

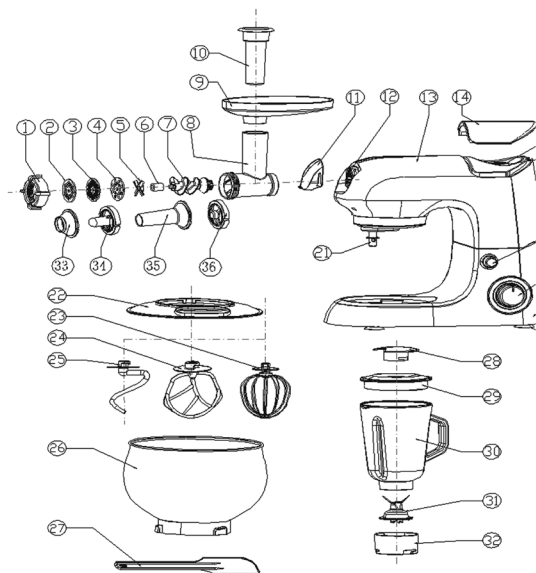
feel
MAESTRO[®]
at home

EN	Owners manual. Multifunctional planetary mixer 3 in 1
DE	Bedienungsanleitung. Multifunktionaler 3-in-1-Planetenmischer
PL	Instrukcji obsługi. Wielofunkcyjny mikser planetarny 3 w 1
RO	Manualul proprietarului. Mixer planetar
RU	Руководство по эксплуатации. Многофункциональный планетарный миксер 3 в 1
UA	Керівництво з експлуатації. Багатофункціональний планетарний міксер 3 в 1



Model/Модель: **MR-559-M**





EN	Description of the appliance	3
DE	Gerät	23
PL	Konstrukcja urządzenia	42
RO	Structura produsului	60
RU	Устройство прибора	79
UA	Склад приладу	98

Pictures/ Bilder/Rysunki/ Figuri/ Рисунки/ Малюнки

1

Dear customer, we thank you for purchase of goods

EN



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device. Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

This appliance is designed for domestic use only.

Under condition of observance of user regulations and a specialpurpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model: MR-559-M

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50Hz;

Max locked power: 2000 W;

Rated power: 1300 W;

Protective class II

Protection class IPX0

Number of operative speeds: 6

Description of the appliance

Picture1 (page 2)

1.	Ring nut	2.	Fine mincing disk
3.	Medium mincing disk	4.	Coarse mincing disk
5.	Cutter	6.	Silicon coupling
7.	Scroll	8.	Meat grinder body
9.	Meat tray	10.	Tamper
11.	Protective cover	12.	Accessory socket
13.	Swivel arm	14.	Blender protective cover
15.	Upper coupler	16.	Safe micro-switch
17.	Release button	18.	Speed control knob
19.	Motor house	20.	Foot pad
21.	Motor spindle	22.	Bowl cover
23.	Whisk	24.	Flat beater
25.	Kneading hook	26.	Mixing bowl
27.	Spatula	28.	Middle cap
29.	Blender lid	30.	Jar
31.	Cutting blade	32.	Cup base
33.	Meatball canister	34.	Meat spreader
35.	Sausage canister		

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

ATTENTION!

NEVER immerse the electric drive case, cable or plug in any liquid.
NEVER touch the appliance with wet or damp hands.

ALWAYS disconnect appliance before cleaning, assembling, disassembling, loading and unloading products.

Failure to observe these rules may result in electric shock!

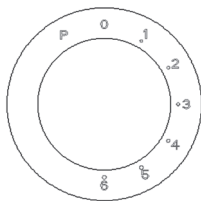
When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the any interlock mechanism in the machine.
- Always operate blender with cap is placed.

- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
 - Turn off the machine before replace attachment.
 - Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
 - Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
 - This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.






Save these instructions

Control panel speed setting



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

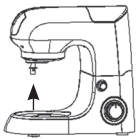



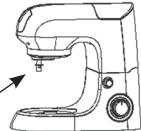

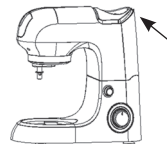

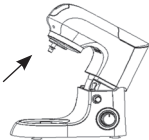
Setting Speed

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneading Hook		1-2	30sec at speed1 and 5min at speed2	800 g flour and 480 ml water
Flat beater		2-4	7min	
Whisk		6	7min	14 egg whites or 600 ml cream
Meat grinder		5-6	3min	
Blender		5-6,P	1min	0.8L max

Operating positions

Warning!

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

Item	Position	Accessory		
1				
2				
3				
4		Set up Kneading Hook, Mixing Hook, Whisk, according to your desire		

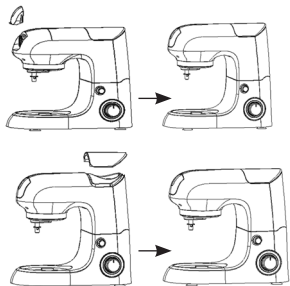
Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

How to use Kneading Hook, Flat beater, Whisk

1

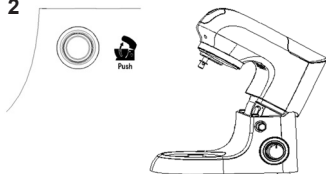


1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.

2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)

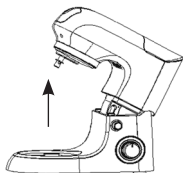
3. Place the blender protective cover (14) into the upper coupler of swivel arm (15). (see illustration)

2



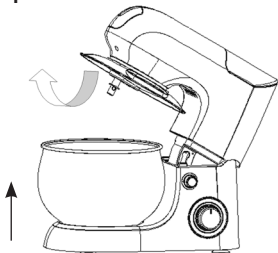
Turn the arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm (13) with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm tilts up.

3



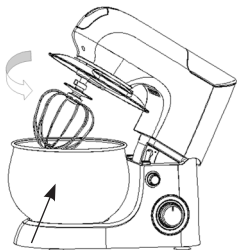
Fit the bowl cover (22) onto the swivel arm (13) and turn it slightly, so that it is attached into position securely.

4



1. Place the food into the mixing bowl(26).
2. Fit the mixing bowl in the recess on the motor house(19).
3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.

5



1. Fit the required accessory (24 with 23, 22 or 25) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm(13).
2. A. The kneading hook (25) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.

B. The flat beater (24) is used to mix lighter types of dough.

C. The whisk (23) is used for whisking cream, egg whites, etc.

3. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

6



1. Lower the swivel arm so that it locks into place with a click. The lid(22) must fit tightly with the mixing bowl(26), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.

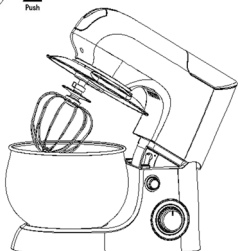
2. Plug the power cord into main power outlet. Turn Speed control knob to speed 1 (or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.

3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed.

Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.

4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.

7



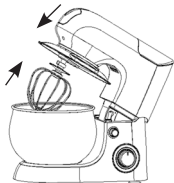
1. Switch off the appliance by turning knob to O when you have finished mixing. Unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

2. Turn the swivel arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm

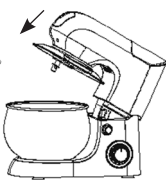
with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm(13) tilts up.

8

8.1



8.2



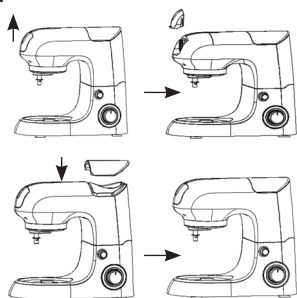
1. Detach the accessory by turning it clockwise.
2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

IMPORTANT!

The temperature of water which will be added into dough at 40 ± 5 °C degree when preparing for dough is on progress.

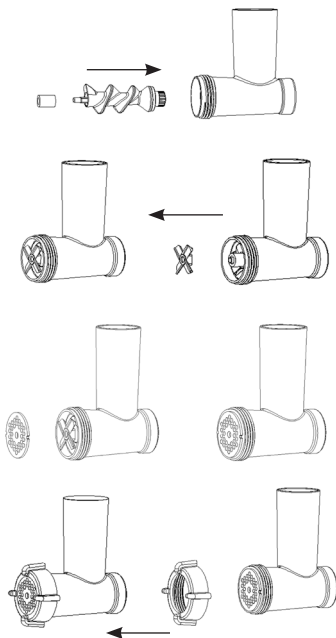
Meat Grinder

1



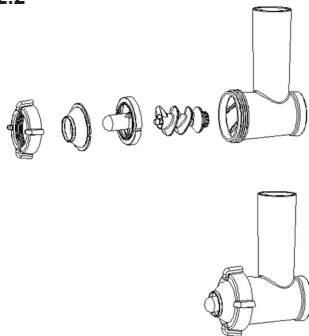
1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)
3. Place the blender protective cover (14) into the swivel arm (13). (see illustration)

2
2.1



1. Fit the scroll(7) into the meat grinder body(8).
2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration).
3. Fit the cutter(5) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk.
4. Fit one of the three mincing disk(2,3,4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse.
5. Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.

2.2



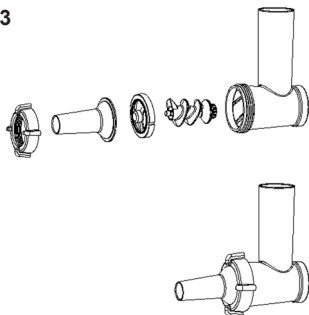
1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

2. Fit the meat spreader (34) and the meatball canister (33) onto the scroll connection (see illustration). Turn it, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

3. Fit the ring nut (1) over the meatball canister on the meat

grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place. But do not over tighten.

2.3



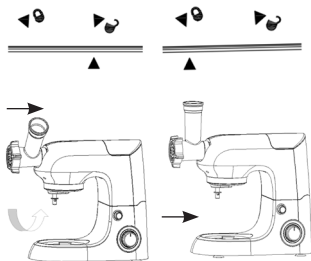
1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

2. Fit the dough spreader (36) and the sausage canister (35) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

3. Fit the ring nut (1) over the

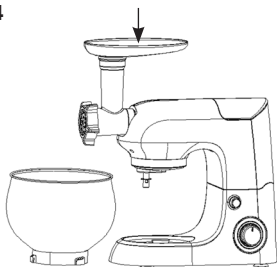
round meat holder on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

3



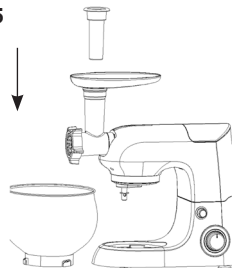
it the meat grinder body(8) in the accessory socket(12),so that the arrow is aligned with the circle.Turn it to the vertical position, so the arrow is aligned with the arrow.

4



- 1.Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body(8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance.
2. Place the mixing bowl(26) or similar under the meat grinder body opening.
3. The appliance is now ready for use.

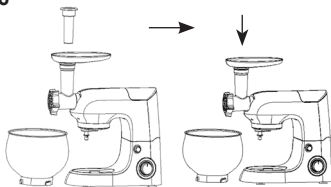
5



1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.

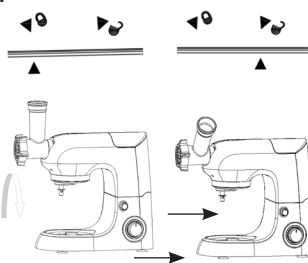
3. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.
4. Put the pieces onto the tray(9).
5. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.
6. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

6

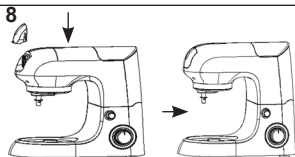


1. Switch off the appliance by turn knob to O when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. Remove pusher and meat tray.

7



- To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.



Fit the protective cover over the accessory socket again.

Safety instructions:

Always remove bone,gristle, tendons, and rind before grinding the meat.

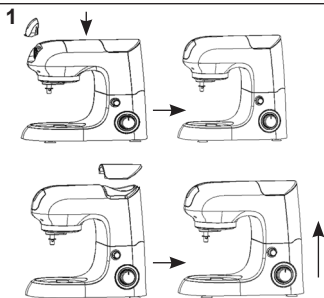
Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.

The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.

Never run the meat grinder continuously for more than 3 minutes.

Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 3 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

Blender

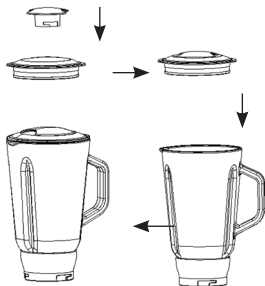


1.Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.

2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).

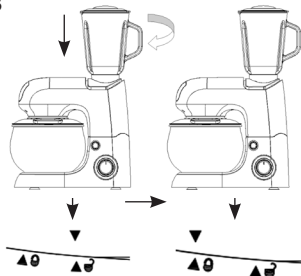
2. Remove the blender protective cover(14) from the swivel arm(see illustration).

2



1. Place the foodstuff you wish to process into the jar(31).
2. Put the blender lid(30) into the jar and ensure it cover well.
3. Place the middle cap(29) into the hole in the blender lid.

3



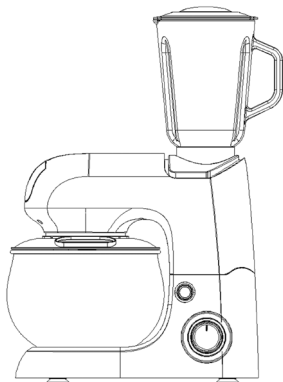
1. Place the jar assembly in the motor house, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
2. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting)

indicator light on the control panel will now be illuminated.

3. Select the speed you want using the four speed buttons.

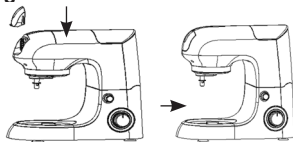
Recommended speeds are shown in the table above.

4



1. Switch off the appliance by pressing the OFF button after use. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove.
3. Remove blender lid then you may put processed food out.

5



- Fit the blender protective cover to the swivel arm again.

Safety instructions:

1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.

5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 1 minutes to prevent overheating or consequent damage.
7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.
9. The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting

Cleaning and maintenance

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

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in warm soapy water.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimize the

risk of rust and discoloration.

- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

Storage

- Wipe and dry the appliance before storage.
- Store the appliance in a cool, dry and clean place beyond the assess of children and people with limited physical and mental abilities.



Environmental protection

The equipment is labeled in accordance with the European Directive 2012/19/EC «On the disposal of electrical and electronic waste» crossed-out garbage container sign This label indicates that this equipment must not be disposed of with other household waste at the end of its useful life. The user is obliged to hand it over to the collection point for electrical and electronic equipment waste. Electrical equipment waste is hazardous to the environment. Proper handling of used electrical and electronic equipment avoids harmful effects on human health and the environment resulting from the presence of hazardous components, as well as improper storage and recycling of such equipment. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the intended or improper use of the equipment. The manufacturer has the right to change product specifications at any time without prior notice for design, commercial, aesthetic or other reasons.

**Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für
den Kauf der Technik**



Die Funktionalität, Gestaltung und Erfüllung von Qualitätsstandards gewährleisten Ihnen die Sicherheit und Bequemlichkeit bei der Nutzung dieses Gerätes.

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie als Nachschlagewerk während der ganzen Nutzungsdauer gut auf

Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt.

Vorbehaltlich der Regeln des Betriebs und der Zweck der Produkte enthalten keine schädlichen Substanzen.

Technische Eigenschaften

Modell: MR-559-M

Stromversorgung:

Stromart - Wechselstrom;

Nennfrequenz 50 Hz;

Nennspannung (Bereich) 220-240 V;

Nennleistung: 1300 W;

Maximale Leistung: 2000 W;

Anzahl der Geschwindigkeiten: 6

Schutzklasse gegen elektrischen Schlag II;

Schutzart des Gehäuses gegen das Eindringen von

Feuchtigkeit standardmäßig, entspricht IPX0;

Produktvorrichtung

Bild 1 (Seite 2)

1. Befestigungsring (Schraubenmutter)
2. Scheibenmesser für feines Mahlen
3. Scheibenmesser für mittleres Mahlen
4. Scheibenmesser für grobes Mahlen
5. Kreuzmesser
6. Silikonkupplung
7. Wendel
8. Gehäuse des Fleischwolfs
9. Fülltablett für die Produkte
10. Stopfer für die Produkte
11. Schutzdeckel
12. Adapter für Aufsätze
13. Drehhebel (Hebel zum Anheben)
14. Schutzdeckel für den Mixer
15. Oberer Antrieb (Kupplung)
16. Sicherheitsmikroschalter
17. Der Mixerfeststeller (Der Feststeller der Mixersteigung)
18. Der Ausschalter/der Umschalter der Geschwindigkeiten.
19. Gehäuse
20. Stützfuß (vibrationsdämpfend)
21. Antriebswelle des Motors
22. Der Schutzdeckel des Beckens mit der Einfüllschürze
23. Schlagbesen
24. Die Düse für die Vermischung
25. Die Düse für die Mischung
26. Das Becken
27. Schaufel (Schaber)
28. Stopfen (zur Füllung)
29. Deckel des Mixers
30. Mixerschüssel
31. Messerklinge des Mixers (Zerkleinerer)

32. Sockel des Mixergehäuses
33. Aufsatz zum Formen von Frikadellen
34. Fleischstopfer (Fleischverteiler)
35. Wurstaufsatz

Sicherheitsmaßnahmen

Sehr geehrter Kunde, die Einhaltung der üblichen Sicherheitsvorschriften sowie der in dieser Anleitung dargelegten Vorschriften gewährleistet eine äußerst sichere Nutzung des Gerätes.

ACHTUNG!

- Tauchen Sie niemals den Körper des Mixers (elektrisch), das Netzkabel und Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit an den elektrischen Teilen des Gerätes.

- Nehmen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Lassen Sie das eingeschaltete elektrische Gerät niemals unbeaufsichtigt!

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, und vor Anhängendeänderung, Reinigung und Lagerung.

- Entfernen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch sowie vor jeder Reinigung und Aufbewahrung aus der Steckdose. Stellen Sie den Schalter des Gerätes auf die Position AUS, bevor Sie es vom Netz abschalten.

- Es ist verboten, das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose am Kabel vom Netz auszuschalten.

- Überzeugen Sie sich vor der Anwendung davon, dass die Spannung im Stromnetz in Ihrem Haus der Betriebsspannung des

Gerätes entspricht.

- Die Verwendung der ungeeigneten Verlängerungskabel oder Übergangsstücke des Netzsteckers kann Schäden am elektrischen Gerät verursachen und zu Brandgefahr führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. Versuchen Sie nicht das Gerät selbständig zu reparieren, wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, denen an Wissen und Erfahrung im Gebrauch von Haushaltsgeräten mangelt, benutzt zu werden, außer Sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen.
- Lassen Sie Kinder mit dem Gerät oder den Verpackungsteilen nicht spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit keinen heißen und scharfen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängen, achten Sie darauf, dass es nicht stark gespannt, nicht verwickelt und nicht überdreht ist.
- Werfen Sie das Gerät nicht, lassen Sie es nicht herunterfallen oder stürzen.
- Wenn Sie das Gerät von einem kalten in einen warmen Raum gebracht haben, schalten Sie das Gerät nicht für 2 Stunden, um Schäden durch Kondenswasser an den Innenteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während eines Gewitters, Sturm. Während dieser Zeit kann die Netzspannung springen.

- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze auf dem Gehäuse während des Betriebs des Mixers, wird es zu einer Überhitzung und zum Ausfall des Motors führen.

ACHTUNG!

- Berühren Sie keine Teile während des Betriebs des Mixers bewegt.
- Vor dem Wechsel Düsen, ziehen Sie immer das Gerät. Austauschbare Düsen nur durchführen, wenn die beweglichen Teile.

ACHTUNG!

Das Gerät verfügt über eine sehr scharfe Schneidklingen, die eine sehr sorgfältige Handhabung erfordern.

- Berühren Sie nicht Teile während des Betriebs des Mixers bewegt.
 - Vor Demontage, Montage, Beladen und Entladen der Produkte, ziehen Sie immer das Gerät. Der Aus- und Einbau folgen nur, wenn die beweglichen Teile.
- Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt ist.

Zur kommerziellen Nutzung erwerben Sie bitte die für die gewerbliche Nutzung bestimmte Technik.

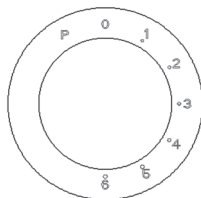
Handeln in Extremsituationen:

- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, ohne das Gerät oder das Wasser zu berühren.
- Falls Sie Rauch, Feuern, einen starken Geruch von verbrannten

Isolierung bemerken, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.

Funktionen des Bedienfelds

Position des Schalters	Funktion
0	Stopp
1-6	Arbeitsgeschwindigkeiten
1	Minimale Geschwindigkeit (langsam)
6	Maximale Geschwindigkeit (schnell)
P	Impulsmodus (maximale Geschwindigkeit)












Geschwindigkeitsmodi

Accessories	Picture	Speed setting	Time
-------------	---------	---------------	------

Die Düse für die Mischung		1-2	30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 und 5 Minuten bei Geschwindigkeit 2
Die Düse für die Vermischung		2-4	7 Minuten
Schlagbesen		6	7 Minuten
Fleischwolf		5-6	3 Minuten
Stabmixer		5-6,P	1 Minuten

Arbeitspositionen

Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die Zubehörteile gemäß dieser Tabelle montiert sind und sich in der Arbeitsposition befinden.

№	Position	Zubehör		
1				
2				
3				
4		Montieren Sie den Knethaken, den Knetaufsatz oder den Schneebesen nach Belieben.		

Erste Schritte

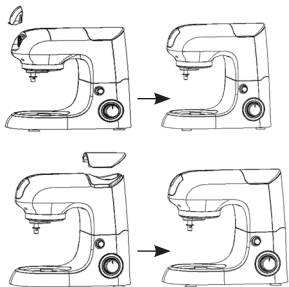
- Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie das Verpackungsmaterial, sicherzustellen, dass alle Teile des Gerätes nicht beschädigt werden.

Der Körper elektrische außen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen, dann trocken wischen.

- Tauchen Sie das Betätigungskörper, das Netzkabel und Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

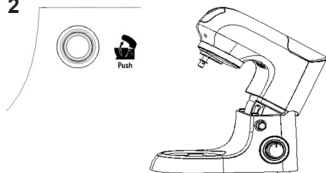
Verwendung des Mixers

1



- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Schutzdeckel (11) am Anschluss für Zubehör (12) befestigt ist.
- Setzen Sie den Schutzdeckel des Mixers (14) auf den oberen Antrieb (Kupplung) (15).

2



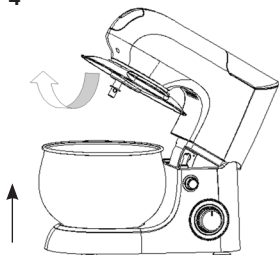
- Drehen Sie den Verriegelungsknopf (Entriegelung) des Geräts (17) im Uhrzeigersinn und heben Sie den Hubhebel (13) bis zum Einrasten an.

3



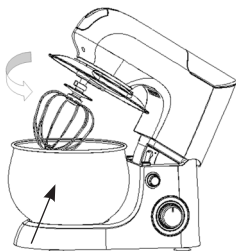
- Setzen Sie den Deckel der Schüssel (22) auf den Drehhebel (13) und drehen Sie ihn leicht, damit er sicher einrastet

4



- Legen Sie die Zutaten in die Rührschüssel (26).
- Setzen Sie die Rührschüssel in die Aussparung des Gehäuses (19).
- Drehen Sie die Schüssel leicht im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

5



- Wählen Sie den gewünschten Aufsatz (24, 23 oder 25) aus und setzen Sie ihn auf die Antriebswelle. Zum Einrasten die Nuten ausrichten und den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen.

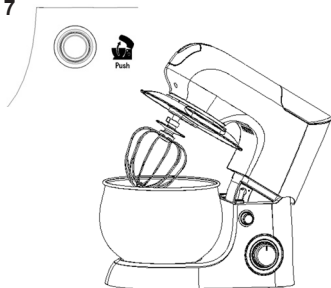
6



- Senken Sie den Hebel bis zum Klick ab und stellen Sie sicher, dass der Deckel (22) die Schüssel (26) fest verschließt
- Das Gerät an das Stromnetz anschließen und die gewünschte Geschwindigkeit auswählen. Die empfohlenen Einstellungen sind in der Modus-Tabelle aufgeführt
- Verwenden Sie zum

Entfernen von Produktresten nur den Spatel. Verwenden Sie nicht Ihre Hände.

7

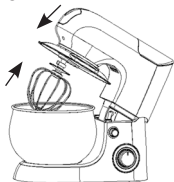


- Nach Beendigung des Mixvorgangs schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf die Position O drehen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Aufsätze wechseln, das Gerät zerlegen oder es nicht benutzen.
- Drehen Sie den

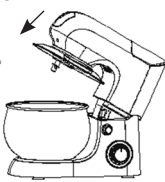
Verriegelungsknopf (17) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Drehhebel mit der Hand bis zum Einrasten. Der Drehhebel (13) wird nach oben gehoben

8

8.1



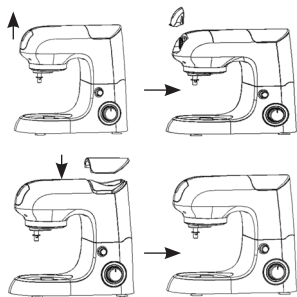
8.2



- Entfernen Sie den Aufsatz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie die Schüssel mit den zubereiteten Produkten, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Verwendung des Fleischwolfs.

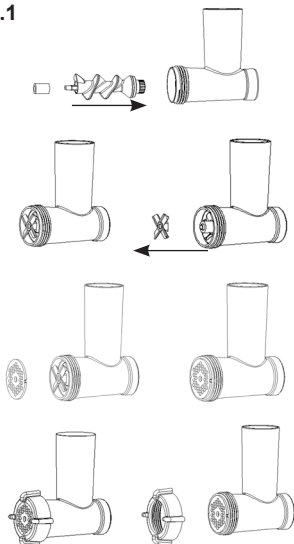
1



- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Schutzdeckel (11) am Anschluss für Zubehör (12) befestigt ist.
- Setzen Sie den Schutzdeckel des Mixers (14) auf den oberen Antrieb (Kupplung) (15).

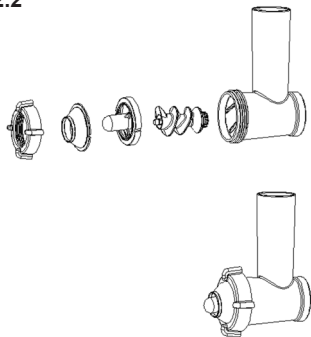
2

2.1

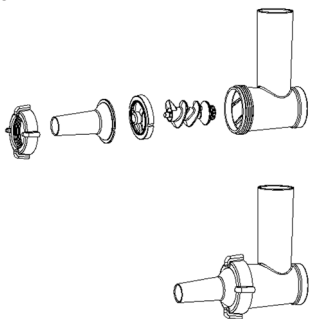


- Setzen Sie die Schnecke (7) in das Gehäuse des Fleischwolfs (8) ein.
- Setzen Sie die Silikonkupplung (6) auf die Schnecke.
- Setzen Sie das Kreuzmesser (5) mit der Schneide zum Scheibenmesser auf die Schnecke.
- Wählen Sie das Scheibenmesser (2, 3 oder 4) aus und setzen Sie es ein.
- Befestigen Sie die Teile mit dem Befestigungsring, ohne ihn zu fest anzuziehen.

2.2

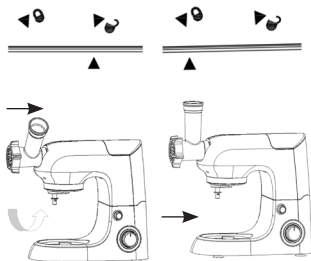


2.3



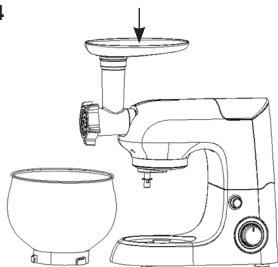
Montageanleitung für die
Aufsätze 33, 34, 35, Abb. 2.2.;
2.3

3



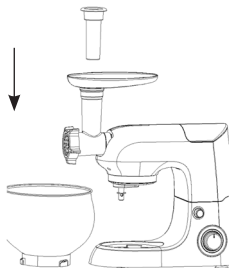
Setzen Sie den Fleischwolf in die Aufnahme für Zubehör am Gerätekorpus (12) ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet.

4



- Stellen Sie das Produktfach (9) auf den Fleischwolfkorpus (8).
- Platzieren Sie die Schüssel (26) unter der Auslassöffnung.

5



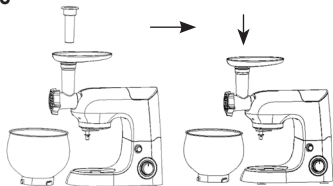
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.

- Schneiden Sie das Fleisch in etwa 25 mm große Stücke.
- Geben Sie das Fleisch in den Behälter und schieben Sie es mit dem Stopfer in die Schnecke.
- Wählen Sie die gewünschte

Geschwindigkeit (siehe Modus-Tabelle).

-Wenden Sie beim Einfüllen der Produkte keine übermäßige Kraft an.

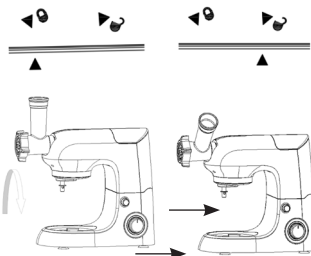
6



- Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Zerkleinerungsvorgangs aus, indem Sie den Drehknopf auf die Position 0 stellen. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie die Aufsätze austauschen, das Gerät zerlegen oder bevor Sie es nicht mehr verwenden.

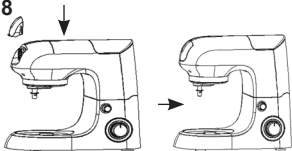
- Entfernen Sie den Stopfer und die Fleischschale.

7



Zerlegen Sie die Aufsätze in umgekehrter Reihenfolge der Montage.

8



- Entfernen Sie vor der Verarbeitung Knochen, Sehnen und Knorpel.
- Gefrorene Produkte müssen vollständig aufgetaut sein.
- Der Fleischwolf ist ausschließlich für die Verarbeitung von Fleisch vorgesehen.
- Die Verarbeitung von pastösen Produkten (z. B. mit Semmelbröseln) ist verboten.
- Die Dauer des Dauerbetriebs darf 3 Minuten nicht überschreiten. Danach ist eine Pause von mindestens 30 Minuten einzulegen.

Verwendung des Mixers

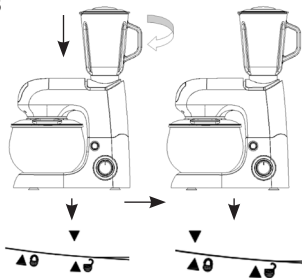
1

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Schutzdeckel (11) am Anschluss für Zubehör (12) befestigt ist
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung des Mixers (14) ab.

2

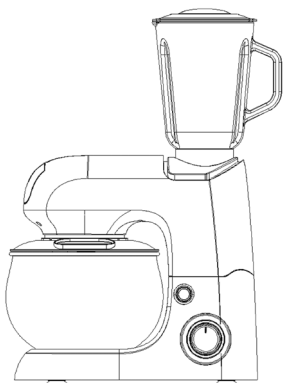
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (30).
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und fixieren Sie diesen.
- Stecken Sie den Zerkleinerer-Stopfen in die Öffnung des Hauptdeckels.

3



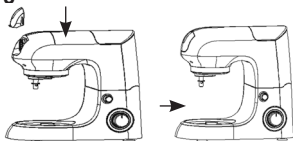
- Setzen Sie die Schüssel auf den Motorteil, richten Sie die Markierungen aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit gemäß der Modustabelle

4



Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Nehmen Sie den Mixer in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zusammenbau vom Hauptgehäuse des Geräts ab.

5



Mit diesem Mixer können Sie perfekt Suppen zubereiten, Mayonnaise, Saucen, Cocktails, Desserts, Essen für Kinder und viele andere Gerichte.

Vermeiden Sie das Auftreten von fremden Gegenständen und Stoffen zum Mixerbehälter zusammen mit den Produkten.

Vor der Behandlung, saubere Schale mit Obst und Gemüse, entkernen und in Stücke schneiden etwa die Größe 2*2 cm.

Sie nicht den Mixer zu hart Lebensmittel, wie Getreide, Reis, Kaffee, Eis und Tiefkühlkost zu behandeln

Verarbeitung von Produkten im Mixerbehälter

Um Herausspritzen zu vermeiden, muss der Mixerbehälter mit Produkten nicht über die maximale Markierung hinaus gefüllt werden. Viele Produkte wachsen während der Verarbeitung.

Verwenden Sie einen Standmixer zum Mischen von Zutaten mit

Wasser oder einer anderen Flüssigkeit (mischen Sie nicht nur trockene Lebensmittel).

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit dem Netzwerk verbunden.
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und bis in die beweglichen Teile warten.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder starke Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Laugen, Metallgegenstände und Waschlappen.
- Tauchen Sie das Laufwerk und das Netzkabel-Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Laufwerk nicht mit Wasser oder in der Spülmaschine.
- Waschen Sie Schneidmesser mit äußerster Vorsicht!

Unmittelbar nach Gebrauch waschen (nicht für eine lange Zeit Einweichen) die Düse mit warmem Seifenwasser mit einem

weichen Nylon Schwamm, dann trocken wischen Sie mit einem sauberen Handtuch. Die Wassertemperatur nicht mehr als 60°C. Die Reinigung der Scheibenmesser ist es bequem, mit Hilfe der Nylonbürste zu erledigen.

Das Gehäuse des elektrischen Antriebes reiben Sie zuerst mit weichem feuchten Stoff ab, dann wischen Sie es mit trockenem reinen Handtuch ab.

Lagerung

- Vor der Lagerung, ziehen Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und trocken es vor der Lagerung.
- Wickeln Sie nicht das Netzkabel um die Aufnahme oder nicht gekühlter Einheit.
- Lagern Sie das Gerät in einem kühlen, trockenen Ort, geschützten. Ort fern von Kindern und Menschen mit Behinderungen.



Entsorgung

Das Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU «über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten» mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, es zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu bringen. Elektroaltgeräte sind umweltgefährdend. Ein sachgemäßer Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten vermeidet schädliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die sich aus dem Vorhandensein gefährlicher Bestandteile ergeben, sowie eine unsachgemäße Lagerung und Wiederverwertung solcher Geräte. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den

bestimmungsgemäßen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktspezifikationen jederzeit und ohne vorherige Ankündigung aus gestalterischen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen Gründen zu ändern.

Dziękujemy za zakup sprzętu



Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę.

Proszę, uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachowajcie ją w charakterze materiału naukowego, przez cały czas eksploatacji produktu.

Mikser przeznaczony tylko do obróbki (mieszania) płynnych i nietwardych produktów w domowych warunkach

Charakterystyka techniczna

Model: MR-559-M

Zasilanie elektryczne:

Prąd- zmienny;

Nominalna częstotaść 50Hz;

Napięcie nominalne 220-240V;

Moc nominalna: 1300 W;

Moc maksymalna: 2000 W;

Klasa ochrony przed spięciami II;

Wykonanie korpusu zapobiegające przedostawania się wilgoci, odpowiada klasie IPX 0

Ilość szybkości: 6;

Budowa Urządzenia

Rysunek 1 (strona 2)

1. Nakrętka
2. Nóż tarczowy do drobnego mielenia
3. Nóż tarczowy do średniego mielenia

4. Nóż tarczowy do grubego mielenia
5. Nóż krzyżakowy
6. Sprzęgło silikonowe
7. Ślimak
8. Obudowa maszynki do mielenia mięsa
9. Tacka na produkty
10. Popychacz do produktów
11. Pokrywa ochronna
12. Złącze do przystawek
13. Dźwignia obrotowa (dźwignia podnosząca)
14. Pokrywa ochronna blendera
15. Górny napęd (muffa)
16. Mikroprzełącznik zabezpieczający
17. Przycisk nachylenia się adaptera
18. Regulator szybkości
19. Korpus
20. Nóżka podporowa (antywibracyjna)
21. Wał napędowy silnika
22. Osłona ochronna do miski z korpusem do napełnienia
23. Łopatkki do ubijania
24. Końcówka dla mieszania
25. Końcówka dla zagniatania
26. Miska
27. Łopatkka (skrobak)
28. Zatyczka (do napełniania)
29. Pokrywa blendera
30. Miska blendera
31. Nóż blendera (rozdrabniacz)
32. Podstawa korpusu blendera
33. Nasadka do formowania klopsików
34. Popychacz do mielonego mięsa (rozdzielacz mięsa)
35. Nasadka do kiełbasek

Środki bezpieczeństwa

Szanowny użytkowniku, zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.

UWAGA!

- Nigdy nie wkładaj urządzenia lub jego części do wody lub do innych cieczy.
 - Nie dopuszczaj do zawilgocenia elektrycznych części urządzenia.
 - Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez kontroli!
 - Zawsze wyjmuj wtyczkę z rozetki, jeżeli skończyliście używać urządzenie, a także przed załadunkiem/wyładunkiem misy, oczyszczaniem i przechowywaniem.
 - Zabronione jest odłączanie urządzenia od sieci poprzez wrywanie wtyczki z rozetki za przewód.
 - Przed wykorzystaniem przyrządu upewnij się, że napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w twoim domu.
 - Wykorzystanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki zasilania może stać się przyczyną uszkodzenia urządzenia lub powstania pożaru.
 - Nigdy nie korzystaj z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka, jeżeli urządzenie nie działa jak powinno oraz, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub dostało się do wody.
 - Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi z ograniczonymi fizycznymi lub umysłowymi możliwościami.
 - Przy wykorzystaniu urządzenia przez dzieci, niezbędna stała

kontrola dorosłych.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem produktu.
- Nie dopuszczaj do dotykania przewodu zasilającego do nagranych i ostrych powierzchni.
- Nie dopuszczaj silnego naciągnięcia, zwisania z powierzchni roboczych załamaniom i skręcaniu się przewodu zasilającego.
- Nie rzucaj urządzeniem.
- Nie wykorzystuj urządzenia poza pomieszczeniami.
- Nie wykorzystuj urządzenia w czasie burzy, sztormowego wiatru. Ponieważ wtedy możliwe są skoki napięcia sieciowego.
- Nie ustawiaj urządzenia na, lub w pobliżu gazowych i elektrycznych kuchenek, lub w pobliżu innych grzejnych urządzeń.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych na korpusie w czasie pracy miksera, to doprowadzi do przegrzania silnika elektrycznego.

UWAGA!

- Nie dotykaj do poruszających się części w czasie pracy miksera.
- Jeśli chcesz dokonać zmiany łopatek, bądź też założyć nasadkę blendera odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Zmianę łopatek wykonuj tylko po pełnym zatrzymaniu poruszających się części.
- Nie próbuj czyścić miski lub łopatek w czasie pracy miksera. Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała!

UWAGA!

Przyrząd ma ostre, obracające się z dużą prędkością tnące ostrza, wymagające niezmiernie ostrożnego użytkowania.

- Nie dotykajcie do poruszających się części od razu po otwarciu pokrywy urządzenia.
- Przed załadunkiem, wyładunkiem kawy, przed oczyszczaniem zawsze odłączajcie urządzenie od sieci elektrycznej.
- Przed otwieraniem pokrywy zawsze czekajcie na zatrzymanie się

poruszających się części.

-Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów oprócz tych, do których jest ono przeznaczone.

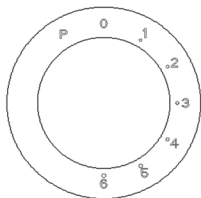
Działanie w ekstremalnych sytuacjach

-Jeżeli urządzenie wpadło do wody, natychmiast, wyjmij wtyczkę z rozetki, nie dotykając samego urządzenia lub wody.


-W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerwij wykorzystanie urządzenia, wyjmij wtyczkę z rozetki i zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.

Funkcje panelu sterowania

Pozycja przełącznika	Przeznaczenie
0	Zatrzymanie
1-6	Prędkości robocze
1	Minimalna prędkość (wolna)
6	Maksymalna prędkość (szybka)
P	Tryb impulsowy (maksymalna prędkość)












Tryby prędkości

Nasadka		Prędkość	Czas
Łopatkki do ubijania		1-2	30 sekund przy prędkości 1 i 5 minut przy prędkości
Końcówka dla mieszania		2-4	7 minut
Łopatkki do ubijania		6	7 minut
maszynki do mielenia mięsa		5-6	3 minut
Blender		5-6,P	1 minut

Pozycje robocze

Urządzenie należy używać tylko wtedy, gdy akcesoria są zamontowane zgodnie z poniższą tabelą i znajdują się w pozycji roboczej.

№	Pozycja	Akcesorium		
1				
2				
3				
4		<p>Zamontuj końcówkę do mieszania ciasta, końcówkę do ugniatania lub trzepaczkę według własnego uznania.</p>		

Przygotowywanie do pracy

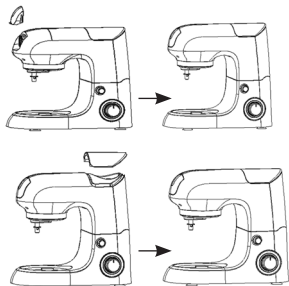
-Przed pierwszym użyciem upewnijcie się czy wasz zestaw posiada wszystkie części składowe wymienione na wstępie niniejszej instrukcji. I czy żaden z elementów nie jest uszkodzony.

-Przed pierwszym wykorzystaniem umyj wszystkie Łopatki ciepłą wodą z środkiem myjącym i dokładnie wysuszyć. Korpus miksera przetrzyj na zewnątrz miękką, lekko wilgotną tkaniną, następnie wytrzyj do sucha.

-Zabronione jest zanurzanie korpusu napędu elektrycznego, przewodu sieciowego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.

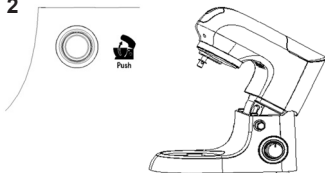
Korzystanie z miksera

1



- Ustaw urządzenie na równej, poziomej powierzchni.
- Upewnij się, że osłona ochronna (11) jest zamontowana na złączu do przystawek (12).
- Umieść osłonę ochronną blendera (14) na górnym napędzie (muffce) (15).

2



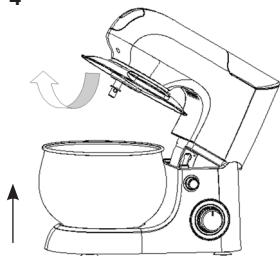
- Obróć pokrętko blokady (odblokowania) urządzenia (17) zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś dźwignię podnoszącą (13) do momentu zablokowania

3



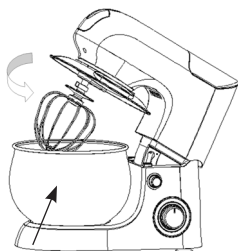
- Załóż pokrywę miski (22) na dźwignię obrotową (13) i delikatnie ją obróć, aby się dobrze zablokowała

4



- Umieść produkty w misce do mieszania (26).
- Umieść miskę do mieszania we wnęce korpusu (19).
- Delikatnie obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.

5



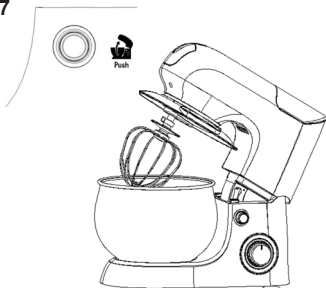
- Wybierz i zamontuj odpowiednią nasadkę (24, 23 lub 25) na wałku napędowym. Aby zamocować, dopasuj rowki i obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

6



- Opuść dźwignię do momentu kliknięcia i upewnij się, że pokrywa (22) szczelnie zamyka miskę (26).
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, wybierz żądaną prędkość. Zalecane parametry podano w tabeli trybów
- Do usuwania resztek produktów używaj wyłącznie łopatk. Nie wolno używać rąk.

7

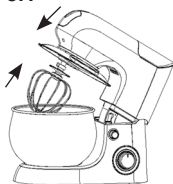


- Po zakończeniu mieszania wyłącz urządzenie, przestawiając przełącznik w pozycję O. Odłącz urządzenie od sieci przed wymianą nasadek, rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest ono używane.
- Obróć przycisk blokady (17) zgodnie z ruchem wskazówek

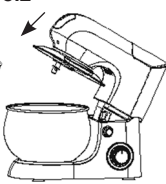
zegara. Jednocześnie unieś dźwignię obrotową ręką aż do kliknięcia blokady. Dźwignia obrotowa (13) uniesie się do góry.

8

8.1

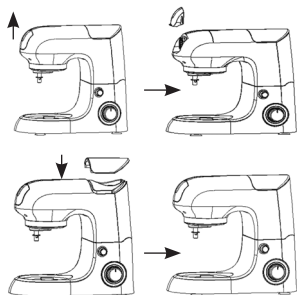


8.2

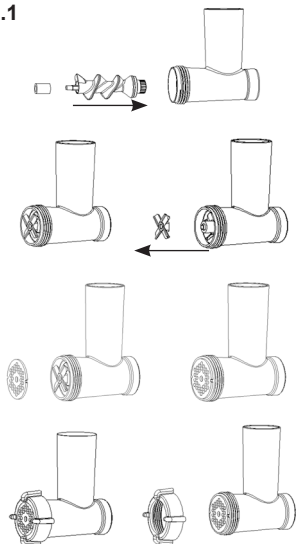


- Zdejmij nasadkę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdejmij miskę z przygotowanymi produktami, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Korzystanie z maszynki do mielenia mięsa.

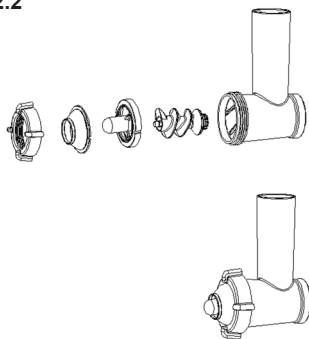
1

- Ustaw urządzenie na równej, poziomej powierzchni.
- Upewnij się, że osłona ochronna (11) jest zamontowana na złączu do przystawek (12).
- Umieść osłonę ochronną blendera (14) na górnym napędzie (muffce) (15).

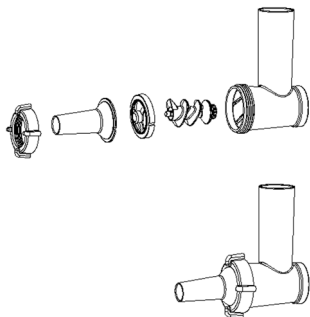
2**2.1**

- Włóż ślimak (7) do korpusu maszynki do mielenia mięsa (8).
- Załóż silikonowe sprzęgło (6) na ślimak.
- Załóż nóż krzyżowy (5) na ślimak, tak żeby jego krawędź tnąca była skierowana w stronę noża tarczowego.
- Wybierz i zamontuj nóż tarczowy (2, 3 lub 4).
- Zamocuj elementy za pomocą pierścienia mocującego, nie dokręcając go zbyt mocno.

2.2

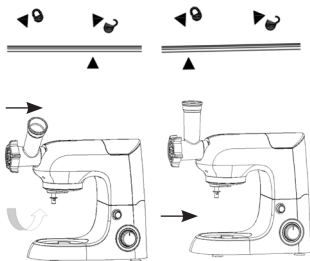


2.3



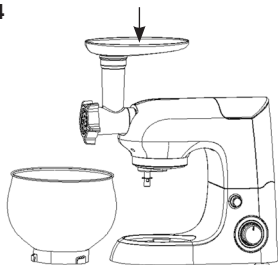
Schemat montażu nasadek 33,
34, 35 Rys. 2.2.; 2.3

3



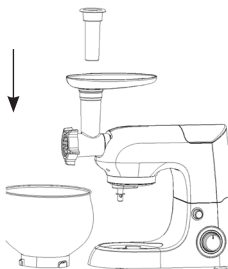
Zamontuj maszynkę do mielenia mięsa w złączu do przystawek obudowy urządzenia (12) i obróć do zablokowania.

4



- Zamontuj podajnik na produkty (9) na obudowie maszynki do mielenia mięsa (8).

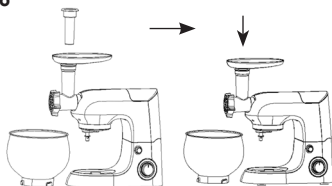
5



- Podłącz urządzenie do sieci i włącz zasilanie.
- Pokrój mięso na kawałki o wielkości około 25 mm.
- Umieść mięso w pojemniku i podaj do ślimaka za pomocą popychacza.
- Wybierz odpowiednią prędkość (patrz tabela trybów).
- Nie używaj nadmiernej siły

podczas podawania produktów.

6

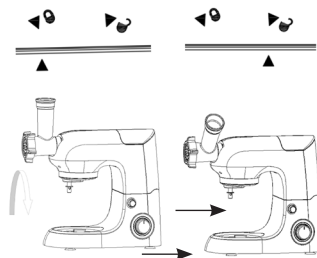


- Po zakończeniu rozdrabniania mięsa wyłącz urządzenie, obracając pokrętkę do pozycji O. Wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika i odłącz je od zasilania przed wymianą

nasadek, rozmontowaniem urządzenia lub przed zaprzestaniem jego użytkowania.

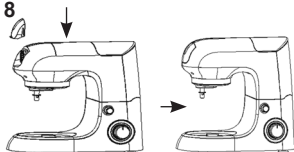
- Zdejmij popychacz i tacę na mięso.

7



Rozmontuj nasadki w odwrotnej kolejności niż podczas montażu.

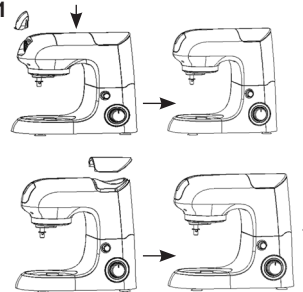
8



- Przed przetworzeniem należy usunąć kości, ścięgna i chrząstki.
- Mrożone produkty należy całkowicie rozmrozić.
- Maszynka do mielenia mięsa jest przeznaczona wyłącznie do przetwarzania mięsa.
- Nie wolno przetwarzać produktów o konsystencji pasty (np. z bułką tartą).
- Czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 3 minut. Po tym czasie należy zrobić przerwę co najmniej 30 minut.

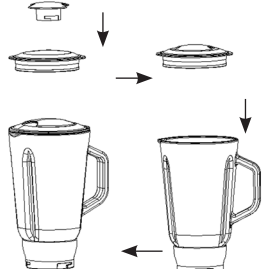
Korzystanie z blendera

1



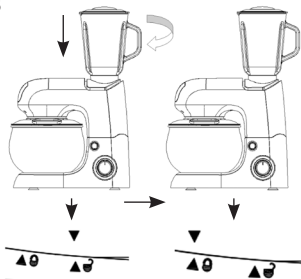
- Ustaw urządzenie na równej, poziomej powierzchni.
- Upewnij się, że osłona ochronna (11) jest zamontowana na złączu do przystawek (12).
- Zdejmij pokrywę ochronną blendera (14).

2



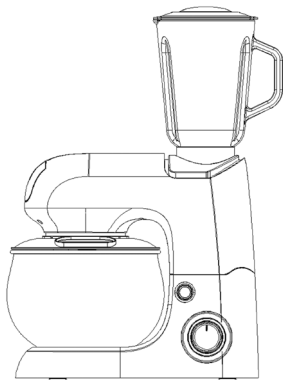
- Umieść produkty w misce (30).
- Załóż pokrywę na miskę i zamocuj ją.
- Włóż korek rozdrabniacza do otworu w głównej pokrywie.

3



- Umieść miskę na bloku silnika, dopasowując oznaczenia, i obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i włącz zasilanie.
- Wybierz żadaną prędkość zgodnie z tabelą trybów

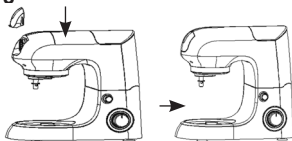
4



Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci.

Zdejmij blender z głównego korpusu urządzenia w odwrotnej kolejności niż podczas montażu.

5



- Z pomocą tego blendera możecie przygotować przepyszne zupykremy, majonez, sosy, koktajle desery, posiłki dla dzieci i mnóstwo innych potraw.

Nie pozwalaj, aby ciała i materiały obce dostały się do miski blendera razem z produktami.

Przed rozpoczęciem obróbki oczyśćcie owoce i warzywa ze skórki, wyciągnijcie kostki z mięsa, i pokrójcie na kawałki o wymiarach 2 x2 cm.

Nie wykorzystujcie blendera do obróbki zbyt twardych produktów, takich jak: nie ugotowane kasze, ryż, kostki lodu, zamrożone produkty.

Przetwarzanie produktów w misce blendera

Aby uniknąć rozpryskiwania, miska blendera musi być wypełniona produktami nieprzekraczającymi znaku maksymalnego. Wiele produktów zwiększa objętość podczas przetwarzania. Użyj blendera do wymieszania składników z wodą lub innym płynem (nie mieszaj tylko suchych produktów).

Czyszczenie i odejście

UWAGA!

Przyrząd ma ostre, obracające się z dużą prędkością tnące ostrza, wymagające niezmiernie ostrożnego użytkowania.

- Nie dotykajcie do poruszających się części od razu po otwarciu pokrywy urządzenia.

- Przed załadunkiem, wyładunkiem, przed oczyszczaniem zawsze odłączajcie urządzenie od sieci elektrycznej.

- Przed otwieraniem pokrywki zawsze czekajcie na zatrzymanie się poruszających się części.

Noże tarczowe łatwo czyścić przy pomocy szczotki nylonowej.

Przechowywanie

Przed przechowywaniem odłączyć urządzenie od gniazdka.

- Oczyszczyć, wytrzeć do sucha urządzenie przed przechowywaniem.
- Aby uniknąć zagubienia poszczególnych części, złożyć maszynkę lub przechowywać w opakowaniu fabrycznym.
- Przechowywać urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonym miejscu, chronić przed dziećmi i osobami z ograniczonymi możliwościami fizycznymi i umysłowymi.



Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go w punkcie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyty sprzęt elektryczny jest niebezpieczny dla środowiska naturalnego. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, dyrektyw lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii



Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.

Aparatul este destinat pentru uz casnic.

În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.
unhealthy substances.

Caracteristici tehnice

Model: MR-559-M

Alimentarea electrică:

Curent electric alternativ;

Frecvența nominală: 50 Hz;

Tensiunea electrică (interval): 220V – 240V;

Puterea nominală: 1300 W;

Puterea maximală: 2000 W;

Clasa de protecție împotriva electrocutării II;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Numărul de viteze: 6

Structura produsului

Figura 1 (pagina 2)

1. Inel de fixare
2. Cuțit disc pentru măcinare fină
3. Cuțit disc pentru măcinare medie
4. Cuțit disc pentru măcinare grosieră
5. Cuțit de tocat
6. Cuplaj siliconic
7. Ax melcat (melc)
8. Carcasă tocător de carne
9. Tavă pentru produse
10. Presator pentru produse
11. Capac de protecție
12. Conector pentru accesorii
13. Manetă rotativă (manetă de ridicare)
14. Capac de protecție pentru blender
15. Acționare superioară (cuplaj)
16. Microîntrerupător de protecție
17. Fixatorul poziției (înclinării) mixerului
18. Buton de pornire/reglare viteză
19. Corp
20. Picior de sprijin (antivibrații)
21. Arbore de antrenare a motorului
22. Capac de protecție a bolului cu pîlnie de încărcare
23. Accesorii bătători
24. Tel pentru mixare
25. Cârlig pentru aluat
26. Bol
27. Lopată (răzuitoare)
28. Dop (umplere)
29. Capac blender
30. Bol blender
31. Cuțit blender (tocător)
32. Baza carcasei blenderului

- 33. Accesoriu pentru formarea chifteluțelor
- 34. Împingător pentru carne tocată (distribuitor de carne)
- 35. Accesoriu pentru cârnați

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

- Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
 - Nu apucați dispozitivul având mâinele ude.
- Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare MD a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.
- În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!
- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
 - Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, deasemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
 - Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
 - Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
 - Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
 - Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
 - Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu

funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apălați la cel mai apropiat service centru autorizat.

- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia. Evitați atingerea cablului de alimentare cu suprafețe supraîncălzite sau ascuțite.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Nu folosiți accesoriile deteriorate.

ATENȚIE!

- Nu vă atingeți de părțile mobile când aparatul funcționează.
 - Înainte de a înlocui accesoriile scoateți aparatul din priză. Înlocuiți accesoriile numai după ce ele se vor opri complet.
 - Nu încercați să curățați accesoriile sau vasul în care lucrați dacă mixerul e pornit.
- Nerespectarea regulilor poate duce la apariția traumelor serioase!

ATENȚIE!

Aparatul are lame foarte ascuțite, care necesită o manipulare foarte atentă.

- Nu vă atingeți părțile mobile (rotitoare) în timp funcționării blenderului.
 - Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.
- Efectuați dezasamblarea și reasamblarea numai după oprirea completă a pieselor mobile (rotitoare).**

- Nu utilizați blender, pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.

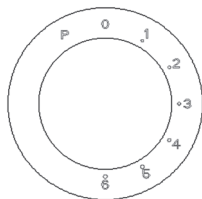
Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

Ațiuni în caz de situații extreme





- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

Funcțiile panoului de control

Poziția comutatorului	Destinație
0	Oprire
1–6	Viteze de lucru
1	Viteză minimă (lentă)
6	Viteză maximă (rapidă)
P	Mod impuls (viteză maximă)












Moduri de viteză

Accesoriu		Viteză	Timp
Cârlig pentru aluat		1-2	30 Sekunden bei 30 secunde la viteza 1 și 5 minute la viteza 2
Tel pentru mixare		2-4	7 minute
Accesorii bătători		6	7 minute
Masina de tocat carne		5-6	3 minute

Blender		5-6,P	1 minute
---------	---	-------	----------

Poziții de lucru

Folosiți aparatul numai atunci când accesoriile sunt montate conform tabelului de mai jos și se află în poziție de lucru.

Nr	Position	Zubehör		
1				
2				
3				
4		<p>Montați accesoriul pentru amestecarea aluatului, accesoriul pentru frământare sau telul, după cum doriți.</p>		

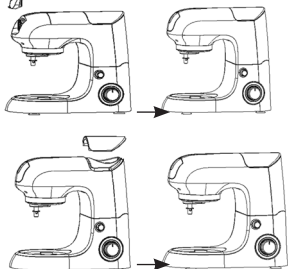
Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare îndepărtați toate materialele de ambalare, și asigurați-vă că toate părțile instrumentului nu sunt deteriorate.

Ștergeți pe afară subansamblul motorului cu o cârpă moale, ușor umedă, apoi ștergeți cu una uscată.

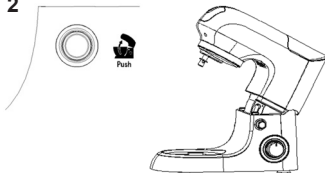
Utilizarea mixerului

1



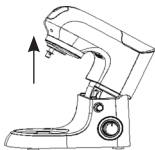
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și orizontală.
- Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe conectorul pentru accesorii (12).
- Așezați capacul de protecție al blenderului (14) pe antrenarea superioară (cuplajul) (15).

2



Rotiți butonul de blocare (deblocare) al aparatului (17) în sensul acelor de ceasornic și ridicați maneta de ridicare (13) până se fixează.

3



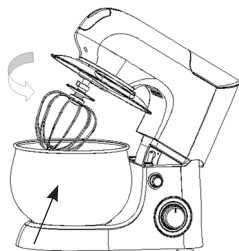
Montați capacul bolului (22) pe maneta rotativă (13) și rotiți ușor pentru a fixa bine.

4



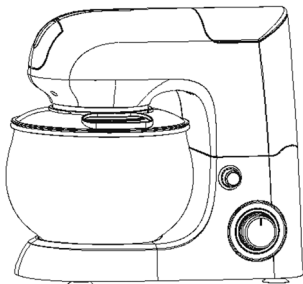
- Plasați ingredientele în bolul pentru mixare (26).
- Așezați bolul pentru mixare în adâncitura carcasei (19).
- Rotiți ușor bolul în sensul acelor de ceasornic până se fixează.

5



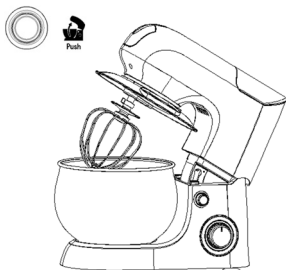
- Selectați și montați accesoriul dorit (24, 23 sau 25) pe axul de antrenare. Pentru a fixa, aliniați canelurile și rotiți accesoriul în sens invers acelor de ceasornic

6



- Coborâți maneta până se aude clicul și asigurați-vă că capacul (22) închide etanș bolul (26).
- Conectați aparatul la rețeaua electrică, selectați viteza dorită. Parametrii recomandați sunt indicați în tabelul modurilor
- Pentru a îndepărta resturile de produse, utilizați numai spatula. Nu folosiți mâinile.

7



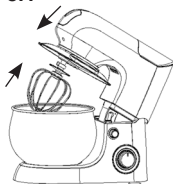
- După terminarea mixerului, opriți aparatul prin rotirea comutatorului pe poziția O. Deconectați aparatul de la priză înainte de a schimba accesoriile, a demonta aparatul sau când nu este folosit.

- Rotiți butonul de blocare (17) în sensul acelor de ceasornic.

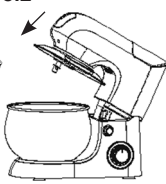
Ridicați simultan maneta rotativă cu mâna până când se aude un clic de blocare. Maneta rotativă (13) se va ridica în sus.

8

8.1



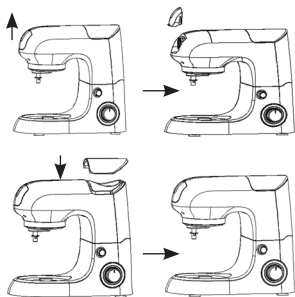
8.2



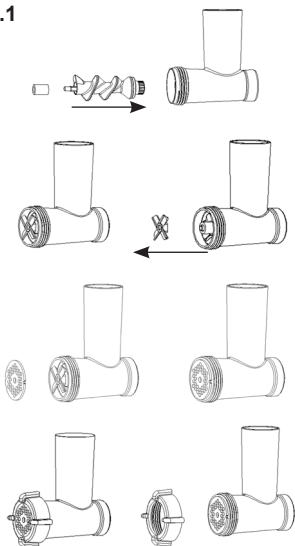
- Scoateți accesoriul rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.

- Scoateți bolul cu produsele preparate rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.

Utilizarea mașinii de tocat carne

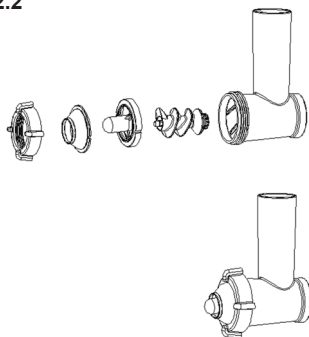
1

- Așezați aparatul pe o suprafață plană și orizontală.
- Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe conectorul pentru accesorii (12).
- Așezați capacul de protecție al blenderului (14) pe antrenarea superioară (cuplajul) (15).

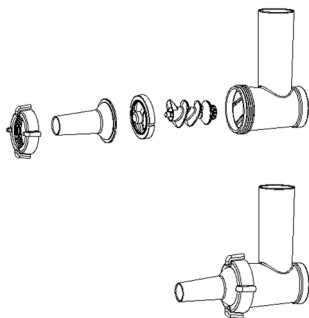
2**2.1**

- Introduceți melcul (7) în carcasa mașinii de tocat carne (8).
- Montați cuplajul din silicon (6) pe melc.
- Așezați cuțitul în formă de cruce (5) pe melc, cu lama tăietoare îndreptată spre cuțitul disc.
- Selectați și montați cuțitul disc (2, 3 sau 4) dorit.
- Fixați componentele cu inelul de fixare, fără a strânge excesiv.

2.2

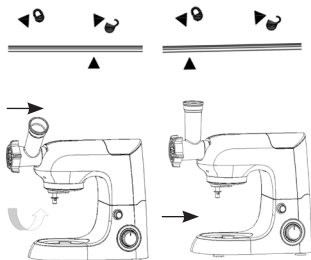


2.3



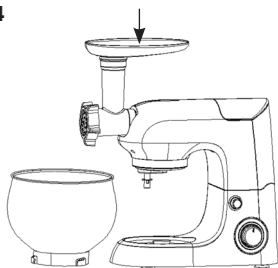
Schema de asamblare a
accesoriilor 33, 34, 35 Fig.
2.2.; 2.3

3



Montați mașina de tocat carne în conectorul pentru accesorii al carcasei aparatul (12) și rotiți până la fixare.

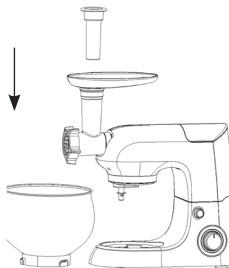
4



- Așezați tavița pentru produse (9) pe carcasa mașinii de tocat carne (8).

- Puneți bolul (26) sub orificiul de evacuare.

5



- Conectați aparatul la rețeaua electrică și porniți alimentarea.

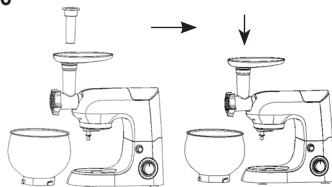
- Tăiați carnea în bucăți de aproximativ 25 mm.

- Încărcați carnea în tavă și introduceți-o în șnec cu ajutorul împingătorului.

- Selectați viteza dorită (vezi tabelul modurilor).

Nu aplicați o forță excesivă la introducerea produselor

6

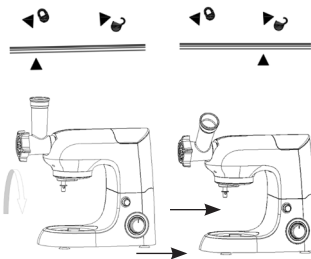


-- După terminarea măcinării cărnii, opriți aparatul rotind mânerul în poziția O. Opriți aparatul cu întrerupătorul și deconectați-l de la rețea înainte de a schimba accesoriile, dezasambla

aparatului sau când nu este folosit.

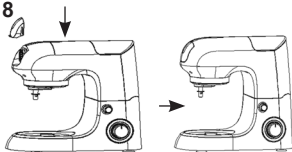
- Scoateți împingătorul și tava pentru carne.

7



Demontați accesoriile în ordinea inversă asamblării.

8

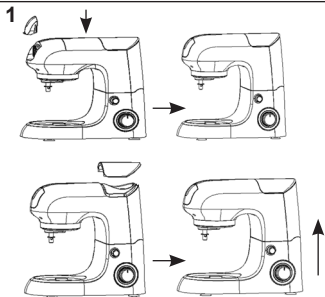


- Înainte de procesare, îndepărtați oasele, tendoanele și cartilajele.
- Produsele congelate trebuie să fie complet dezghețate.
- Mașina de tocat carne este destinată exclusiv procesării cărnii.
- Este interzisă procesarea produselor pastă (de exemplu, cu

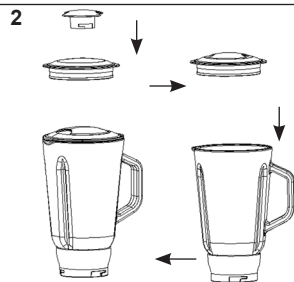
pesmet).

- Durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 3 minute. După aceasta, este necesară o pauză de cel puțin 30 de minute.

Utilizarea blenderului

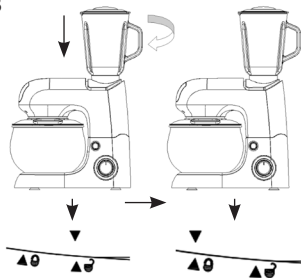


- Așezați aparatul pe o suprafață plană și orizontală.
- Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe conectorul pentru accesorii (12).
- Scoateți capacul de protecție al blenderului (14).



- Puneți produsele în bol (30).
- Puneți capacul pe bol și fixați-l.
- Introduceți dopul tocătorului în orificiul capacului principal.

3

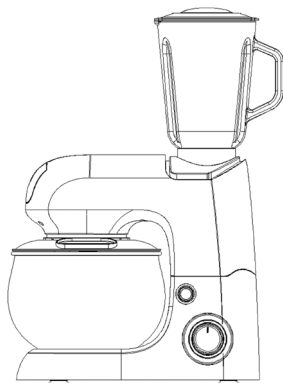


- Așezați bolul pe unitatea motorului, aliniind marcajele, și rotiți în sensul acelor de ceasornic până se fixează.

- Conectați aparatul la rețeaua electrică și porniți alimentarea.

- Selectați viteza dorită în conformitate cu tabelul de moduri.

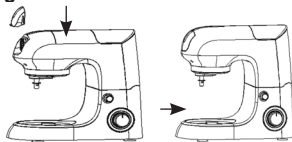
4



După terminarea lucrului, opriți aparatul și deconectați-l de la rețea.

Îndepărtați blenderul de pe carcasa principală în ordine inversă asamblării.

5



Cu ajutorul acestui blender puteți pregăti supe-piure, maioneză, sosuri, cocktailuri, deserturi, mâncare pentru bebeluși, și multe alte feluri de mâncare.

Preveniți introducerea obiectelor și materialelor străine în vasul blenderului împreună cu alimentele. Înainte de prelucrare, curățați fructele și legumele de coajă, scoateți semințele și sîmburile, și tăiațile în bucăți cu dimensiuni nu mai mari de 2x2 cm.

Procesați produsele în bolul blenderului

Pentru evitarea stropirii, bolul blenderului trebuie umplut cu alimente care nu depășesc marcajul maxim. Multe produse cresc în volum în timpul procesării. Utilizați blenderul pentru amestecarea ingredientelor cu apă sau cu alt lichid (nu amestecați doar alimentele uscate).

Curățare și întreținere ATENȚIE!

- Nu curățați niciodată aparatul când acesta este conectat la rețeaua electrică.
 - Înainte de curățare opriți aparatul și așteptați până când părțile rotative se v-or opri complet.
 - Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau concentrați, solvenți, agenți alcalini, obiecte metalice, perii de sârmă.
 - Niciodată nu introduceți cablul de alimentare și și ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu spălați subansamblul motorului în mașina de spălat vase.
- Spălați lamele ascuțite foarte atent!

Imediat după utilizare, spălați (nu înmuiați pentru o lungă perioadă de timp) accesoriile cu apă caldă cu săpun cu ajutorul unui burete moale de nylon, apoi ștergeți-le cu un prosop curat. Temperatura apei nu trebuie să depășească 60 ° C. De asemenea, accesoriul

blender poate fi spălat în mașina de spălat vase, însă nu trebuie de exagerat cu cantitatea de detergent. După prelucrarea unor produse alimentare "colorante" (cum ar fi morcovi), piesele accesorii din plastic se pot vopsi.

Este comod să curățați dicurile de tocat cu o perie de nylon.

Păstrarea

- Înainte de depozitare, deconectați dispozitivul de la priză și lăsați-l să se răcească.

- Ștergeți și uscați dispozitivul înainte de depozitare.

- Păstrați dispozitivul într-un loc răcoros, uscat, fără praf, pe o suprafață stabilă, departe de copii și persoanele cu dizabilități fizice și mentale.



Eliminarea

Dispozitivul este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE privind „Eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice” cu simbolul coșului de gunoi tăiat. Acest marcaj indică faptul că acest echipament, după expirarea duratei sale de viață, nu poate fi reciclat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Deșeurile de echipamente electrice sunt periculoase pentru mediul. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice permite evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența unor componente periculoase, precum și din depozitarea și reciclarea necorespunzătoare a acestor echipamente. Producătorul nu este răspunzător pentru orice daune cauzate de utilizarea intenționată sau necorespunzătoare a dispozitivului. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica specificațiile produsului în orice moment, fără notificare prealabilă, din motive de proiectare, comerciale, estetice sau de altă natură.

Благодарим Вас за покупку техники



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Прибор предназначен только для бытового (домашнего) использования. (из ледогенератора)

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Технические характеристики

Модель: MR-559-M

Электропитание:

Род тока- переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Максимальная мощность: 2000 Вт;

Номинальная мощность: 1300 Вт;

Класс защиты от поражения электротоком II;

Исполнение защиты корпуса от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;

Количество скоростей: 6

Устройство изделия

Рисунок 1 (страница 2)

1. Крепежное кольцо (гайка)
2. Нож дисковый для мелкого помола
3. Нож дисковый для среднего помола
4. Нож дисковый для крупного помола
5. Нож крестовый
6. Силиконовая муфта
7. Шнек
8. Корпус мясорубки
9. Лоток для продуктов
10. Толкатель
11. Защитная крышка
12. Разъём для насадок
13. Поворотный рычаг (подъёмный рычаг)
14. Защитная крышка блендера
15. Верхний привод (муфта)
16. Защитный микровыключатель
17. Кнопка фиксатора (разблокировки)
18. Выключатель/ переключатель скоростей
19. Корпус
20. Опорная ножка (антивибрационная)
21. Приводной вал двигателя
22. Крышка чаши
23. Венчик
24. Насадка для смешивания
25. Насадка для замеса
26. Чаша для смешивания
27. Лопатка (скребок)
28. Пробка (для наполнения)
29. Крышка блендера
30. Чаша блендера

31. Нож блендера (измельчитель)
32. Основание корпуса блендера
33. Насадка для формирования тефтелей
34. Толкатель для фарша (распределитель мяса)
35. Насадка для приготовления колбас

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте корпус миксера, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
 - Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
 - Не берите прибор мокрыми руками.
- При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!
- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.
 - Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы закончили использовать прибор, а также перед сменой насадок, очисткой и хранением.
 - Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
 - Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
 - Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электропри-

бора.

-Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не используйте поврежденные насадки. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми не имеющими знаний и опыта использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.

- При использовании прибора вблизи детей, необходим постоянный контроль взрослых.

- Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.

- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.

- Не бросайте прибор.

- Не используйте прибор вне помещений.

- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

- Не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе во время работы миксера, это приведет к перегреву и выходу из строя мотора.

ВНИМАНИЕ!

- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы миксера.

- Перед сменой насадок всегда отключайте прибор от электросети. Смену насадок выполняйте только после полной останов-

ки движущихся частей.

- Не пытайтесь очищать емкость или насадки во время работы миксера.

При несоблюдении правил возникает опасность серьезных травм!

ВНИМАНИЕ!

Прибор имеет очень острые режущие лезвия, требующие крайне осторожного обращения.

- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы блендера.

- Перед разборкой, сборкой, загрузкой и выгрузкой продуктов всегда отключайте прибор от электросети. Разборку и сборку выполняйте только после полной остановки движущихся частей.

- Не используйте Ваш прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного исполнения.

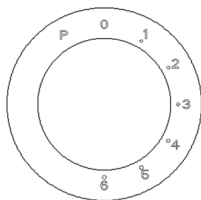
Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.


- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Панель управления

Положение переключателя	Назначение
0	Остановка
1–6	Рабочие скорости
1	Минимальная скорость (медленная)
6	Максимальная скорость (быстрая)
P	Импульсный режим (максимальная скорость)



Скоростные режимы

Насадка		Скорость	Время
Насадка для замеса		1-2	30 сек на скорости 1 и 5 мин на скорости 2

Насадка для смешивания		2-4	7 минут
Венчик		6	7 минут
Мясорубка		5-6	3 минуты
Блендер		5-6,Р	1 минута

Рабочие позиции

Эксплуатируйте прибор только тогда, когда аксессуары установлены в соответствии с данной таблицей и находятся в рабочем положении.

№	Положение	Аксессуар
---	-----------	-----------

1				
2				
3				
4		Установите насадку для смешивания теста, насадку для замеса или венчик по своему усмотрению.		

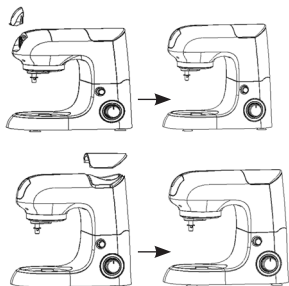
Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Корпус электропривода протрите снаружи мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.

- Запрещается погружать корпус электропривода, его сетевой шнур и вилку в воду или любые другие жидкости.

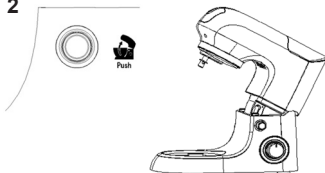
Использование миксера

1



- Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность.
- Убедитесь, что защитная крышка (11) установлена на разъем для насадок (12).
- Поместите защитную крышку блендера (14) на верхний привод (муфту) (15).

2



- Поверните кнопку фиксатора (разблокировки) устройства (17) по часовой стрелке и поднимите подъемный рычаг (13) до фиксации.

3



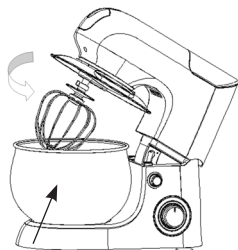
- Установите крышку чаши (22) на поворотный рычаг (13) и слегка поверните ее, чтобы она надежно зафиксировалась

4



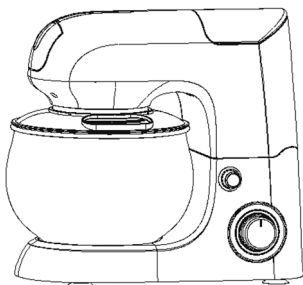
- Поместите продукты в чашу для смешивания (26)
- Установите чашу для смешивания в углубление корпуса (19).
- Слегка поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.

5



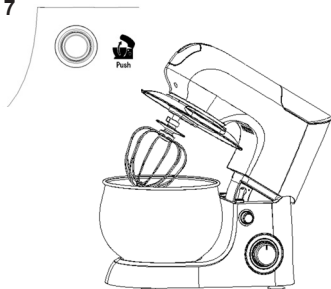
- Выберите и установите требуемую насадку (24, 23 или 25) на приводной вал.
- Для фиксации совместите пазы и поверните насадку против часовой стрелки.

6



- Опустите рычаг до щелчка и убедитесь, что крышка (22) плотно закрывает чашу (26).
- Подключите прибор к электросети, выберите требуемую скорость. Рекомендуемые параметры приведены в таблице режимов
- Для удаления остатков продуктов используйте только лопатку. Запрещается использовать руки.

7



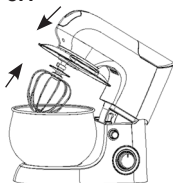
- После завершения смешивания выключите прибор, повернув переключатель в положение О. Отключайте прибор от сети перед заменой насадок, разборкой прибора или когда он не используется.

- Поверните кнопку фиксатора (17) по часовой стрелке.

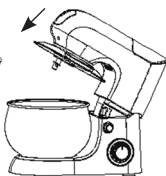
Одновременно поднимите поворотный рычаг рукой до щелчка фиксатора. Поворотный рычаг (13) поднимется вверх.

8

8.1



8.2

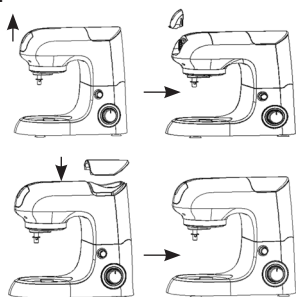


- Снимите насадку, повернув её по часовой стрелке.

- Снимите чашу с приготовленными продуктами, повернув её против часовой стрелки.

Использование мясорубки.

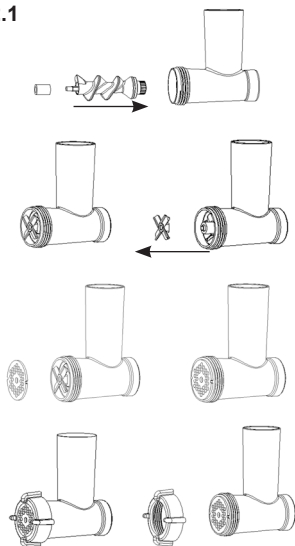
1



- Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность.
- Убедитесь, что защитная крышка (11) установлена на разъём для насадок (12).
- Поместите защитную крышку блендера (14) на верхний привод (муфту) (15).

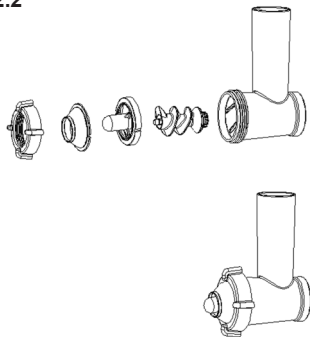
2

2.1



- Вставьте шнек (7) в корпус мясорубки (8)
- Установите силиконовую муфту (6) на шнек.
- Установите крестовый (5) нож на шнек режущей кромкой к дисковому ножу.
- Выберите и установите дисковый нож (2,3 или 4).
- Закрепите детали крепежным кольцом не перетягивая.

2.2



2.3

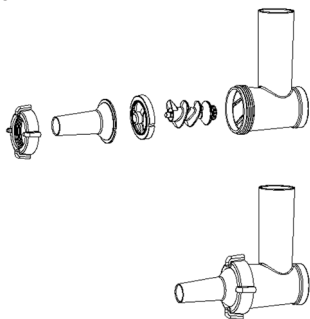
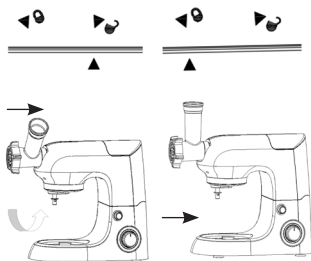


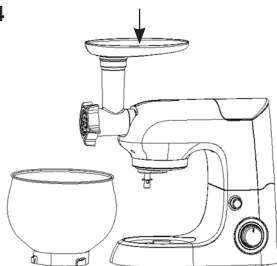
Схема сборки насадок
33,34,35 Рис. 2.2.; 2.3

3



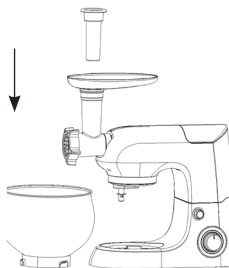
Установите мясорубку в разъем для насадок корпуса прибора (12) и поверните до фиксации.

4



- Установите лоток для продуктов (9) на корпус мясорубки (8).
- Поставьте чашу (26) под выходное отверстие .

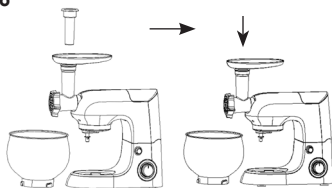
5



- Подключите прибор к сети и включите питание.
- Нарезьте мясо на куски размером около 25 мм.
- Загрузите мясо в лоток и подавайте в шнек с помощью толкателя.
- Выберите необходимую скорость (см. таблицу режимов).

- Не прилагайте чрезмерное усилие при подаче продуктов.

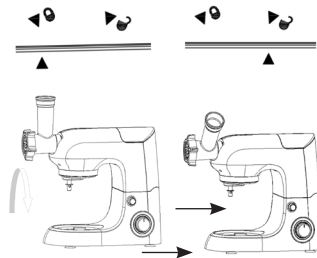
6



- После завершения измельчения мяса выключите прибор, повернув ручку в положение 0. Выключайте прибор выключателем и отключайте его от сети перед заменой насадок, разборкой прибора или перед тем, как он не используется.

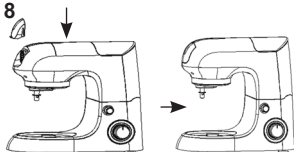
- Снимите толкатель и лоток для мяса.

7



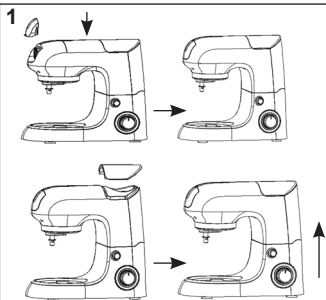
Разберите насадки в порядке обратном сборке.

8

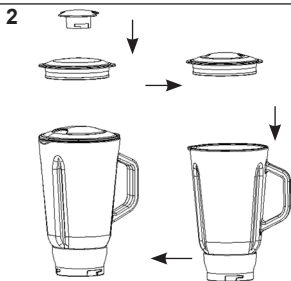


- Перед переработкой удаляйте кости, сухожилия и хрящи.
- Замороженные продукты должны быть полностью разморожены.
- Мясорубка предназначена исключительно для переработки мяса.
- Запрещается переработка пастообразных продуктов (например, с сухарями).
- Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 3 минут. После этого необходимо выдержать паузу не менее 30 минут.

Использование блендера

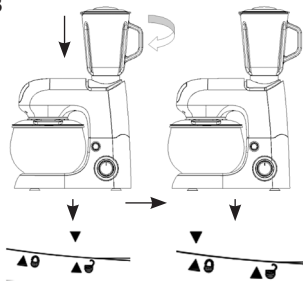


- Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность.
- Убедитесь, что защитная крышка (11) установлена на разъём для насадок (12).
- Снимите защитную крышку блендера (14).



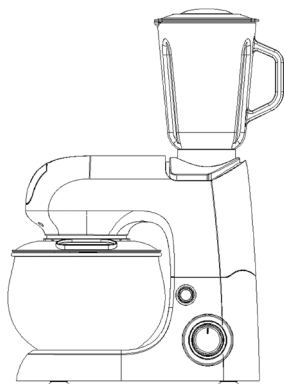
- Поместите продукты в чашу (30).
- Установите крышку на чашу и зафиксируйте её.
- Вставьте пробку измельчителя в отверстие основной крышки.

3



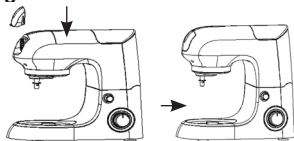
- Установите чашу на моторный блок, совместив метки, и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- Подключите прибор к электросети сети и включите питание.
- Выберите требуемую скорость в соответствии с таблицей режимов

4



- После завершения работы выключите прибор и отключите его от сети.
Снимите блендер с основного корпуса устройства в порядке обратном сборке.

5



С помощью этого блендера Вы сможете приготовить прекрасные коктейли, десерты, питание для детей и множество других блюд.

Не допускайте попадания посторонних предметов и материалов в чашу блендера вместе с продуктами.

Перед началом обработки очистите кожуру фруктов и овощей, удалите косточки, и порежьте на кусочки размером примерно 2х2 см.

Не обрабатывайте блендером слишком твердые продукты, такие как: крупы, рис, кофе, лед, замороженные продукты.

Обработка продуктов в чаше блендера

Во избежание выплескивания чаша блендера должна быть заполнена продуктами не выше максимальной отметки. Многие продукты увеличиваются в объеме во время обработки. Используйте блендер для смешивания ингредиентов с водой или другой жидкостью (не смешивайте только сухие продукты).

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор, подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор и дождитесь полной остановки движущихся частей.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, растворители, щелочь, металлические предметы и мочалки.
- Никогда не погружайте электропривод его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости. Не мойте привод водой или в посудомоечной машине.

Мойте режущие лезвия с особой осторожностью!

Сразу после окончания использования вымойте (не замачивая

надолго) насадки теплой мыльной водой с применением мягкой нейлоновой губки, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Температура воды не более 60°C.

Очистку дисковых ножей удобно выполнять с помощью нейлоновой щетки.

После очистки протрите части сухим чистым полотенцем, и дайте полностью высохнуть.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с физическими или умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Прилад призначений тільки для домашнього використання. За умови дотримання правил експлуатації і цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технические характеристики

Модель: MR-559-M

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Максимальна потужність: 2000 Вт

Номінальна потужність: 1300 Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом II;

Виконання захисту корпусу електроприводу від проникнення вологи: звичайне, відповідає IPX0;

Кількість швидкостей: 6

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)

1. Гайка
2. Ніж дисковий для дрібного помелу
3. Ніж дисковий для середнього помелу
4. Ніж дисковий для великого помелу
5. Ніж хрестовий
6. Силіконова муфта
7. Шнек
8. Корпус м'ясорубки
9. Піддон для продуктів
10. Штовхач для продуктів
11. Захисна кришка
12. Роз'єм для насадок
13. Поворотний важіль (підйомний важіль)
14. Захисна кришка блендера
15. Верхній привід (муфта)
16. Захисний мікровимикач
17. Фіксатор положення (нахилу) міксера
18. Вимикач/ перемикач швидкостей
19. Корпус
20. Опорна ніжка (антивібраційна)
21. Привідний вал двигуна
22. Захисна кришка чаші
23. Вінчик для збивання
24. Насадка для змішування
25. Насадка для замісу
26. Чаша.
27. Лопатка (скребок)
28. Пробка (для наповнення)
29. Кришка блендера
30. Чаша блендера
31. Ніж блендера (подрібнювач)

32. Основа корпусу блендера
33. Насадка для формування тюфтель
34. Штовкач для фаршу (розподільник м'яса)
35. Насадка для приготування ковбас

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте корпус міксера, його мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
- Не беріть прилад мокрими руками.
- При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!
- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки, якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед зміною насадок, очищенням і зберіганням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо

прилад пошкоджений або потрапив у воду.

- Не використовуйте пошкоджені насадки. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.

-Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, а також людьми, що не мають знань і досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або не проінструковані особою відповідальною за їхню безпеку.

-При використанні приладу поблизу дітей, необхідний постійний контроль дорослих.

-Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.

-Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.

-Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.

-Не кидайте прилад.

-Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

-Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

-Уникайте блокування вентиляційних отворів на корпусі під час роботи міксера, це призведе до перегріву і виходу з ладу мотора.

УВАГА!

Прилад має дуже гострі ріжучі леза, що вимагають вкрай обережного поводження.

- Не торкайтеся до рухомих частин під час роботи блендера.

- Перед розбиранням, складанням, завантаженням та розвантаженням продуктів завжди відключайте прилад від електромережі. Розбирання і складання виконуйте тільки після повної зупинки рухомих частин.

При недотриманні правил виникає небезпека серйозних травм!

Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.

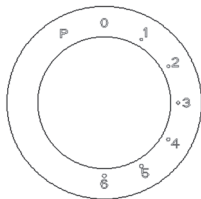
Для комерційного використання придбайте техніку промислового виконання.

Дії в екстремальних ситуаціях:

Якщо прилад упав у воду, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води. У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр..

Панель керування

Положення перемикача	Призначення
0	Зупинка
1–6	Робочі швидкості
1	Мінімальна швидкість (повільна)
6	Максимальна швидкість (швидка)
P	Імпульсний режим (максимальна швидкість)












Швидкісні режими

Насадка	Швид- кість	Час
Насадка для замісу		30 с на швид- кості 1 і 5 хв на швидкості 2
Насадка для змішування		7 хвилин
Вінчик		7 хвилин
М'ясорубка		3 хвилини
Блендер		1 хвилина

Робочі позиції

Експлуатуйте прилад лише тоді, коли аксесуари встановлені відповідно до цієї таблиці та перебувають у робочому положенні.

№	Положення	Аксесуар		
1				
2				
3				
4		<p>Встановіть насадку для змішування тіста, насадку для замісу або вінчик на власний розсуд.</p>		

Підготовка до роботи

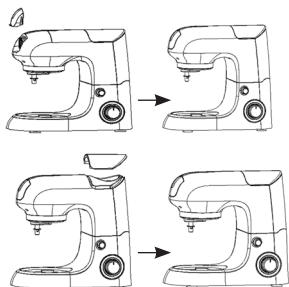
Перед першим використанням вимийте все знімні частини теплою водою з миючим засобом і ретельно просушіть. Корпус електроприводу протріть зовні м'якою, злегка вологою ткани-

ною, потім витріть насухо.

Забороняється занурювати корпус електроприводу, його мережевий шнур і вилку у воду або будь-які інші рідини.

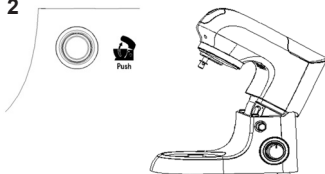
Використання міксера

1



- Встановіть пристрій на рівну горизонтальну поверхню.
- Переконайтеся, що захисна кришка (11) встановлена на гніздо для насадок (12).
- Встановіть кришку блендера (14) на верхній привод (муфту) (15).

2



- Поверніть кнопку фіксатора (розблокування) пристрою (17) за годинниковою стрілкою та підніміть підйомний важіль (13) до фіксації.

3



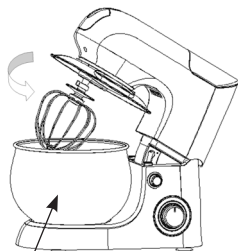
- Встановіть кришку чаші (22) на поворотний важіль (13) і злегка поверніть її, щоб вона надійно зафіксувалася

4



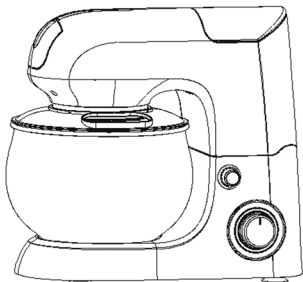
- Поставте продукти в чашу для змішування (26)
- Встановіть чашу для змішування у поглиблення корпусу (19).
- Поверніть чашу за годинниковою стрілкою до фіксації.

5



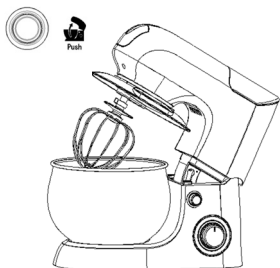
- Оберіть та встановіть потрібну насадку (24, 23 або 25) на приводний вал. Для фіксації поєднайте пази та поверніть насадку проти годинникової стрілки.

6



- Опустіть важіль до клацання і переконайтеся, що кришка (22) щільно закриває чашу (26).
- Підключіть прилад до електромережі, виберіть потрібну швидкість. Рекомендовані параметри наведено у таблиці режимів
- Для видалення залишків продуктів використовуйте лише лопатку. Забороняється використовувати руки.

7



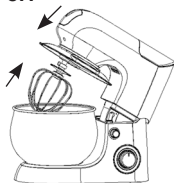
Після завершення змішування вимкніть прилад, повернувши перемикач у положення 0. Відключайте прилад від мережі перед заміною насадок, розбиранням приладу або коли він не використовується.

- Поверніть кнопку фіксатора (17) за годинниковою стрі-

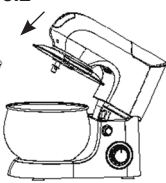
кою. Одночасно підніміть важіль повороту рукою до клацання фіксатора. Поворотний важіль (13) підніметься вгору.

8

8.1



8.2

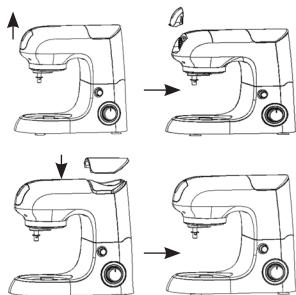


- Зніміть насадку, повернувши її за годинниковою стрілкою.

- Зніміть чашу з готовими продуктами, повернувши її проти годинникової стрілки.

Використання м'ясорубки.

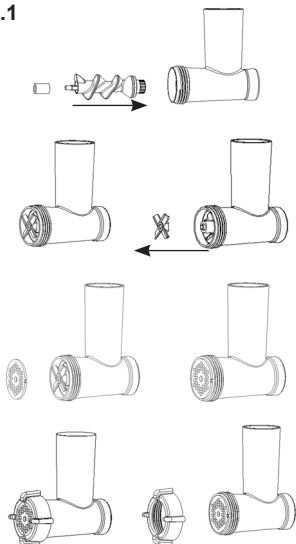
1



- Встановіть пристрій на рівну горизонтальну поверхню.
- Переконайтеся, що захисна кришка (11) встановлена на гніздо для насадок (12).
- Покладіть захисну кришку блендера (14) на верхній привод (муфту) (15).

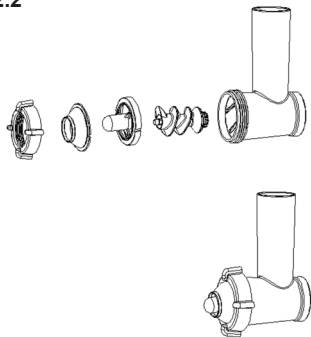
2

2.1



- Вставте шнек (7) у корпус м'ясорубки (8)
- Встановіть силіконову муфту (6) на шнек.
- Встановіть хрестовий (5) ніж на шнек ріжучою кромкою до дискового ножа.
- Виберіть та встановіть дисковий ніж (2,3 або 4).
- Закріпіть деталі кріпильним кільцем, не перетягуючи.

2.2



2.3

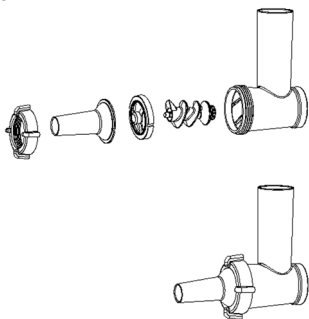
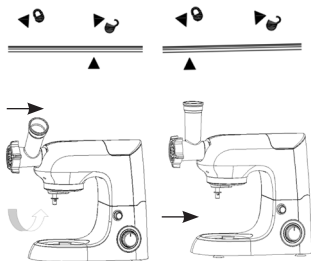


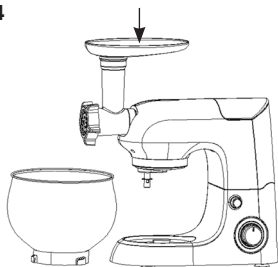
Схема збирання насадок
33,34,35 Мал. 2.2.; 2.3

3



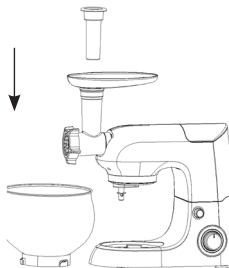
Встановіть м'ясорубку в гніздо для насадок корпусу приладу (12) та поверніть до фіксації.

4



Встановіть лоток (9) на корпус м'ясорубки (8).
- Поставте чашу (26) під вихідний отвір.

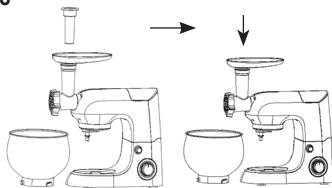
5



- Підключіть прилад до мережі та увімкніть живлення.
- Наріжте м'ясо на шматки розміром близько 25 мм.
- Завантажте м'ясо в лоток і подавайте в шнек штовхачем.
- Виберіть потрібну швидкість (див. таблицю режимів).

- Не докладайте надмірного зусилля при подачі продуктів.

6

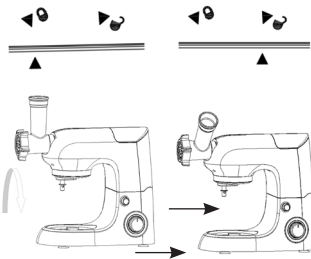


Після закінчення подрібнення м'яса вимкніть прилад, повернувши ручку в положення 0. Вимкніть прилад вимикачем і відключайте його від мережі перед заміною насадок, розбиранням

приладу або перед тим, як він не використовується.

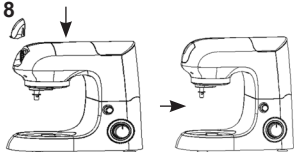
- Зніміть штовхач та лоток для м'яса.

7



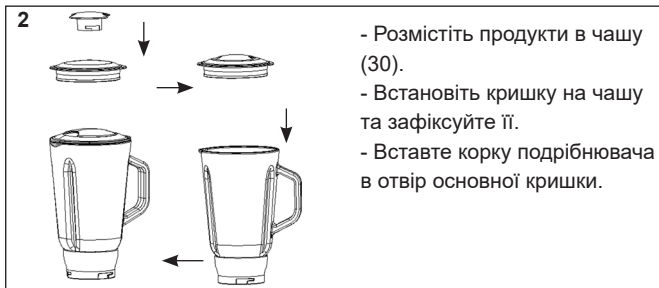
Розберіть насадки в порядку зворотньому збиранню.

8

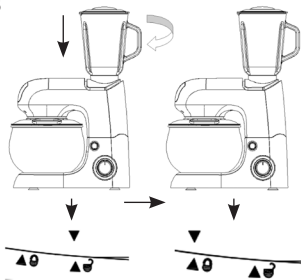


- Перед переробкою видаляйте кістки, сухожилля та хрящі.
- Заморожені продукти мають бути повністю розморожені.
- М'ясорубка призначена винятково для переробки м'яса.
- Забороняється переробка пастоподібних продуктів (наприклад, із сухарями).
- Тривалість безперервної роботи не повинна перевищувати 3 хвилини. Після цього необхідно витримати паузу щонайменше 30 хвилин.

Використання блендера



3

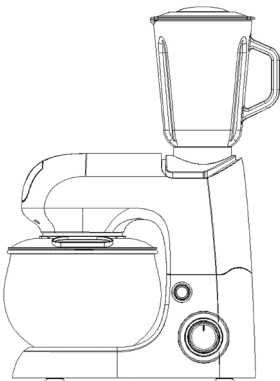


- Встановіть чашу на моторний блок, поєднавши мітки, і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

- Підключіть прилад до мережі мережі та увімкніть живлення.

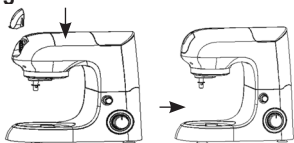
- Виберіть потрібну швидкість відповідно до таблиці режимів

4



Після завершення роботи вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі. Зніміть блендер з основного корпусу пристрою в порядку зворотного збирання.

5



За допомогою цього блендера Ви зможете приготувати прекрасні коктейлі, десерти, харчування для дітей та безліч інших страв.

Не допускайте попадання сторонніх предметів і матеріалів в чашу блендера разом з продуктами.

Перед початком обробки очистіть шкірку з фруктів і овочів, видаліть кісточки і поріжте на шматочки розміром приблизно 2х2см.

Не обробляйте блендером занадто тверді продукти, такі як: крупи, рис, каву, лід, заморожені продукти.

Обробка продуктів в чаші блендера

Для запобігання випліскування чаша блендера повинна бути заповнена продуктами не вище максимальної позначки. Багато продуктів збільшуються в обсязі під час обробки. Використовуйте блендер для змішування інгредієнтів з водою або іншою рідиною (не змішуйте тільки сухі продукти).

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед чищенням вимкніть прилад і дочекайтеся повної зупинки рухомих частин.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, розчинники, луг, металеві предмети та мочалки.
- Ніколи не занурюйте електропривод його мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини. Не мийте привід водою або в посудомийній машині.

Мийте ріжучі леза з особливою обережністю!

Відразу після закінчення використання вимийте (Не замочуйте надовго) насадки, з'ємні частини теплою мильною водою з за-

стосуванням м'якої нейлонової губки, після чого протріть сухим чистим рушником. Температура води не більше 60 ° С.

Очистку дискових ножів зручно виконувати за допомогою нейлонової щітки. Після очищення протріть частини сухим чистим рушником, і дайте повністю висохнути.

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед зберіганням.
- Не намотуйте шнур живлення на пристрій.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними або розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація та зовнішнього вигляду виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.



Ознакомьтесь со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании
feel-maestro.eu

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні
ДСТУ EN: 60335-2-14:2014

Made in P.R.C. for Maestro

Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F., Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong,
Аполло Корпорейшн Лимитед Адрес: Рум 801-2, 8/Ф, Изи Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Род, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лимитед Адреса: Рум 801-2, 8/Ф, Изі Комершиал Білдинг, 253-261 Хеннесси Род, Ванчай, Гонконг