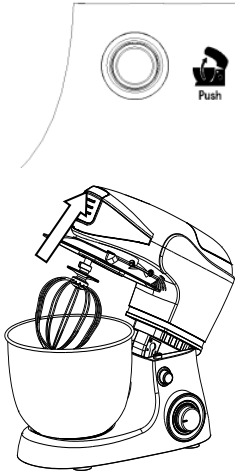
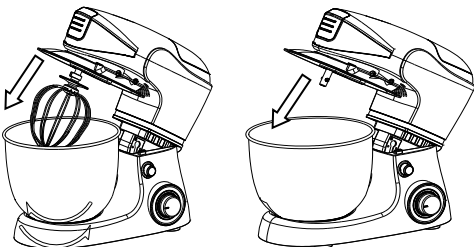
CÓMO USAR EL BATIDOR, BATIDOR PLANO, AMASADOR

1. 	Gire la perilla de liberación del brazo (1) en el sentido de las agujas del reloj. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio (12) con la mano para que se bloquee con un 'clic'.
---	--



<p>2.</p> 	<p>Monte la tapa antisalpicaduras (6) en el brazo giratorio (12) y gírelo ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para colocarlo de forma segura.</p>
<p>3.</p> 	<p>Coloque los ingredientes en el tazón para mezclar (10) Coloque el tazón de mezcla (10) en el dispositivo Gire el recipiente ligeramente en el sentido de las agujas del reloj, de modo que se bloquee en su posición.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Coloque la protección contra salpicaduras en el brazo (12) como se muestra y asegúrate de que sea seguro. 2. Conecte el accesorio requerido (8 con 7, 6 o 9) al eje del motor (5) debajo del brazo giratorio (12). 3. Gire el accesorio para alinear los pasadores de clavos con las ubicaciones en el brazo oscilante. Presione el accesorio contra el brazo giratorio y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que los pasadores encajen en su lugar y el accesorio se bloquee firmemente. El accesorio no debe estar suelto y no debería poder soltarlo.</p>



<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baje el brazo giratorio (12) para que se bloquee con un clic. La tapa debe quedar bien ajustada con el tazón de mezcla (10), de lo contrario, está mal instalada. El dispositivo ahora está listo para usar. 2. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente principal y enciéndalo. Gire la perilla de control de velocidad a una configuración de velocidad. La luz indicadora en el panel de control se iluminará. 3. Seleccione la velocidad que desea usar. La perilla de velocidad 1 es la más lenta y la perilla de velocidad 6 es la más rápida. Las velocidades, el tiempo y la capacidad recomendados se muestran en la tabla anterior. 4. Si necesita raspar el interior del recipiente, espere a que el accesorio se detenga por completo. Usa la espátula, nunca los dedos.
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la unidad girando la perilla a 'O' cuando haya terminado de mezclar. Desconecte la alimentación y desenchúfela antes de cambiar accesorios o antes de desmontar la unidad o cuando no esté en uso. 2. Gire la perilla de liberación en el brazo oscilante (1) en el sentido de las agujas del reloj. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio con la mano para que se bloquee con un 'clic'. El brazo giratorio (12) se inclina hacia arriba.
<p>7. 7.1 7.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj. 2. Retire el tazón con los alimentos preparados en sentido antihorario.



LIMPIEZA

Al limpiar este dispositivo, debe prestar atención a los siguientes puntos:

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
- No sumerja la sección del motor del aparato en agua y asegúrese de que no haya agua en el aparato.
- Limpie la sección del motor frotando con un paño húmedo. Se puede agregar un poco de detergente si la unidad está muy sucia.
- No utilice estropajos, lana de acero, solventes fuertes o abrasivos para limpiar la unidad ya que pueden dañar las superficies exteriores de la unidad.
- Desarme el aparato y limpie todos los accesorios por separado.
- Tenga cuidado de no tocar las cuchillas ni cortar las piezas durante el uso y la limpieza.
- **IMPORTANTE!** Deje secar completamente después de limpiar antes de volver a usar. No use el dispositivo si está mojado.

Después de lavar y secar, coloque inmediatamente el accesorio en la funda protectora para almacenarlo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

CAPACIDAD DEL CUENCO

La capacidad del tazón es limitada, máx. 1 kg de harina y 600 ml de agua.
No llene demasiado el aparato.

AGREGAR AGUA DURANTE EL PROCESO DE MEZCLA

Cuando agregue agua a la mezcla mientras la mezcla, asegúrese de que sea de 40 +/- 5 °C grados.

EJEMPLOS DE USO



Batir las claras de huevo en la nieve

8 claras de huevo en el bol con la batidora a velocidad 6.



Batir un poco de crema fresca

600 g de crema con el batidor plano en el bol a velocidad 4.



Amasar la masa


700 g de harina
200g de almendras picadas
15g de sal
28 g de mantequilla
28 g de azúcar
app.500g de agua (temperatura +/- 40 grados)



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva. El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

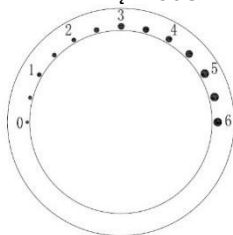
Zanim zaczniesz używać urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie według jej wskazań.

Ważne: *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych, kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem elektrycznym, nie należy wkładać korpusu urządzenia, przewodu lub wtyczki do wody lub innego płynu.
- W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór.
- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane, zmieniasz akcesoria i przed czyszczeniem.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi pracującymi częściami.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Używanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

- ❑ Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- ❑ Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędzią stołu lub blatu.
- ❑ Trzymaj ręce i przybory z dala od ruchomych łopatek lub dysków podczas przetwarzania żywności, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń lub uszkodzenia miksera.
- ❑ Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest bezpiecznie zablokowane.
- ❑ Nie próbuj pokonywać mechanizmu blokady pokrywy.
- ❑ Zawsze używaj miksera z pokrywą.
- ❑ Jeżeli mieszane składniki nie są płynne, usuń środkowy element dwuczęściowej pokrywy.
- ❑ Używaj produktu i montuj akcesoria zgodnie z instrukcją obsługi.
- ❑ Wyłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które są w użyciu.
- ❑ Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ❑ Dla krajów europejskich:

USTAWIANIE PRĘDKOŚCI – POKRĘTŁO REGULACJI PRĘDKOŚCI



0 ---- Stop

Ustawienia 1-6 ---- Prędkości robocze




Ustawienie 1 ---- Minimalna prędkość - wolno

Ustawienie 6 ---- Maksymalna prędkość - szybko

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



USTAWIENIA PRĘDKOŚCI DLA RÓŻNYCH AKCESORIÓW



AKCESORIUM	WIDOK	PRĘDKOŚĆ	CZAS	OBJĘTOŚĆ MIKSOWANA
Hak do ciasta		1, 2	30sekund na prędkości 1 i 3-5min na prędkości 3	1000 g mąki i 600 ml wody
Mieszadło płaskie		2-4	5-7min	
Trzepaczka		5-6	5-7min	Białko z co najmniej 3 jaj



POZYCJE OPERACYJNE

UWAGA!

Obsługuj urządzenie tylko wtedy, gdy akcesoria / narzędzia są zamocowane zgodnie z tą tabelą i znajdują się w położeniu roboczym.

Pozycja	widok	Akcesoria		
1				
2		zamocuj hak do wyrabiania ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczkę, zgodnie z Twoim zapotrzebowaniem..		

Niebezpieczeństwo obrażeń od obracających się narzędzi!

Gdy urządzenie działa, trzymaj się z dala od miski miksującej.

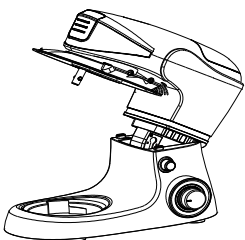
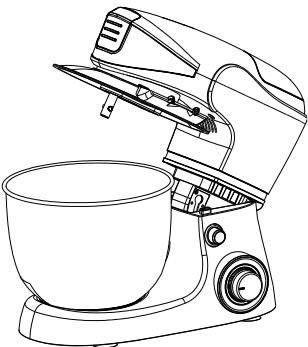
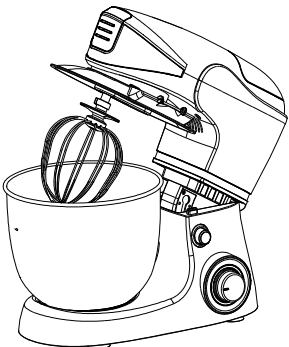
Nie zmieniaj narzędzi, dopóki urządzenie nie zostanie zatrzymane i odłączone od zasilania.

Po wyłączeniu urządzenie jeszcze przez chwilę kontynuuje pracę.

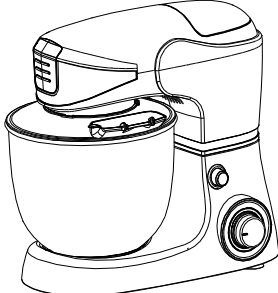
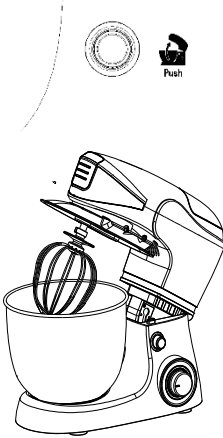
JAK UŻYWAĆ HAKA, MIESZADŁA, TRZEPACZKI

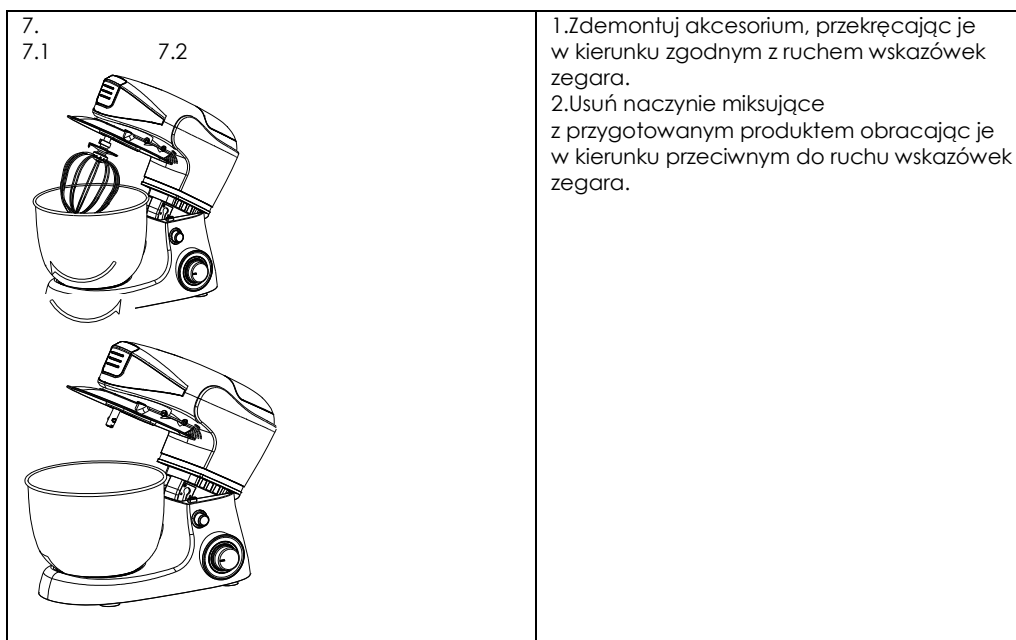
1. 	Obróć przycisk zwalniania ramienia (1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jednocześnie ręcznie unieś ramię obrotowe (12) tak, aby zablokowało się na pozycji co sygnalizuje kliknięciem. Ramię wychylne (12) przechyli się do góry.
---	---



<p>2.</p> 	<p>Założ pokrywę miski (6) na ramię obrotowe (12) i obrócić ją lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby zablokowała się we właściwej pozycji.</p>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Włóż żywność do miski (10). 2. Umieść misę (10) w zagłębieniu w korpusie z silnikiem (3). 3. Nieznacznie obróć naczynie miksujące (10) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na miejscu.
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umieść osłonę przeciwbryzgową na ramieniu (12), jak pokazano na rysunku i upewnij się, że jest zabezpieczona. 2. Nałóż wymagane narzędzie (6 razem z 7, 8 lub 9) na wrzeciono silnika (5) na spodniej stronie obrotowego ramienia (12). 3. A. Hak do wyrabiania ciasta (9) stosuje się do ciężkiego ciasta, mięsa mielonego lub innych wymagających wyrabiania mas. B. Płaskie mieszadło (8) służy do mieszania lżejszych rodzajów ciasta. C. Trzepaczka (7) służy do ubijania śmietany, białka jaj itp. 4. Włóż akcesorium, tak aby wypustki na wrzecionie były wyrównane z zagłębieniami na górnej krawędzi akcesoriów. Wciśnij



	<p>element mocowany do obrotowego ramienia i obracaj go jednocześnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki sworznie nie zaczepią się, a akcesorium zablokuje się na swoim miejscu bezpiecznie. Akcesoria nie mogą być luźne ani nie powinny dawać się wyciągnąć.</p>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opuść ramię obrotowe (12), aby zablokowało się na swoim miejscu z kliknięciem. Pokrywa musi ściśle przylegać do miski miksującej (10), w przeciwnym razie jest nieprawidłowo zamocowana. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia. 2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka zasilania i włącz urządzenie. Pokrętko regulacji prędkości obrotowej (2) na panelu sterowania zostanie teraz podświetlone. 3. Wybierz prędkość, z której chcesz skorzystać. Prędkość 1 jest najwolniejsza, a prędkość 6 - najszybsza. Zalecane prędkości, czas i objętość mieszanych artykułów pokazano w tabeli powyżej. 4. Jeśli chcesz zeszkrobać produkty ze ścianek wewnątrz miski miksującej, poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Użyj łopatką, nigdy swoich palców.
<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Po zakończeniu miksowania wyłącz urządzenie obracając pokrętko w pozycję O. Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci przed wymianą akcesoriów, przed opróżnieniem i czyszczeniem urządzenia lub gdy nie jest używane. 2. Obróć przycisk zwalniania dźwigni ramienia obrotowego (1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jednocześnie unieś ramię obrotowe ręką tak, aby zablokowało się na swoim miejscu z kliknięciem. Ramię wychylne (12) przechyli się do góry.



WAŻNE!

Jeśli podczas przygotowywania ciasta konieczne jest dodawanie wody, to jej temperatura nie powinna przekraczać 40 +/- 5 stopnia C.

MYCIE

- Podczas czyszczenia urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące punkty:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie i upewnij się, że do urządzenia nie dostała się woda.
- Wyczyść sekcję silnika, przecierając ją wilgotną szmatką. Jeśli urządzenie jest silnie zabrudzone, można dodać trochę detergentu.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj szorujących ściereczek, wełny stalowej, żadnych silnych rozpuszczalników ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić zewnętrzne powierzchnie urządzenia.
- Rozłóż urządzenie i wyczyść wszystkie akcesoria osobno.
- Uważaj, aby nie dotykać ostrzy ani ostrych elementów zarówno podczas używania jak i czyszczenia.
- WAŻNE! Pozostaw do całkowitego wyschnięcia po czyszczeniu a przed ponownym użyciem. Nie używaj urządzenia, jeśli jest wilgotne.
- Po umyciu i wysuszeniu natychmiast umieść urządzenie i akcesoria w rękawie ochronnym w celu przechowywania.

POJEMNOŚĆ MISY

1000g mąki i 600ml wody

PRZYKŁADY UŻYCIA



Trzepaczka do białek jaj

8 białek jaja umieść w misie i użyj trzepaczki do piany przy prędkości 6



Ubijanie śmietany

600g śmietanki kremówki umieść w misie, użyj płaskiego mieszadła, prędkość 4.



Hak do ciasta

700g mąki

200g siekanych migdałów

1.5g soli

28g masła


28g cukru

Dodawaj 500g wody (o temperaturze 40+/-5stopni C.)



OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz. 1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego. Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

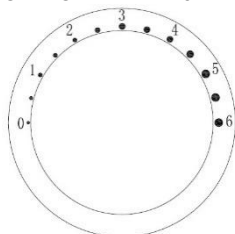
Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Ter bescherming tegen het risico van een elektrische schok.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is, vervang het accessoire en vóór het schoonmaken.
- Vermijd contact met bewegende delen.
- Als de toevoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of diens onderhoudsvertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

- ✂
- ❑ Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen hulpstukken kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
 - ❑ Gebruik het niet buitenshuis.
 - ❑ Laat het snoer over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - ❑ Houd handen en gereedschap uit de buurt van bewegende messen of schijven tijdens het verwerken van voedsel om het risico op ernstig letsel te verminderen.
 - ❑ Zorg ervoor dat alles goed vastzit voordat u het apparaat in gebruik neemt.
 - ❑ Probeer het dekselvergrendelingsmechanisme niet te verslaan.
 - ❑ Gebruik altijd de blender met dop is geplaatst. Als u niet-vloeibaar mengt, verwijdert u het middenstuk van de tweedelige dop.
 - ❑ Schakel de machine uit voordat u de bijlage vervangt.
 - ❑ Gebruik het product en de assemblage
 - ❑ Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt
 - ❑ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door anderen, maar het kan worden gebruikt voor fysieke en mentale gezondheid. Kinderen shoulds onder toezicht staan om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
 - ❑ Kinderen shoulds onder toezicht staan om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
 - ❑ Voor Europese landen:
Dit apparaat `mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.






CONTROLE PANEEL SNELHEID INSTELLEN



0 ---- Stop
 Instelling 1-6 ---- Snelheid
 Instelling 1 ---- Minimale snelheid - traag
 Instelling 6 ---- Maximumsnelheid - snel 0 ---- Stop

SNELHEID AANPASSEN

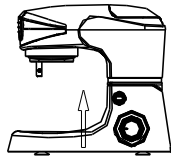



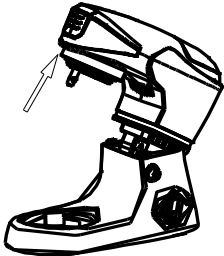
Accessorie	Image	Snelheid	Duur	Capaciteit
Haaknaald		1, 2	30 sec op snelheid 1 en 3-5 min op snelheid 3	1000 g bloem en 600 ml water
Platte klopper		2-4	5-7min	
Zweep		5-6	5-7min	Minimaal 3 eiwitten



GEbruik POSITIE

Waarschuwing!

Gebruik het apparaat alleen als het accessoire / gereedschap is bevestigd in overeenstemming met deze tabel en zich in de bedieningsstand bevindt!

	Positie	Accessorie		
1				
2		Plaats de kneedhaak, de platte klopper, de zweep, volgens uw wens		

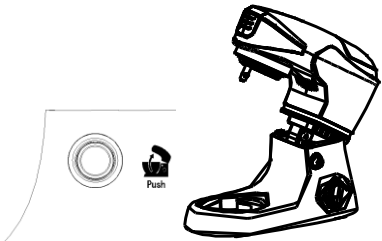
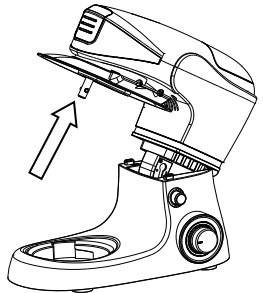
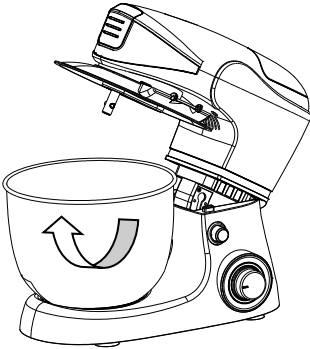
Gevaar voor letsel door draaiende gereedschappen!

Terwijl het apparaat draait, houdt u uw vingers uit de buurt van de kom.

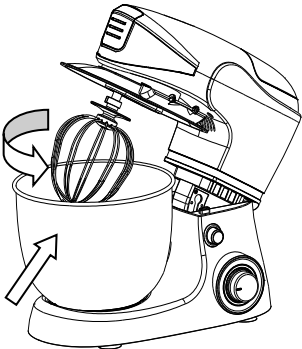
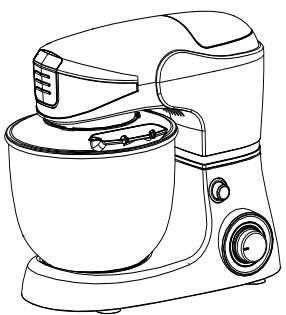
Wijzig de gereedschappen niet totdat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken. In geval van deactivering blijft het apparaat kortstondig werken.



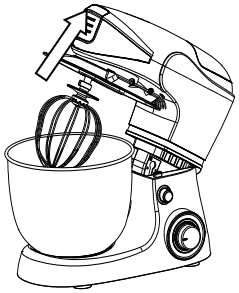
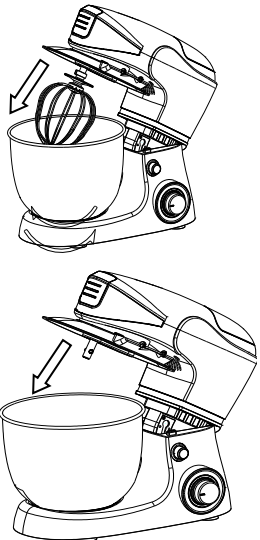
HOE GEBRUIKT U DE ZWAARME, DE FLATBEATER OF DE PETRINHAAK

<p>1.</p> 	<p>Draai de ontgrendelingsknop van de arm (1) met de klok mee. Til tegelijkertijd de zwenkarm (12) met uw hand op zodat deze met één klik vastklikt.</p>
<p>2.</p> 	<p>Monteer het schaaldeksel (6) op de zwenkarm (12) en draai het iets met de klok mee, zodat het goed op zijn plaats zit.</p>
<p>3.</p> 	<p>Plaats de ingrediënten in de mengkom (10) Bevestig de mengkom (10) aan het apparaat Draai de kom iets met de klok mee, zodat hij op zijn plaats klikt.</p>



<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de spatbescherming op de arm (12) zoals afgebeeld. en zorg ervoor dat het veilig is. 2. Bevestig het benodigde accessoire (8 met 7, 6 of 9) aan de motoras (5) onder de zwenkarm (12). 3. <ol style="list-style-type: none"> A. De kneedhaak (9) wordt gebruikt voor dik deeg, gehakt of andere veeleisende kneedwerk. B. De platte klopper (8) wordt gebruikt om lichtere deegsoorten te mengen. C. De zweep (7) wordt gebruikt voor slagroom, eiwitten, enz. 4. Draai het hulpstuk om de spijkerpinnen uit te lijnen met de locaties op de zwenkarm. Druk het accessoire tegen de zwenkarm en draai het tegen de klok in totdat de pinnen op hun plaats klikken en het accessoire goed vastzit. Het accessoire mag niet los zitten en u zou het niet moeten kunnen losmaken.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laat de zwenkarm (12) zakken zodat deze met één klik vastklikt. Het deksel moet goed passen in de mengkom (10), anders is het verkeerd geïnstalleerd. Het apparaat is nu klaar voor gebruik. 2. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact en schakel het in. Draai de snelheidsregelknop (2) naar snelheid 1 (of een andere snelheidsinstelling) op het bedieningspaneel om in te schakelen. 3. Selecteer de snelheid die u wilt gebruiken. De snelheidsknop 1 is de langzaamste en de snelheidsknop 6 is de hoogste snelheid. De aanbevolen snelheden, tijd en capaciteit worden weergegeven in de bovenstaande tabel. 4. Als u de binnenkant van de kom moet schrapen, wacht dan tot het accessoire volledig stopt. Gebruik de spatel, nooit je vingers.



<p>6.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit door de knop naar O te draaien als u klaar bent met mixen. Schakel de stroom uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of voordat u het apparaat demonteert of wanneer u het niet gebruikt. 2. Draai de ontgrendelingsknop op de zwenkarm (1) met de klok mee. Til tegelijkertijd de zwenkarm met uw hand op zodat deze met één klik wordt vergrendeld. De zwenkarm (12) kantelt naar boven.
<p>7. 7.1 7.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het accessoire los door het met de klok mee te draaien. 2. Verwijder de kom met het voorbereide voedsel tegen de klok in.

BELANGRIJK!

De temperatuur van het water dat aan het deeg wordt toegevoegd, moet 40 °C zijn wanneer het deeg wordt bereid.

CLEANING

Let bij het schoonmaken van het apparaat op de volgende punten:

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Dompel het motorgedeelte van het apparaat niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat zit.

Reinig het motorgedeelte door het af te vegen met een vochtige doek. Er kan een beetje afwasmiddel worden toegevoegd als het apparaat erg vuil is.

Gebruik geen schuurponsjes, staalwol, sterke oplosmiddelen of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken, omdat deze de buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.

Demonteer het apparaat en maak alle accessoires afzonderlijk schoon.

Zorg dat u de messen of slijponderdelen niet aanraakt tijdens gebruik en reiniging.

BELANGRIJK! Laat het na het reinigen volledig drogen voordat het opnieuw wordt gebruikt.

Gebruik het apparaat niet als het nat is.

Na het wassen en drogen plaatst u het hulpstuk onmiddellijk in de beschermhuls om het op te bergen.

CAPACITEIT VAN BOL

1000 g bloem en 600 ml water

VOORBEELDEN VAN GEBRUIK

Klop het eiwit in de sneeuw

8 eiwit in de kom met de garde op snelheid 6.



Klop verse room

600 g room met de platte klopper in de kom op snelheid 4.



Kneed het deeg

700 g bloem

200 g gehakte amandelen

15 g zout

28 g boter

28 g suiker

ca. 500 g water (temperatuur +/- 40 graden)

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

ErP Declaration – Regulation 1275/2008/EC

We, Team Kalorik Group SA/NV, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

ErP Deklaration – VO 1275/2008/EG

Wir, die Team Kalorik Group GmbH bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, Team Kalorik Group SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

Declaración ErP – Regulación 1275/2008/CE

Nosotros, Team Kalorik Group SA/NV, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).

Deklaracja ErP – Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1275/2008

My, Team Kalorik Group SA/NV, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. W prawdzie, nasz produkt nie posiada funkcji, któryby pozwalała na zminimalizowanie zużycia energii, która powinna zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008 wyłączyć produkt lub przełączyć go w tryb czuwania po zakończeniu głównej funkcji, ale jest to praktycznie niemożliwe, ponieważ pogorszyłoby to główną funkcję urządzenia tak mocno, iż dalsze użytkowanie produktu nie byłoby możliwe.

W związku z powyższym, w naszych instrukcjach obsługi zawsze informujemy Klienta, aby zaraz po zakończeniu użytkowania natychmiast odłączył urządzenie z prądu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008

Wij, Team Kalorik Group SA/NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt dan wel niet over een functie om het stroomverbruik tot een minimum te beperken, die volgens richtlijn 1275/2008/EU het product na het beëindigen van de hoofdfunctie in de uit-stand of stand-bystand (slaapstand) zou moeten zetten, maar dit is praktisch onmogelijk, want dit zou de hoofdfunctie van het product dermate schaden dat het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn!

Daarom zeggen we in onze handleiding altijd aan de klant om de stekker onmiddellijk na het gebruik uit het stopcontact te trekken.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



M 3014

	
English	3
Deutsch	11
Français	20
Español	28
Polski	37
Nederlands	46

