

EL 1. Άνετη λαβή 2. Μίξερ και κάδος με βάση τοποθέτησης 3. Πλήκτρο turbo σχεδιασμένο για δεξιόχειρες και αριστερόχειρες 4. Ανάμιξη 3D - περιστρεφόμενος κάδος με ανασυμπίεση που διαθέτουν επιπλέον κίνηση από την μια πλευρά του κάδου στην άλλη

EN 1. Comfortable handle 2. Mixer and bowl stand 3. Turbo boost button for right- and left-handers 4. 3D - rotating bowl and side-to-side shifting mixer



Η PITSOS φροντίζει το περιβάλλον. Αυτό το εγχειρίδιο έχει τυπωθεί σε 100% ανακυκλωμένο χαρτί.
PITSOS takes care of the environment. This user manual has been printed on 100% recycled paper.

BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.

17^ο ΧΜ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΩΝ – ΛΑΜΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑΜΟΥ 20,
145 64 ΚΗΦΙΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ

PITSOS

www.pitsos.gr

GMX1264S

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΚΑΔΟ
mixer

PITSOS



GMX1264S

481-002PL_V01

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΚΑΔΟ

4-8

EN USER MANUAL
MIXER

9-12

GMX1264S

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΚΑΔΟ
mixer

PITSOS

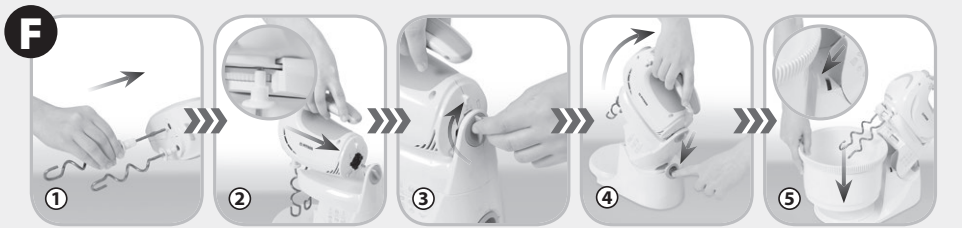
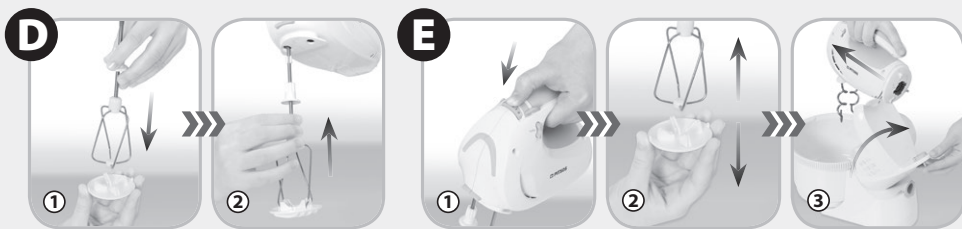
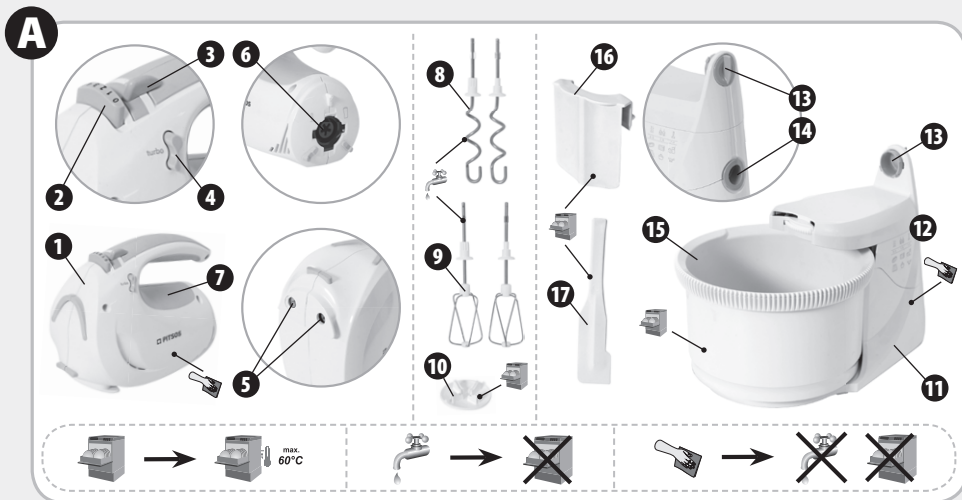
Μίξερ με κάδο και εξαρτήματα.

Reliable mixer with accessories.



PITSOS

www.pitsos.gr



EL Αγαπητοί πελάτες!

Σας ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε τη συσκευή αυτή και σας καλωσορίζουμε στην οικογένεια των μικροσυσκευών PITSOS.

Για καλύτερα αποτελέσματα σας συνιστούμε να χρησιμοποιείται μόνο γνήσια εξαρτήματα PITSOS. Έχουν σχεδιαστεί ειδικά για αυτό το προϊόν.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις Οδηγίες Ασφαλείας. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.

Οδηγίες ασφαλείας και ορθής χρήσης του μίξερ με κάδο

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης.

Βεβαιωθείτε ότι οι παρούσες οδηγίες έχουν γίνει απολύτως κατανοητές.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφαλείας μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό

- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά ή είναι ορατή η ζημιά στο περίβλημά του.
- Εάν το μη αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο συνεργείο επισκευής ή από εξουσιοδοτημένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Οι επισκευές μπορούν να εκτελεστούν μόνο από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Η εσφαλμένη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη. Σε περίπτωση ελαττωμάτων απευθυνθείτε στα εξειδικευμένα και εξουσιοδοτημένα τμήματα τεχνικής υποστήριξης.

- Μην αφαιρείτε από τη συσκευή τα εξαρτήματα εργασίας όταν το μίξερ με κάδο βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν η συσκευή παραμένει χωρίς επίβλεψη ή κατά την αφαίρεση, τοποθέτηση των εξαρτημάτων και τον καθαρισμό θα πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο ηλεκτροδότησης.
- Πριν την αφαίρεση και τοποθέτηση των εξαρτημάτων ή όταν κατά τη διάρκεια της χρήσης πλησιάζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής, η συσκευή πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο ηλεκτροδότησης.
- Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ με κάδο υπό την παρουσία παιδιών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή και πνευματική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο όμως υπό επίβλεψη ή αφού έχουν κατανοήσει τις οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους.
- Εξασφαλίστε ότι τα παιδιά δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η μη συμμόρφωση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ηλεκτρικού ρεύματος (μόνο εναλλασσόμενο), στις οποίες η τάση είναι σύμφωνη με την ένδειξη που αναγράφεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

EL Όροι Εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το Εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το Εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:

Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.

Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.

Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το Εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17^ο χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Πανελλήνιο τηλεφωνό εξυπηρέτησης πελατών: 18182 (αστική χρέωση)

Αθήνα: 17^ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 21042.77.700

Θες/νίκη: Χάλκης – Πατριαρχικό Πυλαίας, 57 001, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310497.200

Πάτρα: Χαράλαμπος 57 & Ερενστρώλε, 262 24 Ψηλά Αλώνια – τηλ.: 2610330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, 2407 Εγκώμη Λευκωσία – Κύπρος – τηλ.: 77778007

EN Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

SERVICE

National customer service line: 18182 (local charges apply).

- Μην βγάξετε το φως από τη πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε θερμοκρασίες άνω των 60°C – κίνδυνος βλάβης του μίξερ με κάδο.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μην τη καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην καθαρίζετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα που είναι συναρμολογημένα στη μονάδα κίνησης.
- Για την πλύση των εξωτερικών μερών μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά απορρυπαντικά υπό τη μορφή γαλακτωμάτων, λουσίων, αλοιφών, κτλ. Είναι δυνατόν μεταξύ άλλων να προκαλέσουν φθορά στα ενημερωτικά σύμβολα, όπως: κλίμακες, ενδείξεις, προειδοποιητικά σύμβολα κτλ.
- Μην τοποθετείτε τους αναδευτήρες και τους ζυμωτές που διαθέτουν οδοντωτό δακτύλιο στην υποδοχή κίνησης – κίνδυνος καταστροφής του μίξερ κατά την ενεργοποίησή του.
- Μην χρησιμοποιείτε τους ζυμωτές και τους αναδευτήρες για περισσότερο από 10 λεπτά.



ΟΔΗΓΙΑ

Πληροφορίες και οδηγίες για τη χρήση του προϊόντος

- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση επιχειρηματικής χρήσης της στον κλάδο της γαστρονομίας, οι όροι της εγγύησης τροποποιούνται.
- Όταν ολοκληρώσετε την εργασία σας με το μίξερ βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας από τη πρίζα και τυλίξτε το γύρω από την μονάδα κίνησης του μίξερ.
- Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων. Τα σκληρά μέσα καθαρισμού όταν χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό αυτών των συσκευών, προκαλούν σκιάσεις στα προαναφερόμενα μέρη. Πλύνετε τη συσκευή με τα χέρια χρησιμοποιώντας παραδοσιακά υγρά καθαρισμού πιάτων.
- Τοποθετήστε τους αναδευτήρες και τους ζυμωτές που διαθέτουν οδοντωτό δακτύλιο μόνο στις υποδοχές με την ένδειξη αστεριού.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη χρήση του μίξερ ή σε χρήση που δε είναι σύμφωνη με τον προορισμό του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά παρατίθενται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

Επιτρεπόμενος χρόνος εργασίας της μονάδας κίνησης:

- Με αναδευτήρες, ζυμωτές 10 λεπτά
- Χρόνος διαλείμματος πριν την επαναχρησιμοποίηση (λεπτά) 20 λεπτά

Επίπεδο θορύβου (L_{WA}):

- Με τους αναδευτήρες, τους ζυμωτές, στο βραχίονα στήριξης 80 dB/A

Τα μίξερ είναι κατασκευασμένα στη II κλάση μόνωσης, δεν απαιτείται γείωση. □

Τα μίξερ PITSOS πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στα ισχύοντα πρότυπα.

Η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1275/2008 της Επιτροπής, όσον αφορά τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού.

Η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις των ακόλουθων οδηγιών:

- Ηλεκτρικές συσκευές χαμηλής τάσης (LVD) – 2006/95/EC.
- Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC) – 2004/108/EC.

Μπορείτε να βρείτε και να κατεβάσετε το εγχειρίδιο αυτό σε ηλεκτρονική μορφή στην ιστοσελίδα <http://www.pitsos.gr/δωρεάν-κατέβασμα.html>

Το προϊόν φέρει στην πλακέτα χαρακτηριστικών το σήμα CE.

Κατασκευαστικά στοιχεία συσκευής



- 1 Μονάδα κίνησης του μίξερ
- 2 Κουμπί εξώθησης εξαρτημάτων
- 3 Διακόπτης ταχύτητας
- 4 Κουμπί «turbo»
- 5 Υποδοχές αναδευτήρων ή ζυμωτών
- 6 Οπή ράβδου πολτοποίησης
- 7 Επίστρωση λαβής
- 8 Ζυμωτήρες: αριστερός/δεξιός (με οδοντωτό δακτύλιο)
- 9 Αναδευτήρες: αριστερός/δεξιός (με οδοντωτό δακτύλιο)
- 10 Δίσκος τριψίματος
- 11 Βάση στήριξης
- 12 Κεφαλή
- 13 Διακόπτης ασφαλείας
- 14 Κουμπί γαντζώματος
- 15 Περιστρεφόμενος κάδος
- 16 Σπάτουλα αυτόματου καθαρισμού
- 17 Σπάτουλα

Περιγραφή συσκευής

- Το μίξερ διαθέτει 5 ταχύτητες. Για τη ρύθμιση της ταχύτητας περιστροφών χρησιμοποιείται ο διακόπτης ταχύτητας σύμφωνα με τις ενδείξεις των αριθμών: **0, 1, 2, 3, 4** και **5** που βρίσκονται στο κουμπί εξώθησης εξαρτημάτων, το οποίο χρησιμοποιείται για την αφαίρεση (τοποθέτηση) των αναδευτήρων και των ζυμωτών από τη συσκευή.
- Επιπλέον η συσκευή διαθέτει κουμπί «turbo» το οποίο χρησιμοποιείται για την άμεση επίτευξη της μέγιστης ταχύτητας περιστροφών, ανεξάρτητα από την ταχύτητα που έχει ρυθμιστεί στο διακόπτη ταχύτητας. Τα συγκεκριμένα κουμπιά είναι τοποθετημένα στην δεξιά και αριστερή πλευρά του περιβλήματος για

- δεξιόχειρες ή αριστερόχειρες χρήστες. Στη θέση «0» το κουμπί «turbo» είναι μπλοκαρισμένο μηχανικά.
- Κάτω από τη συσκευή βρίσκονται δίπλα η μία στην άλλη 2 υποδοχές (οπές), στις οποίες τοποθετούνται οι ζυμωτές ή οι αναδευτήρες.
 - Στο πάνω τμήμα της συσκευής είναι τοποθετημένη η επιστροφή λαβής από υλικό που αυξάνει την άνεση κατά τη χρήση – SOFTTOUCH.
 - Στο πίσω τμήμα της συσκευής βρίσκεται η οπή τοποθέτησης της ράβδου πολτοποίησης ή της κανάτας πολτοποίησης. Η συγκεκριμένη οπή όταν είναι καλυμμένη αποτελεί κινούμενο κλείστρο.

Ενεργοποίηση του μίξερ και επιλογή επιθυμητής ταχύτητας (ταχύτητα περιστροφών)

B

- 1 Επιλέξτε στον διακόπτη ταχύτητας το σημείο «0» – ακραία θέση στην αριστερή πλευρά.
- 2 Τοποθετήστε τα επιλεγμένα εξαρτήματα.
- 3 Συνδέστε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας στη πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης.
- 2 Θέστε σε λειτουργία το μίξερ μετακινώντας το διακόπτη προς τα δεξιά (για να αυξήσετε την ταχύτητα μετακινήστε τον διακόπτη προς τη θέση «5», επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα περιστροφών).
- 3 Για να αυξήσετε αμέσως τις περιστροφές, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη ταχύτητα περιστροφών, πιάστε και κρατήστε ένα από τα κουμπιά «turbo» (στην αριστερή ή δεξιά πλευρά της συσκευής).
- Για να επιστρέψετε στην προηγούμενη επιλογή αφήστε ελεύθερο το κουμπί «turbo».

Προετοιμασία του μίξερ

Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε τα εξαρτήματα που θα έρθουν σε επαφή με το υλικό χρήσης.
Χρησιμοποιείστε το μίξερ με τρόπο που να είναι ορατές οι ενδείξεις ανοικτό/κλειστό που είναι τοποθετημένες στη συσκευή.

ΧΡΗΣΗ ΖΥΜΩΤΗΡΩΝ Ή ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

C

- Χρησιμοποιείστε τους αναδευτήρες για να φτιάξετε σαντιγί, κρέμα γάλακτος, κρέμες και ζύμη για ομελέτες και κρέπες ή το χτύπημα κρόκου με ζάχαρη.
 - Οι ζυμωτές χρησιμοποιούνται για να παρασκευάσετε ζύμες για κέικ, ζύμες με μαγιά, ζύμες για τσιζκέικ ή για προϊόντα αρτοποιίας, κτλ.
 - Οι αναδευτήρες και οι ζυμωτές τοποθετούνται στις οπές που βρίσκονται στο κάτω τμήμα της συσκευής.
- 1 Πιάστε μέχρι να αισθανθείτε την αντίσταση – μέχρι να μαγκώσουν οι γάντζοι.



Η λανθασμένη τοποθέτηση των εξαρτημάτων οδηγεί στην εξώθηση τους κατά τη λειτουργία της συσκευής.

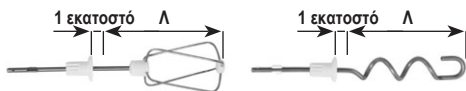
- 2 Τοποθετείστε τους ζυμωτήρες ή τους αναδευτήρες που διαθέτουν οδοντωτό δακτύλιο στην οπή με την ένδειξη αστεριού.



Η αντίθετη τοποθέτηση των ζυμωτήρων έχει σαν αποτέλεσμα η ζύμη κατά το ανακάτεμα να ανεβαίνει προς τα πάνω (η ζύμη βγαίνει από το σκεύος).



Το ύψος των υλικών που βρίσκονται στο σκεύος δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος εργασίας των αναδευτήρων ή των ζυμωτήρων (Λ).



ΔΙΣΚΟΣ ΓΙΑ ΠΟΥΡΕ

D

- Ο δίσκος για πουρέ χρησιμοποιείται για την πολτοποίηση βρασμένων λαχανικών και φρούτων όπως: καρότα, πατάτες, ντομάτες, μήλα. Αντικαθιστά εν μέρει τη λειτουργία της ράβδου πολτοποίησης.
- 1 Τοποθετήστε το δίσκο τριψίματος στην κάτω πλευρά του αναδευτήρα που διαθέτει οδοντωτό δακτύλιο.
 - 2 Ωθήστε τον αναδευτήρα στην υποδοχή μετάδοσης κίνησης με την ένδειξη αστεριού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΒΡΑΧΙΟΝΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΜΕ ΚΑΔΟ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ

F

Όταν ο βραχίονας στήριξης είναι τοποθετημένος στη μονάδα κίνησης διευκολύνεται η χρήση των αναδευτήρων και των ζυμωτήρων έτσι ώστε ο χρήστης να έχει «ελεύθερα» χέρια.

Ο βραχίονας με κάδο διαθέτει σπάτουλα αυτόματου καθαρισμού η οποία αποτελεί καινοτόμο λύση. Βοηθά στο αποτελεσματικό ανακάτεμα των υλικών, προστατεύει από την επικάλυψη (απόθεση) ζύμης στον κάδο και μειώνει τον χρόνο παρασκευής των προϊόντων. Στη διάρκεια λειτουργίας η μονάδα κίνησης που είναι εγκατεστημένη στην κεφαλή του βραχίονα στήριξης ωθεί την κεφαλή σε παλινδρομική κίνηση και ταυτόχρονα τον κάδο με το ανακατεμένο υλικό σε περιστροφική κίνηση.

Κατά τη λειτουργία με βραχίονα στήριξης χρησιμοποιούνται μόνο ειδικά προσαρμοσμένοι αναδευτήρες και ζυμωτές. Στο μίξερ που διαθέτει βραχίονα στήριξης περιλαμβάνονται επίσης ένας αναδευτήρας και ένας ζυμωτής με οδοντωτό δακτύλιο.

- 1 Τοποθετείστε στη συσκευή τους αναδευτήρες ή τους ζυμωτές (με τον τρόπο που περιγράφεται ωρίτερα).
- 2 Μετά την αφαίρεση του καλύμματος (όπως στην περίπτωση της ράβδου) τοποθετείστε τη μονάδα κίνησης στην κεφαλή του βραχίονα με τον ακόλουθο τρόπο: Εισάγετε τους γάντζους της μονάδας κίνησης (βρίσκονται κοντά στις οπές τοποθέτησης των αναδευτήρων) κάτω από τους γάντζους της κεφαλής του βραχίονα.
- 3 Περιτρέψτε το διακόπτη ασφαλείας μέχρι το τέλος ώστε να βρίσκεται σε κάθετη θέση.

④ Πιέστε το κουμπί γαντζώματος και ταυτόχρονα μετακινήστε την κεφαλή με την μονάδα κίνησης προς τα πίσω.

⑤ Βάλτε τον τοποθετημένο κάδο στις τρεις προεξοχές του βραχίονα στήριξης και τοποθετήστε τον στη βάση του βραχίονα.

⑥ Τοποθετείστε τη σπάτουλα καθαρισμού και προσθέστε τα υλικά στον κάδο.

⑦ Τοποθετείστε την κεφαλή με την μονάδα κίνησης του μίξερ σε οριζόντια θέση (ακούγεται ο ήχος κλειδώματος του κουμπιού γαντζώματος).

⑧ Η ενεργοποίηση του μίξερ χρησιμοποιώντας το διακόπτη ταχυτήτων ωθεί τον κάδο σε περιστροφική κίνηση και την κεφαλή με την μονάδα κίνησης σε παλινδρομική κίνηση.



Δεν επιτρέπεται η ακινητοποίηση και το σταμάτημα της παλινδρομικής κίνησης κατά τη διάρκεια λειτουργίας, επειδή είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στον βραχίονα.

Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας



- Απενεργοποιήστε το μίξερ και αφαιρέστε το φιν από τη πρίζα του δικτύου τροφοδοσίας.

Ανάλογα με τον εγκατεστημένο εξοπλισμό:

① Χρησιμοποιώντας το κουμπί εξώθησης αφαιρέστε τους αναδευτήρες και τους ζυμωτήρες.

② Αφαιρέστε από τον αναδευτήρα το δίσκο για πουρέ.

③ Γυρίστε την κεφαλή του βραχίονα με την μονάδα κίνησης προς τα πίσω. Γυρίστε το διακόπτη ασφαλείας μέχρι το τέλος προς την αντίθετη κατεύθυνση από την κίνηση των δεικτών του ρολογιού και βγάλετε τη μονάδα κίνησης από τους γάντζους της κεφαλής.

- Τυλίξτε το καλώδιο σύνδεσης γύρω από τη μονάδα κίνησης.

Καθαρισμός και συντήρηση του μίξερ

Πριν τον καθαρισμό και τη συντήρηση του μίξερ μην ξεχάσετε να βγάλετε το φιν από την πρίζα.

- Καθαρίστε τους αναδευτήρες και τους ζυμωτές χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και προϊόντα καθαρισμού.
- Καθαρίστε το οδοντωτό στεφάνι του περιστρεφόμενου κάδου χρησιμοποιώντας βούρτσα καθαρισμού σκευών.
- Μετά την πλήση αναποδογυρίστε τον κάδο και αδειάστε το νερό που ενδεχομένως έχει παραμείνει κάτω από το οδοντωτό στεφάνι.
- Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε τον εξοπλισμό και φυλάξτε τον σε στεγνό χώρο.
- Καθαρίστε το περίβλημα της μονάδας κίνησης ή του βραχίονα στήριξης χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και κατόπιν σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν.

Οικολογία – Προστατεύουμε το περιβάλλον

Κάθε χρήστης μπορεί να συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

Δεν είναι ούτε δύσκολο ούτε δαπανηρό. Για να το κάνετε αυτό: οι συσκευασίες από χαρτόνι απορρίπτονται στον κάδο ανακύκλωσης χαρτιού, οι σακούλες από πολυαιθυλένιο (PE) σε κάδο ανακύκλωσης πλαστικού.



Φθαρμένες συσκευές απορρίπτονται μόνο στα κατά τόπους ειδικά σημεία περισυλλογής ηλεκτρικών συσκευών, εξαιτίας των επικίνδυνων συστατικών που περιέχουν και προκειμένου να αποφευχθούν βαρβαρές συνέπειες για το περιβάλλον.

Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα!!

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από μη σκοπούμενη χρήση ή κακή μεταχείριση της συσκευής ή ακατάλληλο χειρισμό.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει το προϊόν, ανά πάσα στιγμή, προκειμένου να προσαρμοστεί στους νόμους, κανόνες, πρότυπα, οδηγίες ή σε κατασκευαστικούς, εμπορικούς, αισθητικούς ή άλλους λόγους, χωρίς προειδοποίηση.

ΣΥΣΤΗΝΟΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΥΛΙΚΟΥ	ΣΥΣΤΗΝΟΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
Πολτός λαχανικών για παιδιά	δίσκος για πουρέ	0,5 λίτρα	1η ταχύτητα (με σουρωτήρι)	1 – 1,5 λεπτό
Ζύμη για κρέπες	ανασευτήρες	1 λίτρο	1η ταχύτητα 15 s, στη συνέχεια 5η ταχύτητα	1 – 1,5 λεπτό
Χτυπημένα ασπράδια	ανασευτήρες	ασπράδια από 5 αυγά	5η ταχύτητα	2 – 3 λεπτά
Ζύμη μπισκότου	ανασευτήρες	από 6 αυγά	4η ταχύτητα	7 – 8 λεπτά
Κρέμα βουτύρου	ανασευτήρες	0,25 κιλά φυτικό βούτυρο	3η ή 4η ταχύτητα	4 – 5 λεπτά
Σοντιγί	ανασευτήρες	1 λίτρο	2η ταχύτητα 15 s, στη συνέχεια 4η ταχύτητα	
Πατάτες πουρέ	ανασευτήρες	1 κιλό	1η ταχύτητα 15 s, στη συνέχεια 5η ταχύτητα	40 – 60 s
Γέμιση για ρώσικα πιερόγκι	ανασευτήρες	1 κιλό πατάτες και 0,5 κιλά τυρί	1η ταχύτητα 15 s, στη συνέχεια 4η ταχύτητα	40 – 60 s
Πηγμένο τυρί με κρέμα γάλακτος	ανασευτήρες	0,5 κιλά	3η ταχύτητα	45 – 60 s
Ζύμη για ψωμί τζιτζερ πηχτό	αραιό	0,5 κιλό αλεύρι	1η ταχύτητα 30 s, στη συνέχεια 3η – 4η ταχύτητα	4 – 5 λεπτά
	πηχτό			
Ζύμη με μαγιά	ζυμωτήρες	0,5 κιλό αλεύρι	1η ταχύτητα 30 s στη συνέχεια 5η ταχύτητα	7 – 8 λεπτά

Dear Clients!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of PITSOS products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original PITSOS accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

Important safety precautions

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.



DANGER! / WARNING!

Health hazard

- Do not start up the device, with a visibly damaged cord or casing.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Do not take out working elements from the bowl, when mixer is on.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Keep special caution during operation in presence of children.

- This product is not intended for use by children. Keep the appliance and the power cable 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 understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Due to safety reasons, the products can only be blended in the mixing cup when the lid is properly attached to the cup. It is forbidden to insert any items to the inside of the cup such as: spoons, spatulas, etc. It may lead to damage to the mixer or breaking of the elements inside the cup which may directly enter the product being blended and this in turn poses a threat to the health or even life.



CAUTION!

Not observance can result in damage to possessions

- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Do not expose the mixer and its equipment to the temperature above 60°C. You can damage your mixer.
- Do not immerse the mixer motor in water, nor clean it under running water.
- Do not clean the equipment when assembled on the motor.
- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not put simultaneously the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket. In the moment of start-up the mixer shall get damaged.
- Do not use whisks and mixers longer than 10 minutes.



SUGGESTION

Information on the product and suggestions for its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- After operation unplug the Power cord and wind on the mixer motor part.
- Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker. Clean them manually with traditional washing up liquids.
- Put the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket marked with a star.
- The manufacturer cannot accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from improper usage.

Technical data

Technical parameters are quoted at product nameplate.


Permitted motor operation time:

– with mixers, whisks 10 min.

Interval time before next operation (min.) 20 min.

Noise caused by the device (L_{WA}):

– with mixers, whisks, on the stand 80 dB/A

The mixers are produced in II insulation class, they don't need grounding. 

PITSOS mixers meet current norms requirements.

This device complies with Commission Regulation (EC) no. 1275/2008 on eco-design requirements.

The devices meet the requirements of the directives:

- Low Voltage Device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The instruction manual can be downloaded from the website <http://www.pitsos.gr/δωρεάν-κατέβασμα.html>

The product is marked with CE on the name plate.

Appliance elements



- 1 Mixer motor
- 2 Pusher button
- 3 Switch lever
- 4 Turbo button
- 5 Whisks or mixers sockets
- 6 Mixing adapter hole
- 7 Handle insert
- 8 Mixers: left / right with toothed bar
- 9 Whisks: left / right with toothed bar
- 10 Liquidising discs
- 11 Stand

- 12 Head
- 13 Grip knob
- 14 Fastening button
- 15 Rotating bowl
- 16 Scraper blade
- 17 Blade

Device description

- The mixer has 5 speed positions. The lever is used to set up the particular rotation speed according to the numbers: **0, 1, 2, 3, 4,** and **5** on pusher button, which helps to remove (push out) the mixers or whisks from the mixer motor part.
- Additionally, the drive has „turbo” button which helps to get the maximum rotation speed immediately, regardless the speed set with the lever. Such buttons are placed both on the right and left sides of the casing intended for the convenience of both left and right-handed users. The „turbo” button is automatically blocked in „0” position.
- There are 2 sockets (holes), for whisks or mixers assembling, placed on the bottom of the motor part.
- The insert handle, placed on the top of the motor part, is made of the material increasing the comfort of holding the mixer motor part - SOFTTOUCH.
- There is a hole for mixing adapter or mixing cup assembling at the back of motor casing. The hole is covered with a mobile cover.

Mixer start-up and position setting (rotation speed)



- ① Place the ON/OFF switch in the “0” position - the leftmost position. Install the selected tool.
 - Plug in the appliance.
 - Switch on the appliance by sliding the switch to the right.
- ② If you want to increase the rotation shift the lever in position „5” direction, choose the desired rotation speed.
- ③ In order to increase the rotation immediately, regardless set speed, press and hold one of „turbo” buttons (on the right or left side of the casing).
 - When you want to return to the previously selected speed release „turbo” button.

Preparing for operations

Wash the parts in contact with processed product before first usage.

Operate the mixer so, that the closed/open markings located on the appliance are well visible.

OPERATION WITH WHISKS OR MIXERS



- The whisks are intended to whipping eggs white foam, cream, rubbing yolks with sugar, cream and pancakes or omelettes dough preparation.
- The mixers are intended to work the rubbed dough, yeast dough, cheeses cakes, imbirbread cakes, etc.

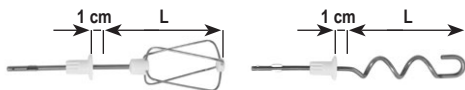
- The whisks and mixers shall be assembled in sockets on the bottom of the robot.
- ① Press until you feel the refusal – when the clamps get fastened.

! *When assembled improperly, the parts fall apart during operation.*

- ② Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.

i *The reverse assembling of the mixers can cause lifting up the dough (taking the dough out of bowl).*

! *The level of products inside the bowl should not exceed the height of mixers or whisks working part (L).*



OPERATION WITH LIQUIDISING DISC **D**

- Liquidizing disc is used for liquidizing boiled fruit and vegetables such as: carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. It partly replaces the function of the mixing adapter.
- ① Insert the liquidizing disc on the whisk with toothed bar from the bottom side.
 - ② Insert the whisk into the socket marked with a star.

OPERATION WITH STAND INCLUDING TURNABLE BOWL **F**

The stand with assembled motor part makes the operation with whisks or mixers easy, as the user does not have to hold the device.

The housing with the bowl is equipped with a self-gathering spatula, which is an innovative solution. It helps to effectively blend the products, prevents the dough from gathering on the edges of the bowl and shortens the preparation time.

The stand head driver automatically makes the head move pendulum-like and simultaneously turns the bowl with the mixed product.

You can use the stand with specially prepared whisks and mixers only. The device equipped with stand includes also one mixer and one whisk with toothed bar.

- ① Insert the mixers or whisks into the motor casing (as described above).
- ② Assemble the drive in the stand head after moving the cover (like during assembling the adapter) the following way: Insert the drive fasteners (which are located near the holes for whisks assembling) under the stand head fastener.
- ③ Turn the control clamp to the limit in such a way that the hand is positioned vertically.
- ④ Press the fastener button and simultaneously deflect the stand head with the motor part back.

- ⑤ Place the bowl on the 3 lips of the stand and put it on the stand base.
- ⑥ Attach the bowl scraper attachment and put ingredients into the bowl.
- ⑦ Place the stand head with the motor part in horizontal position (you will hear the clicking sound of fastener blocking clamps).
- ⑧ Start-up the mixer with the switch lever and it will make the bowl turn and the head with drive move pendulum-like.

! *Never block or stop the oscillatory movement during operation. It may cause damage to the housing.*

After operation **E**

- Switch the mixer off and unplug it. Depending on assembled equipment:
- ① Push the whisks or mixers out with a pushing button.
 - ② Disassemble the liquidizing disc from the whisk.
 - ③ Deflect the stand head with the motor part back. Turn the clamp knob in counter clockwise direction as much as possible and put the motor out of the head fasteners.
- Wind the cord onto the motor.

Cleaning and maintenance

Remember to unplug before clearing and maintenance.

- Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.
- Clean the cogged rim of rotational bowl with dishes cleaning brush.
- Turn the bowl upside down after cleaning and pour out the water, which could remain under the cogged rim.
- Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.
- Clean the motor or stand casing with damp cloth and then dry it.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive. In order to do it: Put the cardboard packing into recycling paper container, Put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



Please do not dispose into domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling. The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH	EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
Vegetable puree for infants	liquidizing disc	0,5 litre	I position (with a sieve)	1 – 1,5 min.
Pancake dough	whisks	1 litre	I position 15 s, next V position	1 – 1,5 min.
Egg white foam	whisks	White of 5 eggs	V position	2 – 3 min.
Sponge cake dough	whisks	Made of 6 eggs	IV position	7 – 8 min.
Butter cream	whisks	0,25 kg of vegetable butter	III or IV position	4 – 5 min.
Whipped cream	whisks	1 litre	II position 15 s, next IV position	
Potatoes puree	whisks	1 kg	I position 15 s, next V position	40 – 60 s
Potatoes and cheese dumplings stuffing	whisks	1 kg of potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	I position 15 s, next IV position	40 – 60 s
Cottage cheese with cream	whisks	0,5 kg	III position	45 – 60 s
Gingerbread dough	watery	0,5 kg of flour	I position 30 s, next III position	4 – 5 min.
	dense			
Yeast dough	mixers	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.