optimum

MIKSER Z OBROTOWĄ MISĄ
RK-0350

PL Instrukcja obsługi 6

UK Operating Instructions 11

KARTA GWARANCYJNA

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: MIKSER Z OBROTOWĄ MISĄ

Typ, model: RK-0350

Nr fabryczny: .....

Data sprzedaży: .....

Rachunek nr: .....

.....
pieczątka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET
ul. Grobelnego 4
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Expo-service Sp. z o.o.
00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:
Expo-service Sp. z o.o.
05-300 Mińsk Mazowiecki
ul. Grobelnego 4

CE

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w orginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
   - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
   - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie „naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
   a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
   b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
   c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
   - samodzielnych napraw
   - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
   - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich

   d) celowe uszkodzenia sprzętu,
   e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
   f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczątki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

NAPRAWA 1 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 2 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 3 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 4 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybór naszego produktu.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji obsługi w celu optymalizacji zadowolenia z jej użytkowania oraz wyeliminowania problemów, które mogą wyniknąć z nieprawidłowego użycia urządzenia.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia

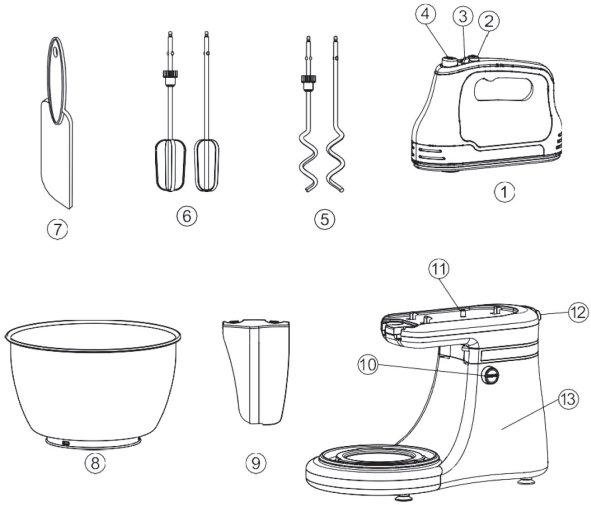
Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości. Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć instrukcję, instrukcja jest częścią produktu.
Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
Sprawdzić, czy napięcie domowej instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem wymaganym do pracy urządzenia. Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.

BEZPIECZEŃSTWO

- Przed użyciem miksera należy sprawdzić, czy przewód sieciowy jest całkowicie odwinięty z rowka na przewód.
- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu sieciowego. ***Nie dotykać urządzenia mokrymi rękoma!***
- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części miksera i nie dopuszczać, by w ich pobliże dostały się włosy lub części garderoby. Nie wyjmuj z naczynia elementów roboczych, gdy mikser jest w ruchu.
- Nie dopuszczać, by przewód sieciowy stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i zrzucić urządzenie.
- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy
- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, muszą być one wymieniane obowiązkowo przez autoryzowany serwis.
- Należy używać wyłącznie części fabrycznie dołączonych przez producenta.
- Zawsze po zakończeniu pracy z urządzeniem, przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
- Aby odłączyć urządzenie od gniazda sieciowego pociągnij bezpośrednio za wtyczkę; nie wyciągaj wtyczki z gniazda sieciowego pociągając za przewód.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i powyżej, jeśli ich działanie jest nadzorowane lub zostały one uprzednio poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba, że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

OPIS CZĘŚCI



1. Mikser
2. Przycisk turbo
3. Przełącznik prędkości
4. Przycisk do wyjmowania końcówek
5. Haki do ciasta
6. Końcówki do ubijania i mieszania
7. Łopatka
8. Miska do miksowania
9. Łopatka samozgarniająca
10. Przycisk zwalniający ramię z obsadą miksera
11. Ramię z obsadą miksera
12. Przycisk zwalniajacy mikser
13. Stojak

PRZYGOTOWANIE MIKSERA DO PRACY

Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z przetwarzanym produktem.

PRZYGOTOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

1. Do miksera wsunąć końcówki do ubijania lub zagniatania i przekręcić je do momentu, aż da się odczuć wyraźne kliknięcie (Rys. 1)
   Trzepaki są przeznaczone do ubijania piany, śmietany kremówki, do ucierania żółtek z cukrem, sporządzania kremów oraz ciast na omlety i naleśniki. Mieszadła służą do wyrabiania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, itp.
2. Upewnij się, że końcówki są zablokowane we właściwym miejscu (Rys. 2)

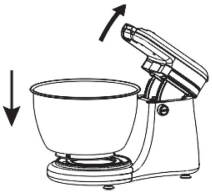
Używając miksera na stojaku, użyć końcówki z plastikową przekładnią,wsuwając ją do miksera tak, by przekładnia zrównała się z przekładnią napędu w obsadzie.

Jeżeli mikser używany jest bez stojaka, końcówkę z plastikową przekładnią należy zamocować wgnieździe z metalowym kołnierzem.

Końcówki do ubijania/zagniatania można wyjąć z miksera wyłącznie wtedy, gdy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O" (wyłączony).

Rys. 1

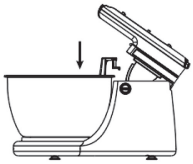
Rys. 2



Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5



Rys. 6

PRZYGOTOWANIE MIKSERA Z MISĄ

Stojak z misą posiada łopatkę samozgarniającą. Pomaga w skutecznym mieszaniu produktów, zapobiega osadzaniu (odkładaniu) ciasta na brzegu misy i skraca czas przygotowania produktów. Napęd zamocowany w głowicy stojaka w czasie pracy samoczynnie wprowadza głowicę w ruch wahadłowy i jednocześnie miskę z mieszanym produktem w ruch obrotowy.

1. Nacisnąć przycisk zwalniający ramię z obsadą i podnieść je do góry. Umieścić misę na stojaku (Rys.3, Rys.4).

Rys. 7

Rys. 8

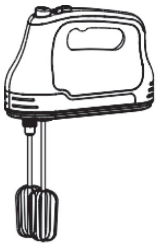
Rys. 9

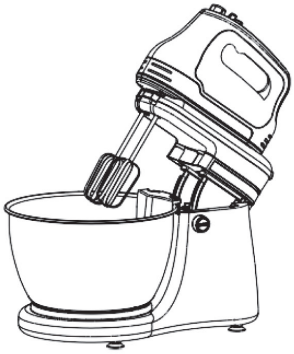
2. Zamontować w misie łopatkę samozgarniającą. Nacisnąć przycisk zwalniający ramię i opuścić je do dołu (Rys. 5, Rys. 6, Rys. 7).
3. Umieścić i docisnąć mikser w obsadzie na ramieniu urządzenia (Rys. 8, Rys. 9).

DZIAŁANIE

Używanie miksera

1. Nacisnąć przycisk zwalniający ramię z obsadą i odchylić mikesr do gory, unosząc ramię.
2. Umieść składniki w naczyniu miksującym, a następnie umieść miskę na stojaku.
3. Naciśnij jedną ręką przycisk zwalniający ramię a drugą opuść ramię z mikserem.
4. Podłączyć urzadzenie do sieci..
5. Przesunąć przełącznik prędkości do momentu osiągnięcia żadanej prędkości.
   W miarę gęstnienia mieszanych składników zwiększać prędkość.
   Jeśli urzadzenie zacznie zwalniać lub się przesilać, należy zwiększyć obroty.
   Dodatkowo napęd wyposażony jest w przycisk **turbo** służący do natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości obrotowej, bez względu na prędkość ustawioną dźwignią przełącznika.
6. Gdy miksowane skladniki osiągną żądaną konsystencję, przesunąć przełącznik prędkości z powrotem do pozycji “0”, a następnie unieść ramię z mikserem. Konieczne może okazać się regularne zgarnianie składników z boków oraz dna miski, aby wspomóc process miksowania.
7. Aby wyjąć końcówki, należy sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji “0” (wyłączony), a następnie wyjąć wtyczkę miksera z gniazda sieciowego. Chwycić trzonki końcówek i wcisnąć przycisk uwalniający końcówki.





Wskazówki

- Ucierając składniki na ciasta, używać masła lub margaryny w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć je przed użyciem.
- Najlepsze wyniki przy niewielkiej ilości składników daje ręczne użycie miksera (bez stojaka).
- Duże ilości składników oraz składniki gęste mogą wymagać dłuższego czasu miksowania.
- Miksując większe ilości składników lub składniki gęstsze, wyjąć mikser ze stojaka i użyć odpowiedniej wielkości miski.

PRĘDKOŚCI MIKSOWANIA

Poniższa instrukcja mieszania jest propozycją wyboru prędkości mieszania. Rozpocznij od prędkości 1 i zwiększaj do żądanej prędkości w zależności od konsystencji receptury.	
PRĘDKOŚĆ	FUNKCJA
0	Wyłącz i/lub wysuń
1	NISKA prędkość do łączenia lub mieszania suchych składników babeczek lub delikatnego pieczywa
2	Do śmietany masła i cukru; większość ciasta na ciastka
3	Średnia prędkość dla większości gotowych mieszanek ciasta
4	Lukier i tłuczone ziemniaki; wyrabianie ciasta
5	Ubijanie białeka jaj; wyrabianie ciasta
TURBO	WYSOKA prędkość do ubijania śmietany; wyrabianie ciasta

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia mikser należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i wysunąć końcówki. Nigdy nie używaj środków ściernych do czyszczenia części.

Głowica miksera

Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
Nigdy nie wkładaj głowicy miksera do wody ani nie dopuszczaj do zamoczenia przewodu lub wtyczki.

Ramię/stojak

Wytrzyj wilgotną szmatką, a następnie wysusz.
Nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie używać materiałów ściernych.

Akcesoria

Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
Alternatywnie można je myć w zmywarce i można je myć na górnej półce zmywarki. Unikaj umieszczania przedmiotów na dolnym stojaku bezpośrednio nad elementem grzewczym. Zalecany jest krótki program niskotemperaturowy (maks. 50^0C).

Miska

Nigdy nie używaj szczotki drucianej, wełny stalowej lub wybielacza do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej. Użyj octu do usunięcia kamienia. Trzymać z dala od ciepła (blaty kuchenne, kuchenki, kuchenki mikrofalowe).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem

• Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

Rozwiązanie

• Jeśli z jakiegoś powodu zasilanie miksera zostanie przerwane, a maszyna przestanie działać, ustaw przełącznik prędkości w pozycji “0”, odczekaj kilka sekund, a następnie ponownie wybierz prędkość. Mikser powinien wznowić pracę od razu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

Max napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Max moc	300 W
Waga	3 kg

EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.
Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.
W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 3,0 kg e

Dear customer, thank you for choosing our product and we are confident that this choice will meet your expectations in full.

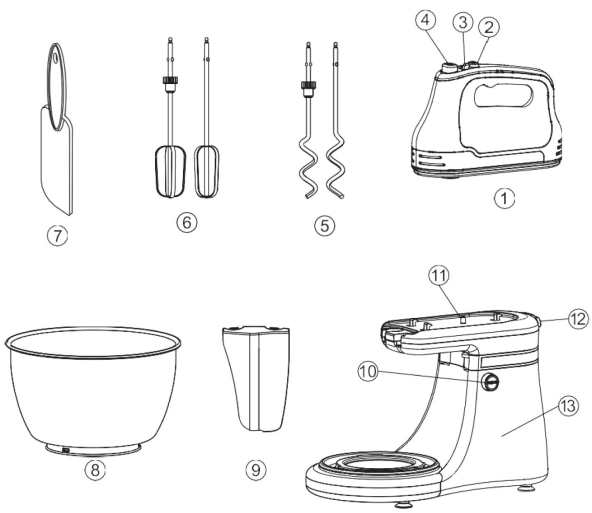
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

Safety

- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the handmixer.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always unplug the appliance when not in use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- This appliance is not intended for use 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 appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always remove the mains plug from the socket after working with the device, before assembling and disassembling the parts and before cleaning.

PARTS



1. Mixer head
2. Turbo button
3. Speed switch
4. Eject button
5. Dough hooks
6. Beaters
7. Spatula
8. Mixing bowl
9. Mixing plate
10. Cradle release bu
11. Cradle
12. Mixer release bu
13. Mixer stand

Fig. 1

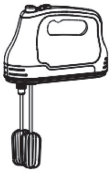


Fig. 2

PREPARING YOUR HANDMIXER

1. Insert the dough-hooks/beaters into the mixer head. (Fig. 1)
2. Make sure the dough-hooks/beaters are locked at the right place. (Fig. 2)

   If using the mixer with stand, insert the dough-hook/beater with the plastic gear ensuring it aligns with the drive gear on the cradle.

   The dough-hooks/beaters can only be removed when the speed switch is in the off "0" position.

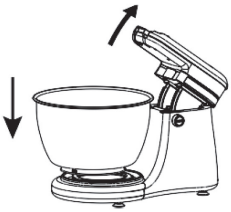


Fig. 3

Fig. 4

PREPARING YOUR STANDMIXER

1. Press the cradle release button, raise the cradle. Place the mixing bowl onto the mixer stand (Fig. 3, Fig. 4).
2. Put the mixing plate onto the stand, then press the cradle release button, push down the cradle (Fig. 5, Fig. 6, Fig. 7).
3. Hold and press down the mixer head Onto the cradle, lock it properly (Fig. 8, Fig. 9).

Fig. 5

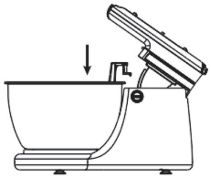


Fig. 6

Fig. 7

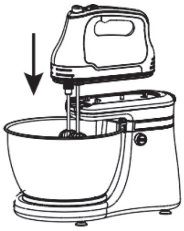
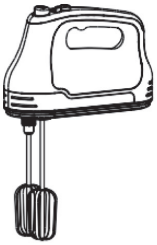


Fig. 8

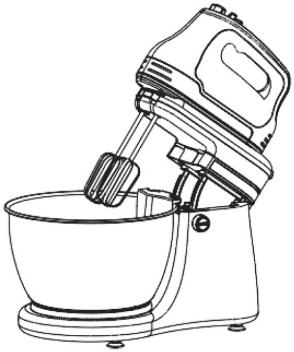
Fig. 9

OPERATING



To use your standmixer

1. Press the cradle release button, raise the cradle.
2. Place the ingredients into the mixing bowl and then place the bowl onto the mixer stand.
3. Press the cradle release button with one hand and then push down the cradle/mixer-head with the other.
4. Plug in.
5. Pull the speed switch backwards to reach the desired speed (the first dot on the mixer head is the slowest speed setting). Line up the dot on the side of the speed switch with the corresponding speed.
   As the mixture thickens, increase the speed.
   If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
   Press the turbo button to operate the motor at maximum speed. The motor will operate for as long as the button is held in position.
6. When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off "0" position and raise the mixer-head/cradle. It may be necessary to scrape down the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to assist the mixing operation.
7. To remove the tools, make sure the speed switch is in the off "0" position and unplug the mixer. Hold on to the tool shafts and press the eject button.



HINTS

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use. For best results with small quantities, use the handmixer without the stand.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer head from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- **To re-knead bread doughs remove the mixer from the stand and use hand held.**

MIXING GUIDE

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.	
SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
TURBO	HIGH speed for whipping cream; kneading dough

CLEANING

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- **Never use abrasives to clean parts.**

Mixer head

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never put the mixer head in water or let the cord or plug get wet.**

Cradle/stand

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never immerse in water or use abrasives.**

All other parts

- Wash by hands, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50 ^{0}C)programme is recommended.

Bowl

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale. Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

TROUBLESHOOTING

Problem

- The mixer stops during operation.

Solution

- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off “0” position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operation straight away.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220-240 V~
Frequency	50/60 Hz
Power	300 W

ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.

Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Net weight: 3.0 kg ℮