maltec



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

MIKSER RĘCZNY
MIXO400

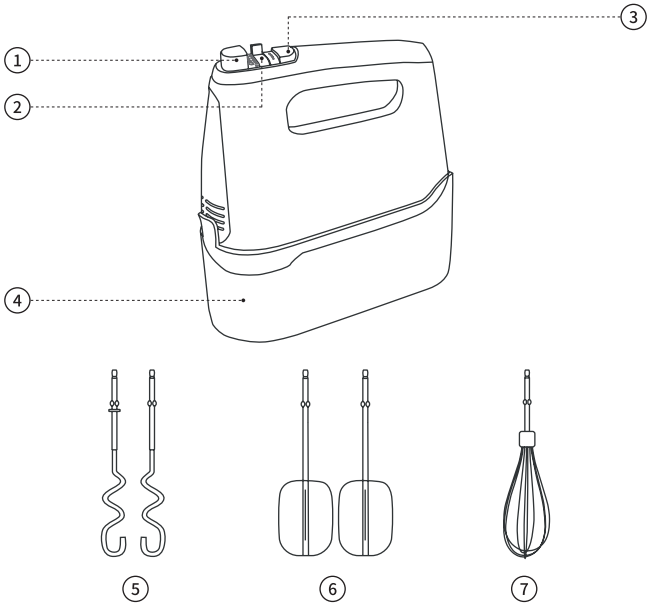
PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PROSIMY O ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI! PRZESTRZEGAJ WSZYSTKICH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA, ABY UNIKNĄĆ USZKODZEŃ SPOWODOWANYCH NIEWŁAŚCIWYM UŻYTKOWANIEM! ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, ABY MÓC Z NIEJ SKORZYSTAĆ W PRZYSZŁOŚCI.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

1. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, ani po awarii urządzenia, jego upadku lub uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwisanta, aby uniknąć porażenia prądem.
2. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu, blatu lub gorącej powierzchni.
3. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, a także szpatułki i inne przybory z dala od ubijaków podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia miksera.
4. Nie zanurzaj przewodu ani korpusu miksera w wodzie, ponieważ może to spowodować porażenie prądem. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, w tym z kuchenką.
5. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod ścisłym nadzorem i zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Nigdy nie wysuwaj trzepaczek/haków do ciasta, gdy urządzenie jest włączone.
7. Wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający. Zainstalowane na stałe – upewnij się, że urządzenie jest WYŁĄCZONE, gdy nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem obudowy oraz przed czyszczeniem.
8. Upewnij się, że palce znajdują się z dala od ruchomych trzepaczek i haków do ciasta.
9. Przed myciem wyjmij trzepaczki z miksera.
10. Wyłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.
11. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
12. Nie stosować na zewnątrz.
13. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie w gniazdku ściennym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia.
14. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
15. Nie umieszczaj urządzenia na gorącym gazie ani w jego pobliżu, ani na rozgrzanym piekarniku.
16. Nie podłączaj/odłączaj urządzenia mokrymi rękami.
17. Nie mocz urządzenia i nie wkładaj go do wody.
18. Nie wolno używać jednocześnie ubijaka i haka.

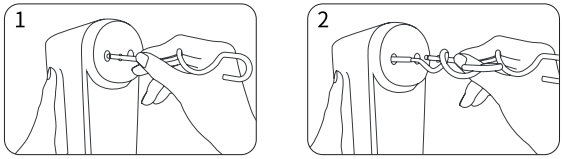
OPIS PRODUKTU



1. Przycisk wysuwania
2. Przełącznik prędkości
3. Przycisk Turbo
4. Etui do przechowywania
5. Hak do ciasta
6. Ubijaki
7. Trzepaczka

MONTAŻ I DEMONTAŻ

Porady

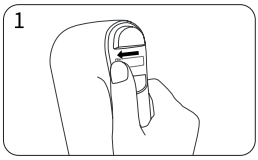


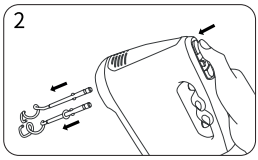
1. Włóż hak z kołnierzem do lewego otworu. Wyrównaj i wciśnij, aby zablokować na miejscu.
2. Włóż akcesorium bez kołnierza do prawego otworu. Wyrównaj i wciśnij, aby zablokować na miejscu.

Uwaga

1. Nie montuj haków w niewłaściwych otworach.
2. Trzonek akcesorium bez kołnierza można umieścić w dowolnym otworze. Jeśli haki do ciasta zostaną zamontowane odwrotnie, mąka może dostać się do urządzenia.

Usuwanie akcesoriów





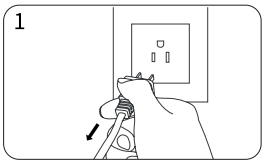
1. Jeżeli mikser ręczny pracuje, zatrzymaj go, przesuwając wyłącznik zasilania do pozycji „0" (wyłączony).
2. Naciśnij przycisk wyrzutnika, aby uwolnić akcesoria z miksera ręcznego, a następnie je wyjmij.

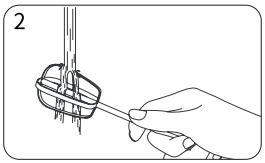
Notatka
1. Przed podłączeniem upewnij się, że przycisk prędkości jest w pozycji „0".
2. Po 3 minutach pracy odczekaj 30 sekund, aż urządzenie ostygnie; w przeciwnym razie mąka może dostać się do urządzenia.

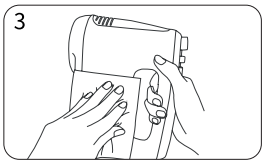
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Przed rozpoczęciem przygotuj wszystkie składniki. Wybierz miskę, w której zmieści się cała masa.
2. Dodaj pierwsze składniki do miski. Ustaw przełącznik OFF/Speed w pozycji „0" (wyłączony).
3. Podłącz kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.
4. Trzymając mikser za uchwyt, zanurz trzepaczki lub haki do ciasta w masie i stopniowo zwiększaj prędkość mieszania w zakresie od 1 do 6, aż osiągniesz pożądaną prędkość.
5. Delikatnie poruszaj trzepaczkami w masie, aby ułatwić jej mieszanie. Trzepaczki powinny przez cały czas pozostawać zanurzone w masie, aby uniknąć rozpryskiwania jej przez obracające się trzepaczki.
6. Jeśli chcesz dodać składniki lub ponownie wymieszać masę w misce, najpierw wyłącz mikser.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

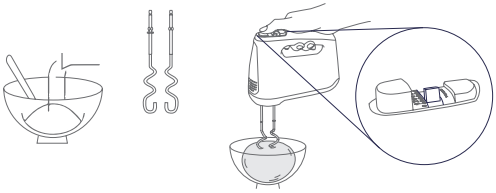
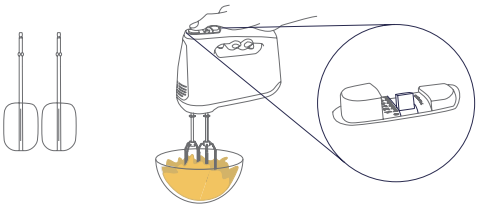
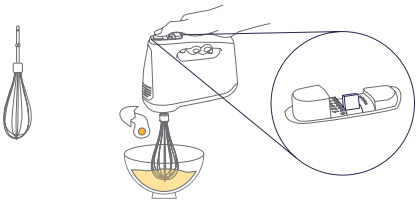






1. Zawsze odłączaj mikser ręczny od zasilania przed czyszczeniem.
2. Zawsze wyjmuj akcesoria z miksera ręcznego przed czyszczeniem. Myj w zmywarce lub w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i wytrzyj do sucha.
3. Wytrzyj mikser ręczny wilgotną ściereczką. Wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

SUGESTIA OPERACJI

Podczas użytkowania zaleca się używanie głębszego pojemnika.		
Podczas mieszania pojemniki muszą być ustawione płasko		
1. Haki do ciasta nadają się do mąki, wypieku chleba, makaronu itp.		
2. Używając mąki, należy najpierw ręcznie wymieszać mąkę z wodą		
3. Włóż maszynę do mieszanki.		
4. Włącz pierwszy bieg, aby rozpocząć pracę. Nie ustawiaj zbyt dużej prędkości.		
1. Trzepaczki nadają się do ubijania śmietany, mleka, przygotowywania ciasteczek, ciast itp.		
2. Najpierw wsuń maszynę w mieszankę.		
3. Zaczynając od pierwszego biegu i po wytworzeniu pewnej ilości piany, stopniowo zwiększaj prędkość.		
1. Trzepaczka nadaje się do płynu jajecznego		
2. Najpierw włóż maszynę do mieszanki.		
3. Zaczynając od pierwszego biegu i po wytworzeniu pewnej ilości piany, stopniowo zwiększaj prędkość.		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli mikser ręczny działa nieprawidłowo lub nie działa: Najpierw wypróbuj rozwiązania sugerowane tutaj i być może unikniesz kosztów serwisu.

1. Czy mikser ręczny jest podłączony do prądu?
2. Czy haki do ciasta zostały zamontowane nieprawidłowo?
3. Czy ilość składników jest nadmierna?
4. Czy silnik jest uszkodzony?
5. Spróbuj odłączyć mikser ręczny od zasilania, a następnie podłącz go ponownie.

DANE TECHNICZNE

MOC ZNAMIONOWA	400W
NAPIĘCIE ZNAMIONOWE	220-240V~
CZĘSTOTLIWOŚĆ ZNAMIONOWA	50Hz
WYMIARY	22x18,5x16 cm
W ZESTAWIE	2 x ubijaczki, 2 x hak do ciasta, 1 x trzepaczka Pojemnik na akcesoria

GWARANCJA

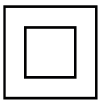
Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady towaru przez okres 2 lat od daty wydania towaru.

Wszystkie zdjęcia i rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (dalej również „zużyty sprzęt" lub „elektrośmieci") nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci do pojemnika stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji, chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.





DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Malis B. Machoński Sp. K. oświadcza, że opisane w niniejszej instrukcji urządzenie spełnia wszystkie wymagania:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
Regulation (EC) Np. 1907/2006 concerning REACH & SVHC
RoHS 2011/65/EU + (EU) 2015/863
LFGB Standard

Spełnia następujące standardy:

EN IEC 55014-1:2017+A11:2020
EN IEC 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016
EN 62233:2008

IEC 62321-1:2013
IEC 62321-2:2021
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013/AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-8:2017

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl



Bartosz Machoński

maltec



INSTRUCTION MANUAL EN

HAND MIXER
MIXO400

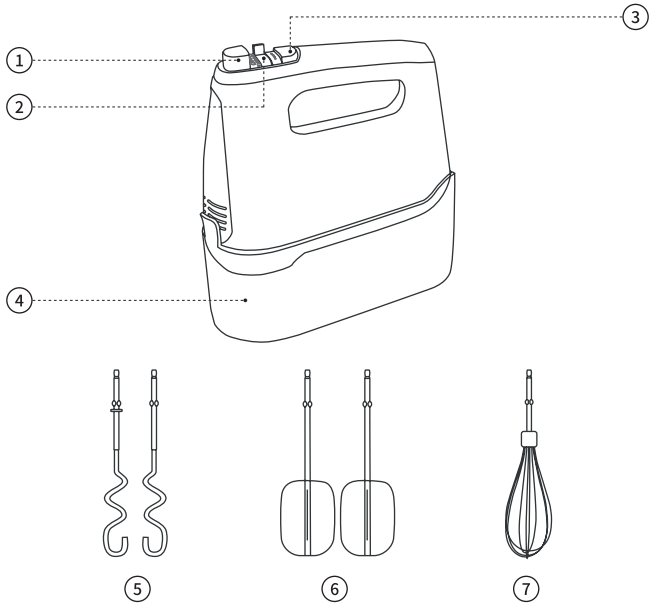
BEFORE USING THIS DEVICE, PLEASE READ THIS USER MANUAL! FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USE!
KEEP THIS USER MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

1. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it musi be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid an electric shock.
2. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
3. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, 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.
4. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
5. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Never eject beaters/dough hooks when the appliance is in operation.
7. Turn the appliance OFF, then u n plug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Permanently Installed - Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off panis, and before cleaning.
8. Ensure fingers are kept well away from moving beaters and dough hooks.
9. Remove beaters from mixer before washing.
10. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
11. Do not operate the appliance for other than its intended use.
12. Do not use outdoors.
13. Before using check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
14. The use of accessory not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
15. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
16. Do not plug on/off with wet hands.
17. Do not wet the applinance or put it into water.
18. A beater and a hook are not allowed to use together.

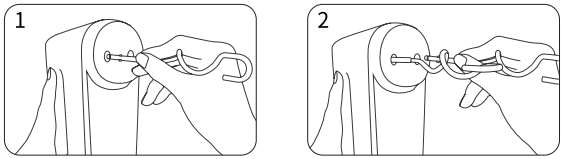
PRODUCT DESCRIPTION



1. Ejector button
2. Speed selector
3. Turbo Button
4. Storage Case
5. Dough Hook
6. Beaters
7. Whisk

ASSEMBLY AND DISASSEMBLY

Tips

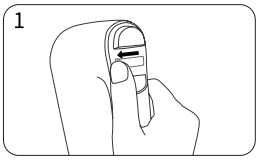


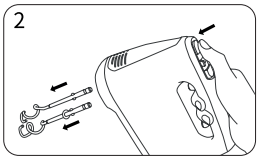
1. Insert the hook with the collar into the left opening. Align and push to lock into place.
2. Insert the accessory without a collar into the right opening. Align and push to lock into place.

Note

1. Do not install the hooks in wrong holes.
2. An accessory shaft without a collar may be used in either opening. If the dough hooks install reversely, the flour may get into the machine.

Removing accessories





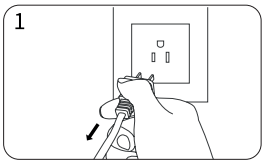
1. If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by sliding the Power switch to the „0" (Off) position.
2. Press the ejector button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.

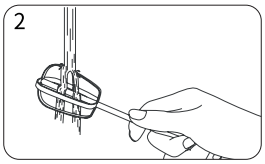
Note
1. Make sure the speed button at „0" before plug on.
2. It should be allowed to Cool down for 30 seconds after operated for3 minutes install reversely, the flour may get into the machine.

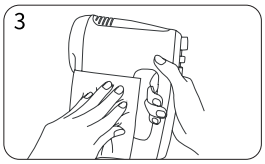
USER INSTRUCTIONS

1. Collect all your ingredients together before starting. Choose a mixing bowl that has plenty of room for the mixture.
2. Add the first ingredients to the mixing bawi. Set the OFF/Speed switch to "0" (off).
3. Plug the power cabie inio a mains outlet.
4. Holding the mixer by the handle, place the beaters or dough hooks into the mixture and gradually increase the mixing speed in the range 1 to 6 until your each the speed you want.
5. Move the beaters around a little in the mixture to help it circulate. Keep the beaters immersed in the mixture at all limes to avoid splashing the mixture from the spinning beaters.
6. If you need to add ingredients or redistribute the mixture in the bawi, switch off the mixer first.

CLEANING AND MAINTENANCE

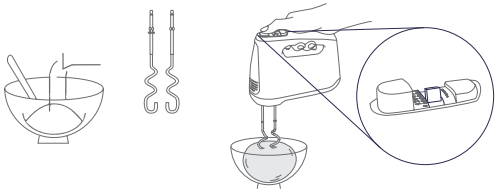
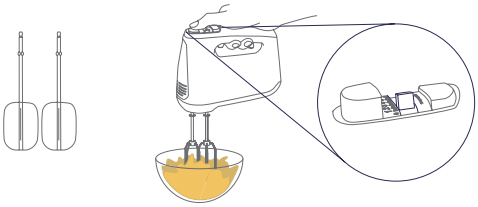
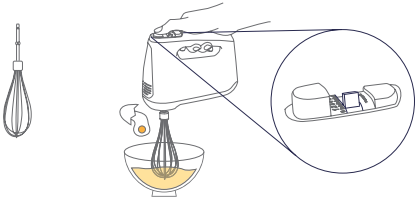






1. Always u n plug Hand Mixer before cleaning.
2. Always remove accessories from Hand Mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or using warm, soapy water. Rinse and wipe dry.
3. Wipe Hand Mixer with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

OPERATION SUGGESTION

When using, it is recommended to use a deeper container.		
When mixing, the containers need to be placed fiat		
1. The dough hooks are suita ble for flour, making bread, noodles, etc		
2. When using flour, please mix flour and water manually first		
3. Put the machine into the mixture.		
4. Turn on the first gear to start working. Please do not set the spe-ed too fast.		
1. The beaters are suita ble for cre-am, milk, making buscuits, cakes, etc		
2. First, pul the machine into the mixture.		
3. Starting from the first gear, after a certa in amount of foam is generated, gradually increase the speed.		
1. The whisk is suita ble for egg liquid		
2. First, put the machine into the mixture.		
3. Starting from the first gear, after a certa in amount of foam is generated, gradually increase the speed.		

TROUBLESHOOTING

If Hand Mixer malfunctions or fails to operate: First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

1. Is the Hand Mixer plugged in?
2. Dough hooks installed mistakely?
3. The ingredients are excessive?
4. Whether the motor is damaged?
5. Try unplugging the Hand Mixer, then plug il back in.

TECHNICAL DATA

RATED POWER	400W
RATED VOLTAGE	220-240V~
RATED FREQUENCY	50Hz
DIMENSIONS	22x18,5x16 cm
INCLUDED	2 x beaters, 2 x dough hooks, 1 x whisk Accessory storage container

WARRANTY

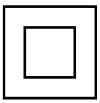
The seller is liable for defective goods for 2 years from the date of delivery.

All pictures and drawings are for reference only.

Disposal of electrical equipment



The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.



CE

DECLARATION OF CONFORMITY

Malis B. Machoński Sp. K. declares that device described in this manual meets all the requirements of the:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
Regulation (EC) Np. 1907/2006 concerning REACH & SVHC
RoHS 2011/65/EU + (EU) 2015/863
LFGB Standard

Meets the following standards:

EN IEC 55014-1:2017+A11:2020
EN IEC 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016
EN 62233:2008

IEC 62321-1:2013
IEC 62321-2:2021
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013/AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-8:2017

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl



Bartosz Machoński

maltec



BEDIENUNGSANLEITUNG DE

HANDMIXER
MIXO400

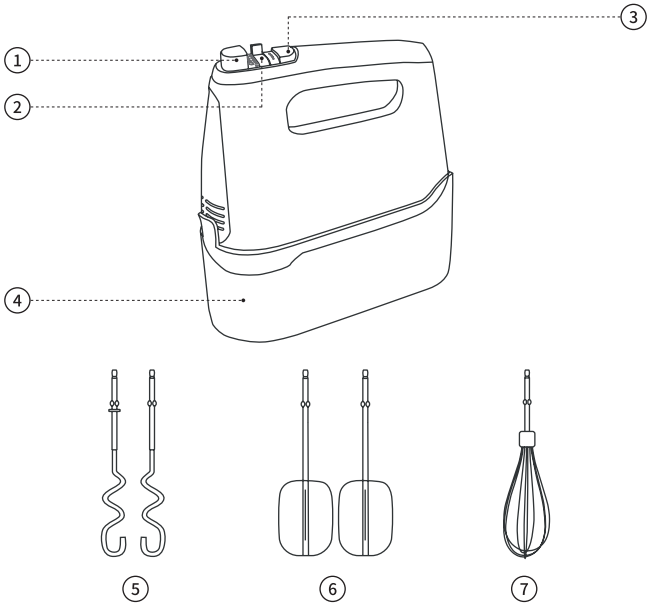
BITTE LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG! BEACHTEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE, UM SCHÄDEN DURCH UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG ZU VERMEIDEN! EWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

1. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion, nach einem Sturz oder nach sonstiger Beschädigung. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
2. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tischkante, die Arbeitsplatte oder eine heiße Oberfläche hängt.
3. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Küchenutensilien während des Betriebs von den Rührbesen fern, um das Verletzungsrisiko für Personen und/oder Schäden am Mixer zu verringern.
4. Tauchen Sie weder das Kabel noch das Gehäuse des Mischers in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen, einschließlich des Herdes.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person engmaschig beaufsichtigt und in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Eine enge Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Die Rührbesen/Knethaken dürfen niemals ausgeworfen werden, während das Gerät in Betrieb ist.
7. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Teile montieren oder demontieren oder es reinigen. Zum Herausziehen des Netzsteckers fassen Sie den Stecker an und ziehen ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Fest installierte Geräte: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Pfannen auf- oder ablegen oder es reinigen.
8. Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in die Nähe der sich bewegenden Rührbesen und Knethaken geraten.
9. Die Rührbesen vor dem Waschen aus dem Mixer entfernen.
10. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
11. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
12. Nicht im Freien verwenden.
13. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihrer Wandsteckdose mit der Spannung auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
14. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
15. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gasflamme oder eines vorgeheizten Backofens.
16. Stecker nicht mit nassen Händen ein- und ausschalten.
17. Das Gerät darf nicht nass werden und darf nicht in Wasser getaucht werden.
18. Ein Rührstab und ein Haken dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden.

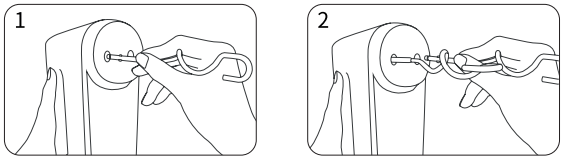
PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Auswurftaste
2. Geschwindigkeitswähler
3. Turbotaste
4. Aufbewahrungskoffer
5. Knethaken
6. Treiber
7. Schneebesen

MONTAGE UND DEMONTAGE

Tipps

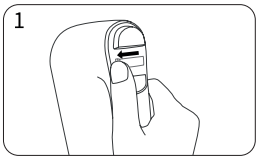


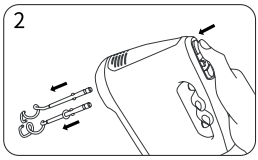
1. Den Haken mit dem Kragen in die linke Öffnung einführen. Ausrichten und einrasten lassen.
2. Setzen Sie das Zubehörteil ohne Kragen in die rechte Öffnung ein. Richten Sie es aus und drücken Sie es zum Einrasten hinein.

Notiz

1. Die Haken dürfen nicht in die falschen Löcher eingesetzt werden.
2. Eine Zubehörwelle ohne Kragen kann in beiden Öffnungen verwendet werden. Werden die Knethaken falsch herum eingebaut, kann Mehl in die Maschine gelangen.

Zubehör entfernen





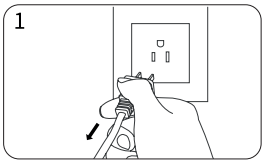
1. Falls der Handmixer in Betrieb ist, schalten Sie den Handmixer aus, indem Sie den Netzschalter in die Position „0“ (Aus) schieben.
2. Drücken Sie die Auswurftaste, um die Zubehörteile vom Handmixer zu lösen, und entnehmen Sie diese anschließend.

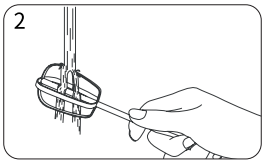
Notiz
1. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler vor dem Einstecken auf „0“ steht.
2. Nach dem Betrieb sollte die Maschine 30 Sekunden lang abkühlen. Bei umgekehrter Montage kann Mehl in die Maschine gelangen.

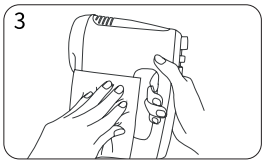
BENUTZERANLEITUNG

1. Alle Zutaten vor Beginn bereitstellen. Einen Rührtopf wählen, der genügend Platz für die Mischung bietet.
2. Die ersten Zutaten in den Rührbehälter geben. Den AUS-/Geschwindigkeitsschalter auf „o“ (aus) stellen.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
4. Halten Sie den Mixer am Griff fest, setzen Sie die Rührbesen oder Knethaken in die Mischung ein und erhöhen Sie die Rührgeschwindigkeit schrittweise im Bereich von 1 bis 6, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeit erreicht haben.
5. Bewegen Sie die Rührbesen leicht in der Mischung, damit diese besser zirkuliert. Halten Sie die Rührbesen dabei stets in der Mischung, um Spritzer durch die rotierenden Rührbesen zu vermeiden.
6. Falls Sie Zutaten hinzufügen oder die Mischung im Bawi neu verteilen müssen, schalten Sie den Mixer vorher aus.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

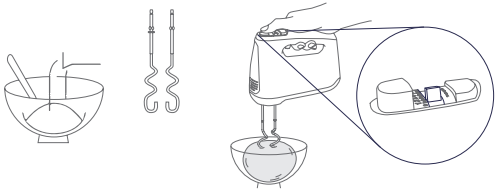
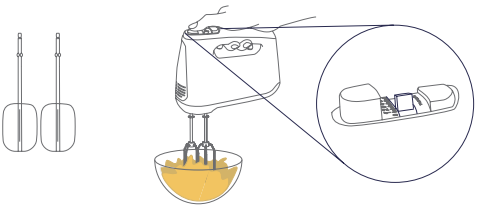
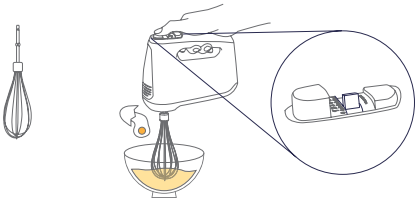






1. Vor der Reinigung immer den Netzstecker des Handmixers ziehen.
2. Entfernen Sie vor der Reinigung immer alle Zubehörteile vom Handmixer. Waschen Sie ihn in der Spülmaschine oder mit warmem Seifenwasser. Anschließend abspülen und trocken wischen.
3. Wischen Sie den Handmixer mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie ihn anschließend mit einem weichen Tuch.

BETRIEBSVORSCHLAG

Bei der Verwendung wird die Verwendung eines tieferen Behälters empfohlen.		
Beim Mischen müssen die Behälter flach hingestellt werden.		
1. Die Knethaken eignen sich für Mehl, zum Backen von Brot, Nudeln usw.		
2. Bitte mischen Sie Mehl und Wasser vor der Verwendung von Hand.		
3. Stellen Sie die Maschine in die Mischung.		
4. Legen Sie den ersten Gang ein, um mit der Arbeit zu beginnen. Bitte stellen Sie die Geschwindigkeit nicht zu hoch ein.		
1. Die Rührbesen eignen sich für Sahne, Milch, die Zubereitung von Keksen, Kuchen usw.		
2. Zuerst die Maschine in die Mischung ziehen.		
3. Beginnen Sie im ersten Gang und erhöhen Sie nach Erreichen einer gewissen Schaummenge allmählich die Geschwindigkeit.		
1. Der Schneebesen eignet sich für Eigelb.		
2. Zuerst die Maschine in die Mischung geben.		
3. Beginnen Sie im ersten Gang und erhöhen Sie nach Erreichen einer gewissen Schaummenge allmählich die Geschwindigkeit.		

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Ihr Handmixer Fehlfunktionen aufweist oder nicht funktioniert: Versuchen Sie zunächst die hier vorgeschlagenen Lösungen und vermeiden Sie möglicherweise die Kosten für eine Reparatur.

1. Ist der Handmixer eingesteckt?
2. Wurden die Teighaken irrtümlich montiert?
3. Sind die Zutaten zu viel?
4. Ist der Motor beschädigt?
5. Versuchen Sie, den Handmixer vom Stromnetz zu trennen und ihn dann wieder anzuschließen.

TECHNISCHE DATEN

NENNLEISTUNG	400W
NENNSPANNUNG	220-240V~
NENNFREQUENZ	50Hz
ABMESSUNGEN	22x18,5x16 cm
IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	2 x Rührbesen, 2 x Knethaken, 1 x Schneebesen Aufbewahrungsbehälter für Zubehör

GARANTIE

Der Verkäufer haftet für mangelhafte Ware für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Lieferdatum.

Alle Bilder und Zeichnungen dienen nur als Referenz.

Entsorgung von Elektrogeräten

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf den Produkten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte" oder „Elektroschrott") nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe enthalten (z.B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon), die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Abgabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, zum Recycling und zur Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen zur Verringerung des Verbrauchs natürlicher Ressourcen bei und senken die Produktionskosten für neue Geräte.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Malis B. Machoński Sp. K. erklärt, dass das in diesem Handbuch beschriebene Gerät alle Anforderungen der:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) Directive 2014/35/EU
Regulation (EC) Np. 1907/2006 concerning REACH & SVHC
RoHS 2011/65/EU + (EU) 2015/863
LFGB Standard

Erfüllt die folgenden Normen:

EN IEC 55014-1:2017+A11:2020
EN IEC 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016
EN 62233:2008

IEC 62321-1:2013
IEC 62321-2:2021
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013/AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-7-2:2017
IEC 62321-8:2017

Hersteller:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński