



HAND MIXER INSTRUCTION MANUAL



Model: 8433325502065

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference



IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use check that the voltage of your wall outlet correspond to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
5. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the

manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.

8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.

9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.

10. Do not leave mixer unattended while it is operating.

11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire,
electric shock or injury

13. Remove beaters from mixer before washing.

14. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF,

then remove plug from wall outlet.

15. Avoid contacting with moving parts.

16. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.

17. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.

18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

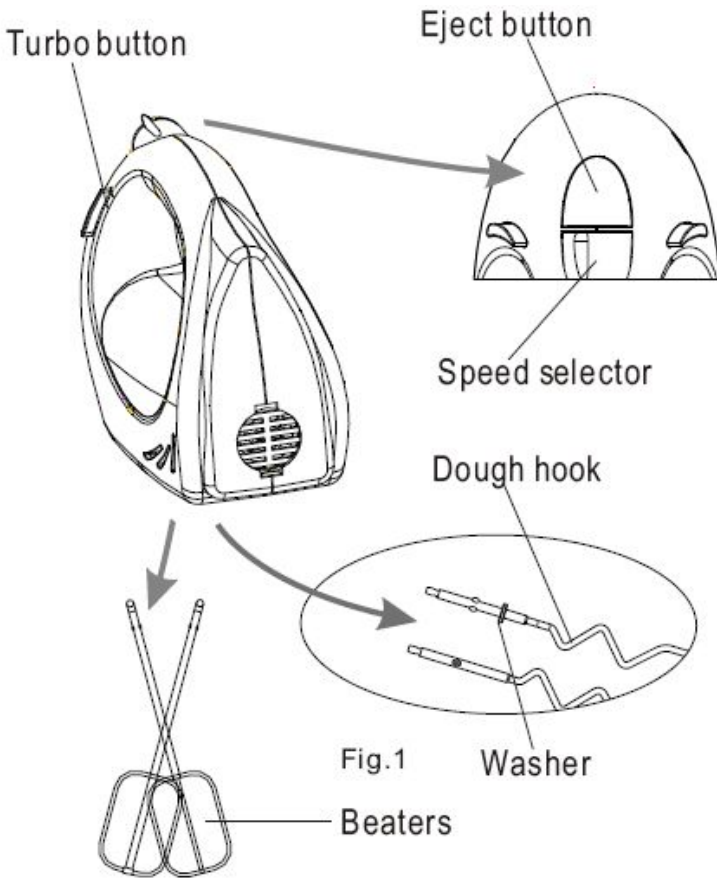
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

20. Do not use outdoors.

21. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR HAND MIXER



BEFORE USING MIXER

Before using the hand mix, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the OFF position.

1. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beaters for easy mix cough, egg white, whip cream, mayonnaise and puree. They are also especially suitable for mixing/stirring sauces and pudding powders. And dough hooks for the preparation of heavy yeast dough or short pastries. Also potato dough to the dumpling and potato pancake preparation mixes one with it knead hooks easily and quickly.

2. Inserting the beaters/dough hoods

a) Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical.

b) For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the bigger socket and the other one can only be inserted into another socket. The two dough hooks can not be inserted reversely otherwise they cannot be inserted into (see Fig. 1).

Note: ensure both beaters or dough hooks are fully inserted into the correct sockets or your mixing results may be affected.

Note: only one type accessories can be used one time.

Speed guide

Speed	Function	Use
1	Blend	To combine liquids, fold in dry ingredients, egg whites and whipped cream.
2	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins and quick breads.
3	Mix	To prepare batters and mixes.
4	Beat	To cream butter and sugar. Make cookie dough, cake mixes and frostings.
5	Whip	To whip light and fluffy mixtures, whip cream, beat eggs (whites, yolks, whole), and mash potatoes.

USING YOUR HAND MIXER

1. With the speed selector in the OFF position, plug the cord into power outlet.

2. Turn the speed selector to your desired speed and begin mixing. The mixer speed will be increased 25% when the turbo button is depressed.

Tip: always start mixing at slow speeds and increase the speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients use the lowest speed to prevent the snow storm effect.

3. The max operation time per time shall not exceed 3 minutes and minimum 15 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading

yeast dough, suggest the speed selector is in 1 or 2 position to achieve best results. When mixing is complete, turn the speed selector to OFF position and unplug the cord from power outlet.

4. Scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

5. To remove the beaters/dough hooks, place fingers loosely around the spindles and depress the eject button firmly down.

Note: make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing the beaters/dough hooks.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

2. Wipe over the outside surface with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

Caution: never immerse the mixer in the water for cleaning.

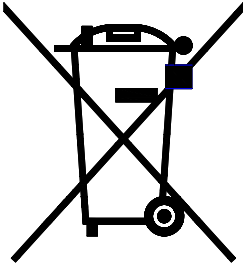
COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, they should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.

2. Assemble all ingredients and utensils near the mixer.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
4. When mixing egg whites, be sure the bowls and beaters are thoroughly cleaned and dried. As even the smallest amount of oil on beaters or bowl may cause the egg whites not to aerate.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
6. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed. At any stage of mixing, over beating can cause toughness, close texture, lack of rising or excessive shrinkage. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
7. During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. To scrape the bowl, turn the beaters to the OFF position and using a plastic or rubber spatula, scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, as this may cause damage to the beaters and bowl. A light

scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



WARRANTY: 2 YEARS

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el de la placa de características que se encuentra en la parte inferior del aparato.
3. No utilice el aparato con un cable dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera.
4. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o superficie caliente.
5. No sumerja el cable o el cuerpo del mezclador en el agua

ya que esto daría lugar a una descarga eléctrica.

6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada con el fin de evitar situaciones de peligro.

7. Es necesario vigilar cuando el aparato está siendo utilizado cerca de niños o personas enfermas.

8. No coloque un aparato sobre o cerca de un gas caliente o en un horno caliente.

9. Nunca expulsa las batidoras o ganchos para masa cuando el aparato está en funcionamiento.

10. No deje desatendido la batidora mientras está en funcionamiento.

11. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.

12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el

fabricante puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones

13. Elimine las aspas de la batidora antes de lavarlas.

14. Compruebe que el control está en OFF antes de enchufar el cable en un tomacorriente de pared. Para desconectar, gire el control a la posición OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.

15. Evite el contacto con las piezas móviles.

16. Mantenga manos, ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las batidoras durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños a la mezcladora.

17. Este aparato no está diseñado para utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y

conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso de los aparatos por una persona responsable de su la seguridad.

18. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

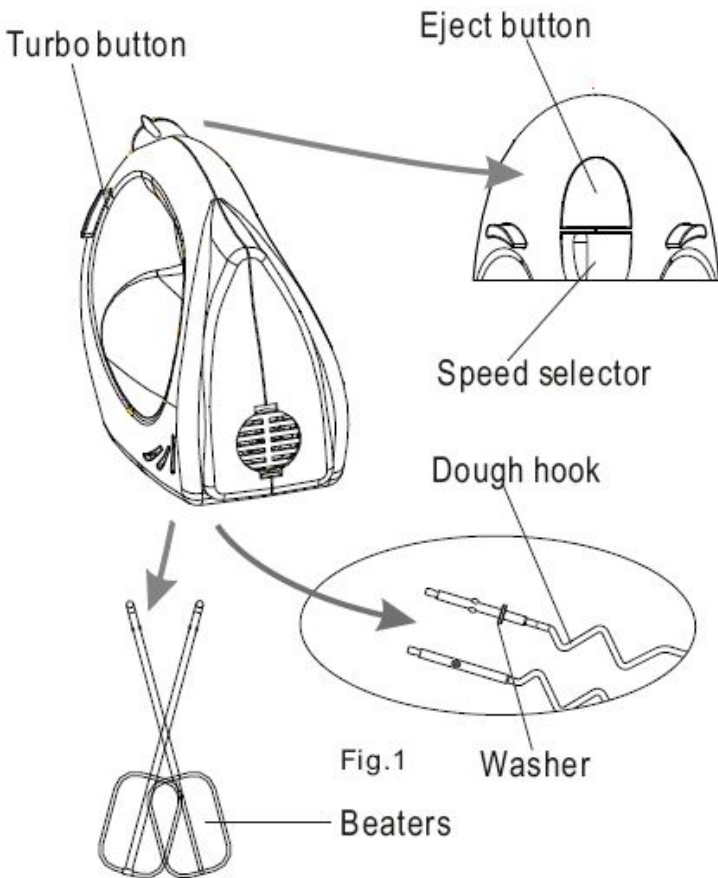
19. Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso.

20. No utilice al aire libre.

21. Guarde estas instrucciones.

USO DOMÉSTICO

CONOCER A SU BATIDORA DE MANO



ANTES DE USAR LA BATIDORA

Antes de usar la batidora a mano, asegúrese de que el cable

de alimentación está desenchufado de la toma de corriente y el selector de velocidad está en la posición OFF.

1. Seleccione los complementos adjuntos que desee, que están en función de la tarea a realizar la mezcla: los batidores para una mezcla fácil de tos, clara de huevo, crema batida, mayonesa y puré. También son especialmente adecuados para mezclar / agitar salsas y polvos pudín. Y ganchos de masa para la preparación de la masa de levadura pesada o pastas cortas. También masa de patata a la preparación de panqueque y la masa de patata se mezcla con facilidad y rapidez gracias a los ganchos de masa.

2. Inserte los batidores / ganchos de masa

a) Batidores se pueden insertar en cualquiera de socket, como los batidores son idénticos.

b) Para los ganchos de masa, el que con la arandela sólo

puede insertarse en el zócalo más grande y el otro sólo puede ser insertado en otro socket. Los dos ganchos de masa no se pueden insertar a la inversa; de lo contrario no se pueden insertar en (ver Fig. 1).

Nota: Asegúrese de que ambos batidores o los ganchos para amasar están completamente insertados en la toma correcta o el resultado de la mezcla pueden verse afectadas.

Nota: un tipo de accesorios se pueden utilizar una vez solo.

Velocidad	Función	Uso
1	Combinar	Para combinar líquidos, doblar en los ingredientes secos, claras de huevos y crema batida
2	Remover	Para preparar salsas, budines, muffins y panes rápidos
3	Mezclar	Para preparar bateadores y mezclas
4	Batir	Para la crema y el azúcar. Hacer la masa para galletas, mezclas para pasteles y glaseados
5	Batir ligeramente	Para batir y mezcla suaves y ligeras, crema batida, bata los huevos (claras, yemas entero) y puré de patatas

USO DE LA BATIDORA DE MANO

1. Con el selector de velocidad en la posición OFF, conecte el cable a la toma de corriente.

2. Gire el selector de velocidad a la velocidad deseada y comience a mezclar. La velocidad del mezclador se incrementó un 25% cuando se presiona el botón de turbo.

Consejo: Siempre empiece a mezclar a baja velocidad y aumente la velocidad poco a poco para evitar que los ingredientes que salpican fuera del bol. Al agregar los ingredientes secos utilizan la velocidad más baja para evitar el efecto de la tormenta de nieve.

3. El tiempo de funcionamiento máximo por unidad de tiempo no excederá de 3 minutos y un mínimo de 15 minutos es el tiempo de descanso que debe ser mantenido entre dos ciclos consecutivos. Cuando se amasa la masa de

levadura, sugieren el selector de velocidad está en la posición 1 ó 2 para lograr mejores resultados. Cuando la mezcla es completa, gire el selector de velocidad a la posición OFF y desconecte el cable de toma de corriente.

4. Raspe el exceso de partículas de comida de los batidores o ganchos de masa usando goma o espátula de madera.

5. Para quitar los batidores/ganchos de masa, coloque los dedos libremente alrededor de los ejes y presione el botón de expulsión firmemente hacia abajo.

Nota: asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente antes de retirar los batidores / ganchos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la máquina y espere a que se enfríe por

completo antes de limpiarlo.

2. Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y pule con un paño suave y seco.

3. Limpie las partículas de comida en exceso desde el cable de alimentación.

Precaución: Nunca sumerja el mezclador en el agua para la limpieza.

TIPS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, como la mantequilla y los huevos, que deben estar a temperatura ambiental antes de que comience la mezcla. Prepare estos ingredientes antes de tiempo.

2. Reúna todos los ingredientes y utensilios cerca de la mesa de mezclas.

3. Para eliminar la posibilidad de cáscaras de huevos o deterioradas-off en su receta, rompa los huevos en un contenedor separado primero, a continuación, añada a la mezcla.

4. Cuando mezcla claras de huevo, asegúrese de que los cuencos y los batidores se limpian y se secan completamente. Ya que incluso la más pequeña cantidad de aceite en un tazón o batidores puede causar que las claras de huevo no lleguen a airear.

5. Siempre empiece a mezclar a velocidad baja. Poco a poco aumente la velocidad recomendada como se indica en la receta.

6. No se exceda en el ritmo. Tenga cuidado de que sólo se mezclar / combinar hasta que se recomienda en su receta. Doblar en los ingredientes secos sólo hasta que estén

combinados. Utilice siempre la velocidad baja. En cualquier etapa de mezcla, sobre golpeo puede causar la dureza, textura cerrada, falta de aumento o excesiva contracción. Condiciones climáticas. Cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y su variación en la textura de área a área, juegan un papel importante en el tiempo de mezclado requerido y los resultados obtenidos.

7. Durante la mezcla, los ingredientes pueden salpicar a los lados de la taza. Para raspar el recipiente, a su vez las batidoras a la posición OFF y el uso de una espátula de plástico o caucho, raspar el tazón. NUNCA utilice un cuchillo, cuchara de metal O TENEDOR, ya que esto puede causar daño a los batidores y el cuenco. Un raspado de la luz después de la adición de cada ingrediente ayuda en el logro

de una mezcla eficiente.

DISPOSICIÓN AL MEDIO AMBIENTE



¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde en respetar las regulaciones locales: eche los equipos eléctricos que no trabajan a un centro de recuperación apropiado.

Garantía: 2 años

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, seguire sempre le seguenti precauzioni di base tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima utilizzo controllare che la tensione della presa corrisponda a quella sulla targhetta che si trova sul fondo dell'apparecchio.
3. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo danneggiato o dopo un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
4. Evitare che il cavo penda dal tavolo o banco o superficie calda.
5. non immergere il cavo o il corpo del mixer in

acqua in quanto ciò darebbe luogo a scosse elettriche.

6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo rappresentante o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.

7. è necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini o persone inferme.

8. Non collocare un apparecchio sopra o vicino un gas caldo o su un forno riscaldato.

9. Non espellere fruste o i ganci per impastare quando l'apparecchio è in funzione.

10. Non lasciare mixer incustodita durante il funzionamento.

11. Togliere la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di mettere o togliere parti, e

prima della pulizia.

12. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può provocare incendi,

scosse elettriche o lesioni

13. Rimuovere battitori dal mixer prima del lavaggio.

14. Always verificare che il controllo sia spento prima di inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare, ruotare il comando su OFF, quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

15. Evitare il contatto con parti in movimento.

mani 16. Keep, abbigliamento, così come spatole e altri utensili lontano da battitori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni a persone e / o danni al mixer.

17. Questo apparecchio non è destinato per utilizzato da

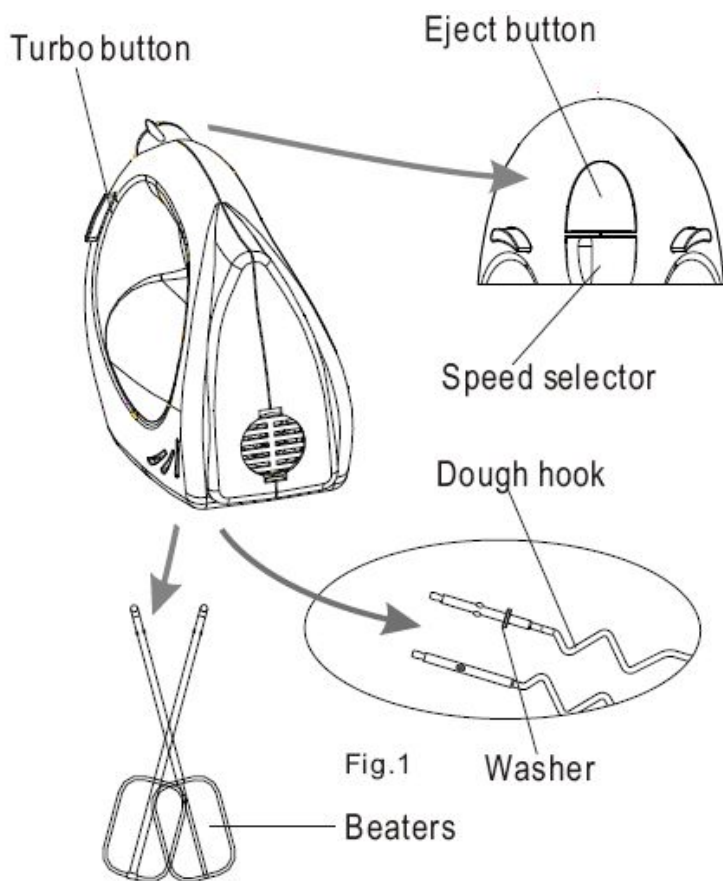
persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso degli apparecchi da una persona responsabile della loro sicurezza.

18. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

19. Spegnerne l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono in uso.

Uso domestico

CONOSCENZA DEL FRULLATORE



PRIMA DI UTILIZZARE MIXER

Prima di utilizzare il mix mano, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente e il selettore di velocità è in posizione OFF.

1. Selezionare gli allegati desiderati, che sono a seconda del compito da svolgere miscelazione: Battenti per tosse facile mix, albume d'uovo, crema di frusta, maionese e purea. Sono anche particolarmente adatto per la miscelazione / agitazione salse e polveri budino. E ganci pasta per la preparazione di pasta lievitata o pesante dolci brevi. Anche patata pasta per gnocco e patate preparazione pancake mescola uno con esso impastare ganci facilmente e rapidamente.

2. Inserire le fruste / cappe pasta

a) Battitori possono essere inserite in uno zoccolo, come i battitori sono identici.

b) Per impastatori, quello con rondella può essere inserita nella presa più grande e l'altra può essere inserita in un'altra presa. I due ganci da impasto non possono essere inseriti inversamente altrimenti non possono essere inseriti (vedi Fig. 1).

Nota: assicurarsi entrambi fruste o ganci per impastare siano completamente inseriti nelle prese corrette o i risultati di miscelazione possono essere influenzati.

Nota: un solo tipo accessori possono essere utilizzati una sola volta. Speed guide

Velocità	Funzione	Uso
1	Miscela	Per combinare i liquidi, piegare in ingredienti secchi, albume d'uovo e la panna montata.
2	Agitare	Per preparare salse, budini, muffin e pane veloce.
3	Mescolare	Per preparare battitori e miscele.
4	Battere	Per crema di burro e zucchero. Fai la pasta biscotto, miscele di torta e frostings.
5	Frusta	Per montare la luce e miscele soffici, crema di frusta, sbattere le uova (albume, tuorlo, intero), e purea di patate.

UTILIZZO Sbattitore

1. Con il selettore di velocità in posizione OFF, collegare il cavo alla presa di corrente.

2. Ruotare il selettore di velocità alla velocità desiderata e iniziare la miscelazione. La velocità mixer sarà aumentata del 25% quando il pulsante viene premuto turbo.

Suggerimento: iniziare sempre mescolando a bassa velocità e aumentare la velocità gradualmente per evitare che gli ingredienti che schizza fuori dal ciotola. Quando si

aggiungono gli ingredienti secchi usare la velocità più bassa per evitare l'effetto tempesta di neve.

3. Il tempo di funzionamento max per tempo non deve superare i 3 minuti e un minimo di 15 minuti il tempo di riposo deve essere mantenuta tra due cicli consecutivi. Quando impastare, segnalare il selettore di velocità è in posizione 1 o 2 per ottenere i migliori risultati. Quando si miscela è completa, ruotare il selettore di velocità in posizione OFF e scollegare il cavo dalla presa di corrente.

4. Raschiare le particelle di cibo in eccesso dal fruste o i ganci per impastare di gomma o spatola di legno.

5. Per rimuovere i ganci battitori / pasta, mettere le dita liberamente intorno i mandrini e premere il tasto di espulsione con decisione verso il basso.

Nota: verificare che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente prima di rimuovere le fruste / ganci per impastare.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e attendere completamente raffreddare prima di pulirlo.

2. Pulire la superficie esterna con un panno umido e lucidare con un panno morbido e asciutto.

3. Pulire eventuali particelle di cibo in eccesso dal cavo di alimentazione.

Attenzione: non immergere mai il mixer in acqua per la pulizia.

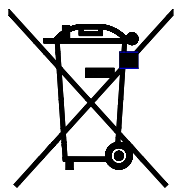
CONSIGLI DI CUCINA

1. Ingredienti refrigerati, come il burro e le uova, dovrebbero essere a temperatura ambiente prima dell'inizio miscelazione. Impostare questi ingredienti prima del tempo.
2. Assemblare tutti gli ingredienti e gli utensili vicino al mixer.
3. Per eliminare la possibilità di conchiglie o uova deteriorate-off nella vostra ricetta, rompere le uova in contenitore separato prima, poi aggiungendo alla miscela.
4. Quando si miscela albumi, accertarsi che i ciotole e battitori sono accuratamente puliti e asciugati. Come anche la più piccola quantità di olio su battitori o ciotola può causare gli albumi non per aerare.
5. Avviare sempre miscelazione a velocità inferiore. Aumentare gradualmente alla velocità raccomandata come indicato nella ricetta.
6. Non over-beat. Fate attenzione che solo si mescolano / fondere miscele fino raccomandato nella vostra ricetta. Piegare in ingredienti asciutti fino a poco combinato. Usare sempre la bassa velocità. In qualsiasi fase di miscelazione, oltre che batte può causare durezza, vicino tessitura, la mancanza di restringimento in aumento o eccessivo.

Condizioni climatiche. variazioni di temperatura stagionali, temperature di ingredienti e loro variazione trama da zona a zona tutte componenti nel tempo di miscelazione desiderato ed i risultati conseguiti.

7. Durante la miscelazione, ingredienti possono schizzare alle pareti del recipiente. Per raschiare la ciotola, girare le fruste in posizione OFF e con una spatola di plastica o gomma, raschiare la ciotola. MAI usare un coltello, cucchiaio di metallo O FORCHETTA, in quanto ciò potrebbe causare danni ai battitori e ciotola. Un raschiamento luce dopo l'aggiunta di ogni ingrediente aiuta nel raggiungimento efficiente miscelazione.

SMALTIMENTO AMICHEVOLE PER AMBIENTE



È possibile proteggere l'ambiente!
Si ricorda di rispettare le norme locali: mano nelle apparecchiature elettriche non lavorano per un adeguato centro di smaltimento dei rifiuti.

WARRANTY: 2 YEARS



Instrukcja obsługi.

Instrukcja bezpieczeństwa:

1. Przeczytaj instrukcję.
2. Upewnij się, że napięcie prądu w twoim domu, jest identyczne z napięciem prądu urządzenia. Szczegóły na etykiecie spodzie urządzenia.
3. Nie używaj do zasilania niesprawdzonych przedłużaczy, chyba, że były sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.
4. Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
5. Nie należy umieszczać urządzenia oraz kabla w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem.
6. Nie używaj do zasilania niesprawdzonych przedłużaczy,

chyba, że były sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.

7. Przy używaniu urządzenia przez osoby nieletnie lub niepełnosprawne, niezbędny jest nadzór osoby dorosłej.

9. Nigdy nie usuwaj końcówek (trzepaczek) kiedy urządzenie pracuje.

10. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.

11. Odłącz urządzenie od zasilania prądu, przed zamontowaniem lub wymontowaniem trzepaczek.

12. Nie należy używać trzepaczek nierekomendowanych lub nie sprzedawanej przez producenta. Może grozić to pożarem, porażeniem przez prąd lub uszkodzeniem ciała.

13. Przed czyszczeniem urządzenia, należy odinstalować trzepaczki.

14. Przed podłączeniem do źródła prądu, miej pewność, że

włącznik na urządzeniu jest w pozycji 0. Przed odłączeniem urządzenia od źródła prądu należy upewnić się, że włącznik jest w pozycji 0.

15. Avoid contacting with moving parts.

16. Zachowaj ostrożność podczas pracy, gdyż trzepaczki mogą uszkodzić dłonie lub wciągnąć luźne części garderoby.

17. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby niepełnosprawne, bądź osoby bez wiedzy i doświadczenia, chyba, że pod stałym nadzorem opiekuna lub po wcześniejszym poinstruowaniu.

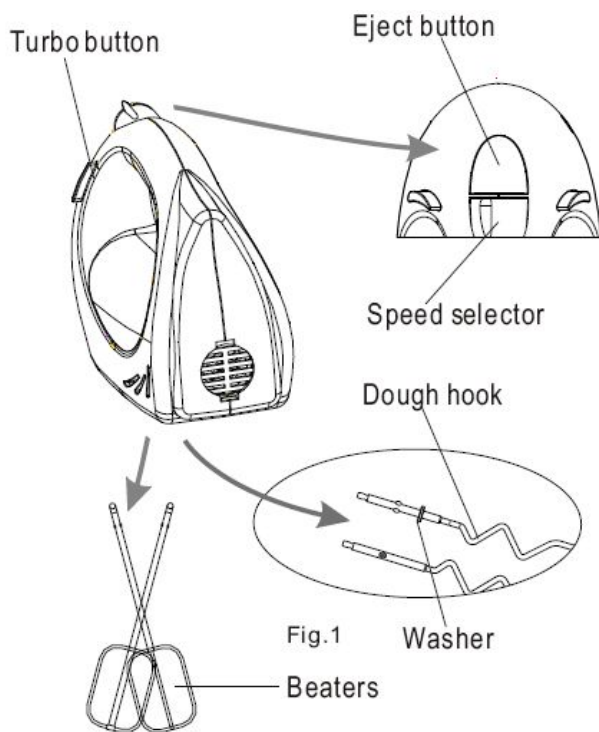
18. Używanie przez dzieci tylko pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

19. Należy wyłączyć urządzenie przed zmianą trzepaczek.

20. Nie należy używać urządzenia na wolnym powietrzu.

21. Proszę zachować instrukcję.

Poznaj swój mikser.



Turbo button- Przycisk turbo

Eject batton- Przycisk zwalnający zabezpieczenie trzepaczek

Speed selektor- selekcja prędkości

Washer- uszczelka

Droough hook- hak do zagniatania ciasta

Beaters- trzepaczki

PRZED UŻYCIEM MIXER

Przed użyciem miksera ręcznego, upewnij się, że przewód zasilający jest odłączony od gniazda zasilania oraz przełącznik prędkości jest w pozycji 0.

1. Wybierz odpowiednie końcówki do mieszania w zależności od zadania, które mają być wykonane: trzepaczki do jajek, bitej śmietany, majonezu, puree itp. Są również przydatne do mieszania sosów.

Hak do zagniatania ciasta stosuje się do gęstszych mas ciasta np. naleśnikowa, placków ziemniaczanych lub na ciasto do pierogów

2. Montaż trzepaczek i haków

- a) Kończówki trzepaczek są identyczne i mogą być umieszczone w jakimkolwiek z gniazd.

- b) Haki do zagniatania ciasta.

Hak z uszczelką musi być umieszczony w większym gnieździe, a drugi bez uszczelki w kolejnym gnieździe. Nie ma możliwości zamontowania w inny sposób. (zdjęcie nr 1) Uwaga: miej pewność, że końcówki są zamontowane w prawidłowy sposób, gdyż mogą nie osiągnąć zamierzonych rezultatów.

Uwaga: w jednym czasie można użyć tylko jednego kompletu końcówek.

Prędkość	Funkcja	Użyteczność
1	Mieszanie	Do łączenia płynów, suchych składników, białek z jajek

		i bitej śmietany.
2	Mieszanie	Do przygotowania sosów, puddingów, muffinów i pieczywa.
3	Mieszanie	Do przygotowania ciasta i mieszanek.
4	Uderzanie	Do kremu z masła i cukru. Tworzenie ciastek, masy ciastkowej i lukrów.
5	Trzepanie	Do przygotowania lekkich i puszystych mieszanek, bitej śmietany, trzepanych jajek (białka, żółtka, całe), i puree ziemniaczanego.

GWARANCJA 2 LATA



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bevor das elektrische Gerät verwenden, sollten die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen immer befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Vor dem Gebrauch prüfen, ob die Spannung Ihrer Steckdose mit der auf dem Typenschild entsprechen, die auf der Unterseite des Gerätes ist.
3. Stellen Sie das Gerät mit einem beschädigten Kabel oder nach Fehlfunktion nicht in Betrieb oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
4. Lassen Sie sich nicht Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder Zähler oder heiße Oberfläche

hängen.

5. Verwenden Sie Kabel oder den Körper des Mixers in Wasser getaucht werden, wie dies zu Stromschlag führen würde.

6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um eine Gefahr zu vermeiden, ersetzt werden.

7. Aufsicht ist notwendig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet wird.

8. Benutzen Sie das Gerät auf oder in der Nähe von einem heißen Gas oder auf einem beheizten Ofens.

9. Niemals auswerfen Rührbesen oder Knethaken, wenn das Gerät in Betrieb ist.

10. Lassen Sie keine Mischer unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

11. Ziehen Sie aus der Steckdose, während nicht in Gebrauch ist, bevor Teile angebracht oder entfernt werden und vor der Reinigung.

12. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann einen Brand verursachen, Stromschlag oder Verletzungen

13. Entfernen Schlägern aus dem Mischer vor dem Waschen.

14. Always überprüfen, dass die Steuerung ausgeschaltet ist, bevor Stecker in eine Wandsteckdose anschließen. So trennen, schalten Sie die Steuerung auf OFF, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.

15. Vermeiden Sie mit beweglichen Teilen in Kontakt.

16.Keep Hände, Kleidung, sowie Spachteln und andere Utensilien von Schlägern während des Betriebs entfernt das Risiko einer Verletzung von Personen zu reduzieren, und / oder Schäden am Mischpult.

17.Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden und, sofern sie nicht für ihre durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder über die Verwendung der Geräte erhalten haben Sicherheit.

18. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie

nicht mit dem Gerät spielen.

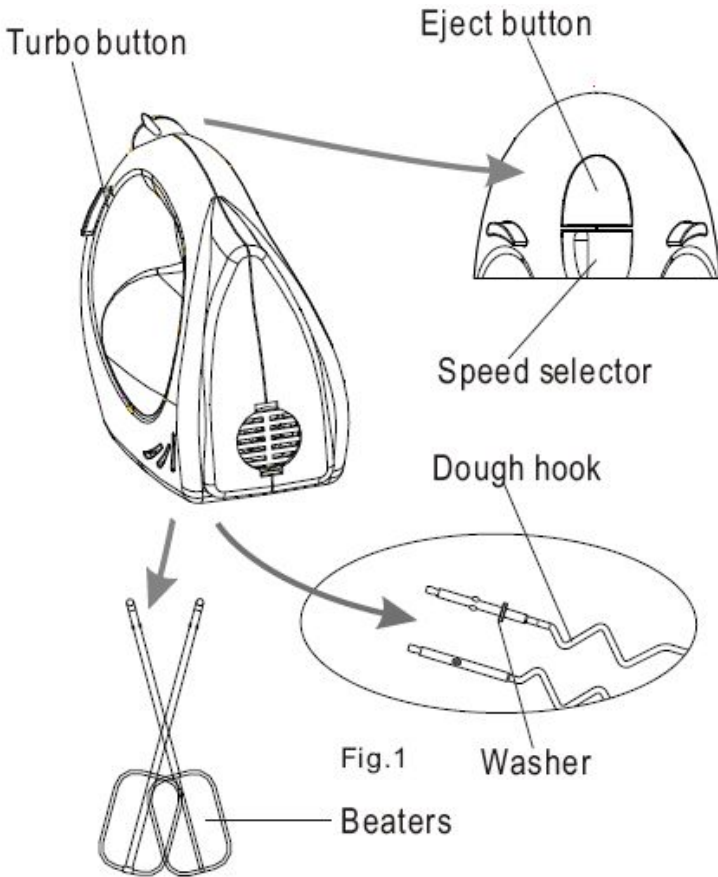
19. Schalten Sie das Gerät vor dem Zubehör oder nahen Teilen zu ändern, die im Betrieb bewegen.

20. Nicht im Freien verwenden.

21. Save diese Anweisungen.

Nur für den Hausgebrauch

KENNEN SIE IHRE HAND MIXER



Vor dem verwenden des Mixer

Bevor die Hand Mix verwenden, müssen Sie das Netzkabel vom Netz getrennt ist von der Steckdose und der

Geschwindigkeitswähler in der OFF-Position ist.

1. Wählen Sie die gewünschten Anhänge, die auf der Mischaufgabe werden in Abhängigkeit durchgeführt werden: Rührbesen für die einfache Mischung Husten, Eiweiß, Sahne, Mayonnaise und Püree. Sie sind auch besonders geeignet für das Mischen / Rühren Soßen und Pudding-Pulver. Und Knethaken für die Herstellung von schweren Hefeteig oder kurze Gebäck. Auch Kartoffelteig auf die Knödel und Kartoffelpfannkuchen Zubereitung vermischt man mit ihm Haken einfach und schnell kneten.

2. Einsetzen der Quirle / Teig Hauben

a) Schlägel kann in beiden Sockel eingeführt werden, da die Klopfer identisch sind.

b) Für Knethaken kann die eine Scheibe mit nur in den größeren Sockel und die andere nur eingeführt werden kann, in eine andere Steckdose eingesteckt werden. Die zwei Knethaken kann nicht umgekehrt sonst eingeführt werden sie nicht in (siehe Fig. 1) eingeführt werden kann.

Hinweis: Achten Sie darauf die beiden Schlägern oder Knethaken vollständig in die richtigen Buchsen eingesteckt werden oder Ihre Mischergebnisse beeinflusst werden können.

Hinweis: nur ein Typ Zubehör können gleichzeitig genutzt werden.

Speed-Führer

Speed	Funktion	Benutzen
1	Blend	So kombinieren Flüssigkeiten, falten in trockenen Zutaten, Eiweiß und Sahne.
2	Rühren	Zur Herstellung von Saucen, Pudding, Muffins und schnelle Brote.
3	Mischen	Zur Herstellung von Teigen und Massen.
4	Schlagen	Um Sahne Butter und Zucker. Machen Sie Cookie-Teig, Backmischungen und Zuckerglasuren .
5	Peitsche	Peitsche leicht und flockig Mischungen, Schlagsahne , schlagen Eier (Eiweiß, Eigelb, ganz), und Kartoffelbrei.

USING YOUR HAND MIXER

1. With the speed selector in the OFF position, plug the cord into power outlet.

2. Turn the speed selector to your desired speed and begin mixing. The mixer speed will be increased 25% when the turbo button is depressed.

Tip: always start mixing at slow speeds and increase the speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients use the lowest speed to prevent the snow storm effect.

3. The max operation time per time shall not exceed 3 minutes and minimum 15 minutes rest time must be

maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector is in 1 or 2 position to achieve best results. When mixing is complete, turn the speed selector to OFF position and unplug the cord from power outlet.

4. Scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

5. To remove the beaters/dough hooks, place fingers loosely around the spindles and depress the eject button firmly down.

Note: make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing the beaters/dough hooks.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

2. Wipe over the outside surface with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

Caution: never immerse the mixer in the water for cleaning.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, they should be at room temperature before mixing begins. Set

these ingredients out ahead of time.

2. Assemble all ingredients and utensils near the mixer.

3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

4. When mixing egg whites, be sure the bowls and beaters are thoroughly cleaned and dried. As even the smallest amount of oil on beaters or bowl may cause the egg whites not to aerate.

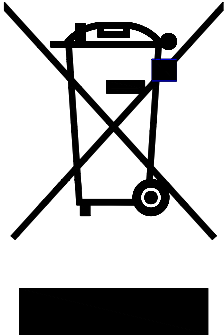
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

6. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed. At any stage of mixing, over beating can cause toughness, close texture, lack of rising or excessive shrinkage. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

7. During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. To scrape the bowl, turn the beaters to the OFF position and using a plastic or rubber spatula, scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK,

as this may cause damage to the beaters and bowl. A light scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

WARRANTY: 2 YEARS



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

1. Leia todas as instruções
2. Antes do uso verifique se a tensão da sua tomada de parede corresponde ao do aparelho .
3. Não utilize o aparelho com um cabo danificado ou após mau funcionamento ou se foi danificado de alguma maneira.
4. Não deixe o cabo pendurado à beira da mesa ou do balcão ou numa superfície quente.
5. Não mergulhe o cabo ou o corpo do misturador para água, pois isso daria origem a um choque eléctrico.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviços ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar um perigo.

7. É necessário supervisão quando o aparelho está a ser utilizado perto de crianças ou pessoas doentes .
8. Não coloque um aparelho sobre ou perto de um gás quente ou num forno aquecido.
9. Nunca ejetar batedores ou ganchos de massa quando o aparelho estiver em funcionamento .
10. Não deixe misturador sem vigilância enquanto estiver a funcionar.
11. Desligue da tomada quando não estiver em uso , antes de colocar ou retirar peças e antes de as limpar .
12. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou lesão.
13. Retire os batedores de misturador antes de lavar.
14. Verifique sempre que o controle está desligada antes de

ligar o cabo à tomada. Para desligar, coloque o controle emOFF, em seguida, retire a ficha da tomada .

15. Evite o contacto com as partes móveis.

16.Mantenha as mãos , roupas , bem como espátulas e outros utensílios longe da batedeira durante a operação para reduzir o risco de lesões nas pessoas e / ou danos ao bater.

17. Este aparelho não se destina para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas , ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização dos aparelhos por uma pessoa responsável pela sua segurança.

18. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

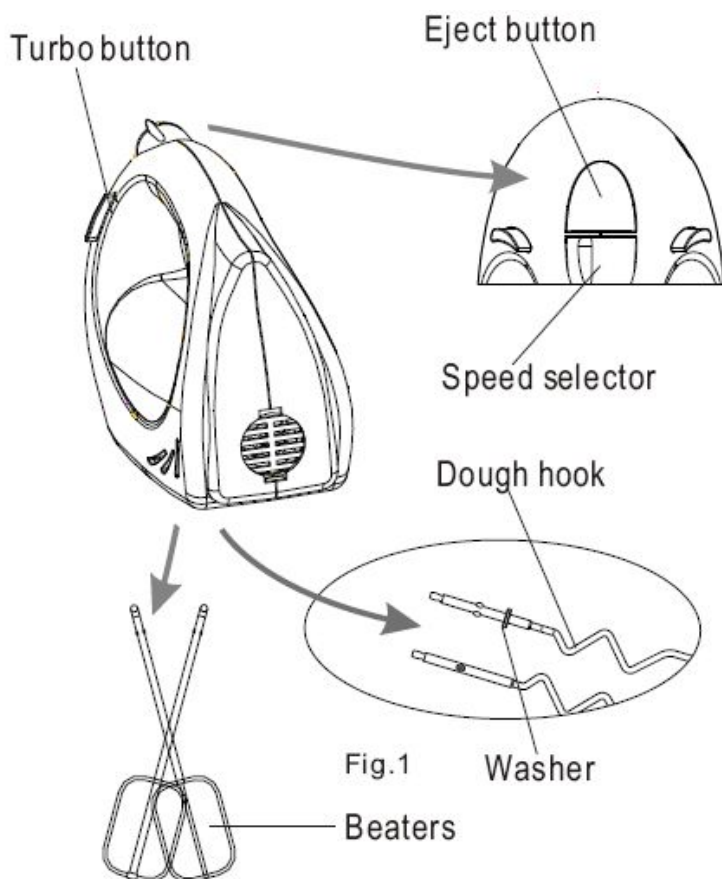
19. Desligue o aparelho antes de mudar os acessórios ou aproximar-se de peças que se movem em uso.

20. Não utilizar no exterior.

21. Guarde estas instruções.

Só para uso doméstico

A sua batedeira



ANTES DE USAR A BATEDEIRA

Antes de usar o mix mão , certifique-se o cabo de alimentação está desligado da tomada e o selector de velocidade está na posição OFF.

1. Selecione os anexos desejados , que são , dependendo da tarefa de mistura a ser realizada : batedores para a mistura fácil , clara de ovo , creme do chicote , maionese e purê. Eles

são também especialmente adequados para misturar / agitar molhos e pudins. E os ganchos de massa para a preparação de massa de fermento pesado ou doces. Também para a preparação de massa de batata, de panquecas, bolinhos, misture com o amassador, colocando os ganchos com facilidade e rapidez.

2. Inserir os batedores (de massa).

a) Os batedores podem ser inseridos em qualquer soquete , como os batedores são idênticos .

b) Para ganchos de massa , só podem ser inseridos no encaixe maior e o outro só pode ser inserido no outro encaixe . Os dois ganchos de massa não podem ser inseridos na ordem inversa (ver Fig . 1) .

Nota: garantir que ambos os batedores ou ganchos de massa estão completamente inseridos nas tomadas corretas ou seus resultados de mistura pode ser afectada.

Nota: Só se pode utilizar um acessório de cada vez.

Guias de velocidade

Velocidades	Funções	Utilização
1	Misturar devagar	Para combinar líquidos , inserir ingredientes secos , ovos brancos e chantilly .
2	Mexer	Para preparar molhos , pudins, bolos e pães rápidos .
3	Misturar	Para preparar massas e misturar.
4	Bater	Para creme de manteiga e açúcar. Fazer massa de biscoito, misturas para bolos e coberturas
5	Bater com energia	Natas, chantilly , bata os ovos (claras , gemas) e ingredientes que necessitem de ser batidos com mais energia.

Utilizar o misturador de mão

1. Com o selector de velocidade na posição OFF, conecte o cabo à tomada.
2. Rode o selector de velocidade para a velocidade desejada e comece a misturar . A velocidade do misturador irá aumentando un 25 % , quando o botão de turbo é pressionado . Dica: sempre começar a misturar em baixa velocidade e aumentar a velocidade gradualmente, para evitar que os ingredientes espirrem fora da tigela. Ao adicionar os ingredientes secos usar a velocidade mais baixa para evitar salpicaduras também.
3. O tempo de operação não deve exceder os 3 minutos no máximo, deve repousar um mínimo de 15

segundos, o tempo de descanso deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos . Ao amassar, sugere-se que o selector de velocidade esteja na posição 1 ou 2 para alcançar melhores resultados. Quando a mistura estiver completa , desligue o selector de velocidade para a posição OFF e desconecte o cabo da tomada.

4. Raspe o excesso de partículas de alimentos dos batedores ou ganchos de massa com uma espátula de madeira ou borracha.

5. Para remover os ganchos batedores / massa , coloque os dedos frouxamente em torno dos eixos e pressione o botão de ejeção firmemente para baixo .

Nota: verifique se o cabo de alimentação está desconectado da tomada antes de remover os batedores / ganchos de massa .

LIMPEZA Y MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho e espere completamente a que arrefeça antes de limpar.
2. Limpe a superfície exterior com um pano umedecido e seque com um pano macio e seco.
3. Limpe quaisquer partículas de alimentos em excesso do cabo de alimentação.

Atenção: nunca mergulhe a batedeira na água para a limpeza .

DICAS DE CULINÁRIA

1. Ingredientes refrigerados , tais como manteiga e ovos , eles devem estar à temperatura ambiente antes de começar a mistura . Preparar esses ingredientes um pouco antes da mistura.

2. Preparar todos os Ingredientes e utensílios perto do mixer.

3. Para eliminar a possibilidade de cascas ou ovos deteriorados na sua receita , quebre os ovos num recipiente separado em primeiro lugar, adicionando à mistura, em seguida.

4. Quando misturar claras de ovos , certifique-se de que as taças e batedores estão cuidadosamente limpos e secos. A menor quantidade de óleo sobre os batedores ou a tigela pode causar que as claras emcastelo não levantem.

5. Comece sempre a mistura com uma velocidade mais baixa. Aumentar gradualmente a velocidade, conforme se recomendar na receita.

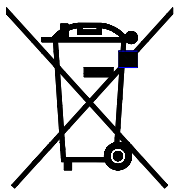
6. Não bata em excesso. Quando usar ingredientes secos, utilize uma velocidade baixa, para não salpicar.

7. Durante a mistura , os ingredientes podem salpicar para os lados da bacia . Para raspar a tigela , coloque os batedores para a posição OFF e usando uma espátula de plástico ou borracha , raspe a tigela . NUNCA

use uma faca , colher de metal ou garfo, pois isso pode causar danos aos batedores e bacia .

CUIDADOS DO MEIO AMBIENTE

GARANTIA: 2 anos



Pode ajudar a proteger o ambiente!
Por favor, lembre-se de respeitar os regulamentos locais: entregue os equipamentos elétricos não trabalham para um centro adequado de lixo.





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions.

2. Avant utilisation, vérifier que la tension de votre prise murale correspond à celle sur la plaque signalétique qui se trouve sur le fond de l'appareil.

3. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon.

4. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou de la surface chaude.

5. Ne pas immerger le cordon ou le corps du mélangeur

dans l'eau car cela donnerait lieu à un choc électrique.

6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants ou des personnes handicapées.

8. Ne pas placer un appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou sur un four chauffé.

9. Ne jamais éjecter les fouets ou les crochets pétrisseurs lorsque l'appareil est en fonctionnement.

10. Ne pas laisser sans surveillance mélangeur pendant son fonctionnement.

11. Débranchez l'appareil tout en ne l'utilisez pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.

12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, choc électrique ou de blessure

13. Retirer les fouets du batteur avant le lavage.

14. Always vérifier que le contrôle est OFF avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez la commande sur OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.

15. Eviter la mise en contact avec les pièces mobiles.

16. Keep, des vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des batteurs pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures aux personnes et / ou des dommages à la table de mixage.

17. Ce ne vise pas à être utilisés par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été encadrées pour l'utilisation des appareils fournis par une personne responsable de leur sécurité.

18. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

19. Eteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui se déplacent en cours d'utilisation.

20. Ne pas utiliser à l'extérieur.

21. Save ces instructions.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Turbo button: Bouton Turbo

Eject button:: bouton d'éjection

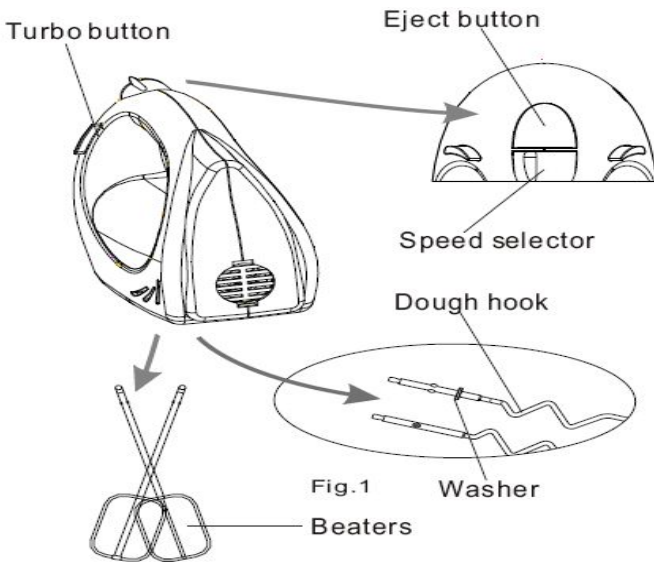
Speed selector: sélecteur de vitesse

Dough hook: crochet à pétrir

Waster : eaux usées

Beaters: fouets

Connaissez votre batteur à



main

Avant d'utiliser le mixeur

Avant d'utiliser le mélange à la main, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique murale et le sélecteur de

vitesse est en position d'arrêt.

1. Sélectionnez les pièces jointes, qui sont selon la tâche à effectuer de mixage : batteurs pour mélange facile la toux, blanc d'oeuf, fouetter la crème, la mayonnaise et le réduire en purée. Ils sont également particulièrement adapté pour le mélange et agitation sauces et pudding de poudres. Et crochets à pétrir pour la préparation de pâte à levure lourd ou court-pâtisseries. Aussi la pomme de terre pâte à la préparation de crêpes de pomme de terre boulette et allie une avec elle pétrissez crochets facilement et rapidement.

2. Insérant les fouets/capots de pâte

a) fouets peut être inséré dans l'un ou l'autre douille, comme les fouets sont identiques.

b) pour les crochets à pétrir, celui avec la rondelle ne peut être inséré dans la prise plus grande et l'autre peut seulement être insérée dans une autre socket. Les deux crochets à pétrir ne peut pas être inséré inversément sinon ils ne peuvent pas être insérées dans (voir fig. 1).

Remarque : veiller à ce que les deux crochets à pétrir fouets ou sont entièrement insérés dans les prises appropriées ou vos résultats de mélange peut être affectée.

Remarque : un seul type accessoires peuvent être utilisés une seule fois.

Guide de vitesse

Vitesse	Function	Utilisation
1	Mélange	Pour combiner des liquides, plier les ingrédients secs, blancs d'oeufs et la crème fouettée.
2	Mélanger	Pour préparer les pâtes et les mélanges.
3	Mix	To prepare batters and mixes.
4	Battre	Battre Pour le beurre et le sucre. Faire la pâte à biscuits, mélanges à gâteaux et glaçages.
5	Fouet	Pour fouetter la lumière et des mélanges moelleux, fouetter la crème, battre les oeufs (blancs, jaunes, entier), et les pommes de terre en purée.

À l'aide de votre main console

1. Avec le sélecteur de vitesse sur la position OFF, branchez le cordon sur une prise électrique.

2. Tourner le sélecteur de vitesse sur la vitesse désirée et commencer le mélange. La vitesse du mélangeur sera augmenté de 25 % lorsque le bouton turbo est enfoncée.

Astuce : Commencez toujours le mélange à vitesse lente et augmenter la vitesse progressivement pour empêcher les ingrédients projection du bol à mélanger. Lors de l'ajout d'ingrédients secs utiliser la vitesse la plus basse pour éviter la tempête de neige d'effet.

3. Le temps de fonctionnement maximum par temps ne doit pas dépasser 3 minutes et le temps de repos minimum 15 minutes doit être maintenue entre deux cycles consécutifs. Pétrissage quand la pâte à

levure, suggèrent le sélecteur de vitesse est en position 1 ou 2 pour obtenir les meilleurs résultats. Lorsque le mélange terminé, tournez le sélecteur de vitesse en position d'arrêt et débranchez le cordon de la prise d'alimentation.

4. Gratter l'excès de particules alimentaires entre les fouets ou les crochets à pétrir en spatule en bois ou en caoutchouc.

5. Pour retirer les fouets ou les crochets à pétrir, placez les doigts vaguement autour des fusées et appuyer sur le bouton d'éjection fermement vers le bas.

Remarque : assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de nettoyer complètement.

2. Lingette sur la surface extérieure avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon sec et doux.

3. Essuyer tout excès de particules alimentaires entre le cordon d'alimentation.

Attention : ne plongez jamais la console dans l'eau pour le nettoyage.

Conseils de cuisine

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les oeufs, ils doivent être à température ambiante avant de mélanger commence. Définissez

ces ingrédients à l'avance.

2. Assembler tous les ingrédients et ustensiles près de la table de mixage.

3. Pour éliminer la possibilité de coquilles ou détériorée-off oeufs dans votre recette, casse les oeufs dans un récipient distinct en premier, puis ajouter au mélange.

4. Lorsque l'on mélange des blancs d'oeuf, assurez-vous que les bols et batteurs sont soigneusement nettoyées et séchées. Comme même la plus petite quantité d'huile sur fouets ou bol peut causer les blancs d'oeuf de ne pas aérer.

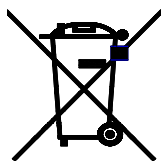
5. Toujours commencez le mélange à une vitesse moins élevée. Augmenter progressivement à la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.

6. Ne pas trop battre. Être attentif au fait que vous mélangez/de mélange jusqu'à ce que préconise votre mélanges recette. Pliez en ingrédients secs seulement jusqu'à ce que ce soit combiné. Utilisez toujours la vitesse basse. À tout stade de pétrissage, plus de coups peuvent causer une endurance, de texture fermée, l'absence de hausse ou un rétrécissement excessif. Les conditions climatiques. Les changements saisonniers de température, la température des ingrédients et leur texture de variation d'une région à l'autre jouent tous un rôle dans le temps de mélange requis et les résultats obtenus.

7. Pendant le mélange, les ingrédients peuvent splash pour les parois de la cuve. Pour racler le bol, tourner le batteur en position d'arrêt et à

l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc, racler le bol. N'utilisez jamais de couteau, cuillère de métal ou de fourche, car cela pourrait endommager les fouets et bol. Un léger grattage après l'ajout de chaque ingrédient permet d'atteindre un mélange efficace.

Respectueux de l'environnement L'élimination



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : main dans le non-travail de façon appropriée les équipements électriques Centre d'élimination des déchets.


Garantie : 2 ans



AIGOTECH ONSYNK, S.L.,
C/LOS TRANSPORTISTAS N.43 NUMANCIADA
LA SAGRA 45230, TOLEDO, ESPAÑA,
C.I.F.: B-85712198 ,
MADE IN P.R.C.,
