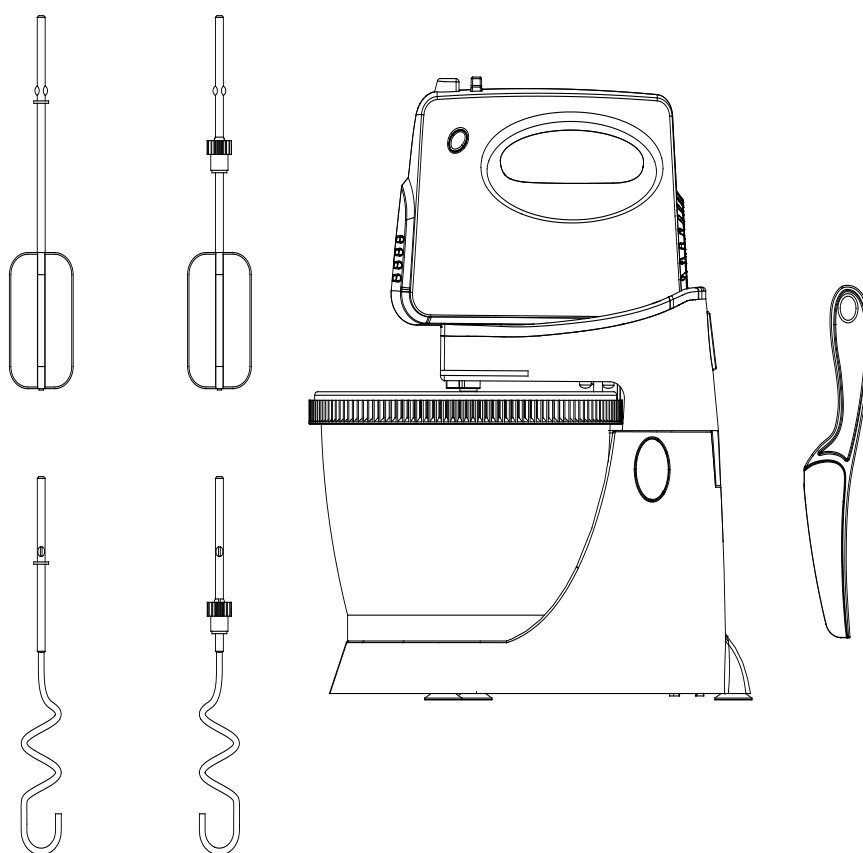




*MIXER CU BOL*

## MANUAL DE UTILIZARE



**Model: MY4018**

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

# MĂSURI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de a utiliza un aparat electric, respectați următoarele măsuri de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizarea aparatului, verificați ca voltajul sursei de alimentare să corespundă cu datele de pe plăcuța cu date tehnice a aparatului.
3. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări sau dacă aparatul a fost scăpat pe jos sau este deteriorat în vreun mod. Luați legătura cu un centru de service autorizat pentru verificarea sau repararea aparatului.
4. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
5. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului de lucru sau peste suprafețe fierbinți.
6. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți mixerul în apă sau alte lichide. Pericol de accidentare sau de deteriorare a aparatului.
7. Țineți mâinile, hainele, precum și spatulele sau alte ustensile la distanță față de palete în timpul funcționării aparatului, pentru a se reduce orice pericol de accidentare a persoanelor și/sau de deteriorare a aparatului.
8. Supravegheați aparatul cu atenție dacă este utilizat în apropierea copiilor.
9. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz sau plite încinse.
10. Nu scoateți paletele în timp ce aparatul este în funcțiune.
11. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă nu îl mai utilizați, înainte de a înlocui accesoriile și înainte de a îl curăța.
12. Aparatul nu poate fi utilizat pentru zdrobirea cuburilor de gheață sau pentru amestecarea unor produse dure și uscate, deoarece există pericolul ca lama să se deterioreze.
13. Nu utilizați mixer-ul decât în scopul pentru care a fost realizat.
14. A nu se utiliza în aer liber.
15. Păstrați acest manual pentru referințe ulterioare.

16. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste mai mari de 8 ani și de către persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau care nu cunosc modul de utilizare al acestuia, numai sub stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța acestora și după ce li s-au prezentat pericolele la care se expun. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Nu permiteți copiilor să efectueze operațiuni de curățare și întreținere a aparatului, fără supraveghere.

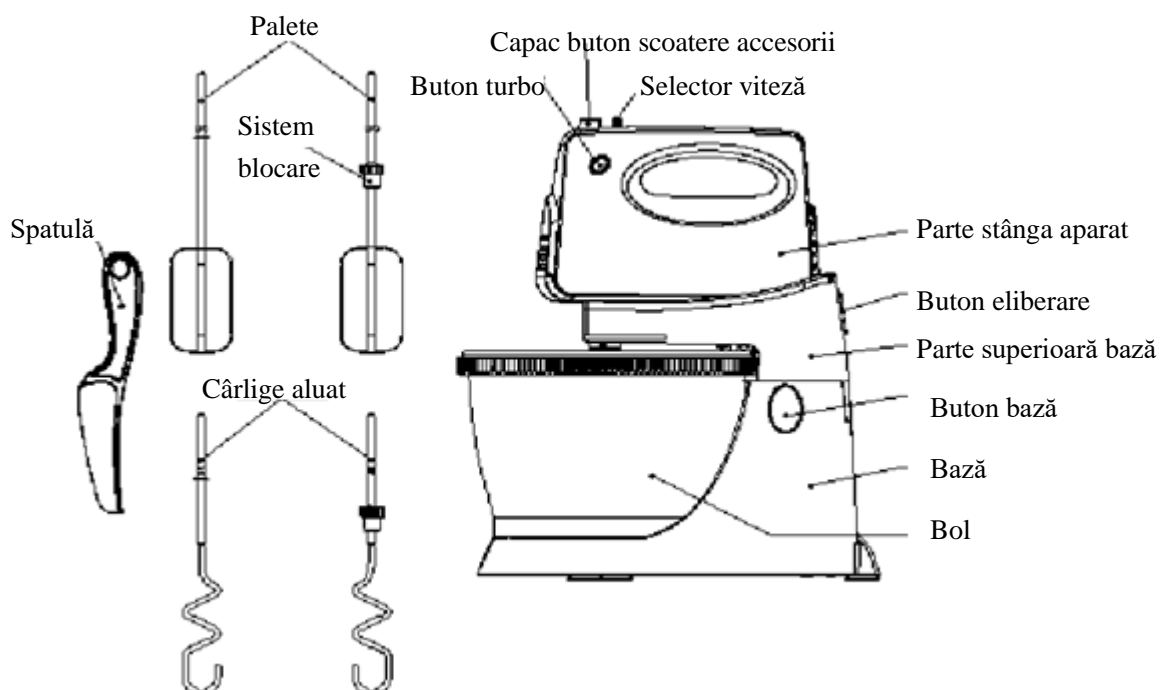
**AVERTIZARE:** Nu permiteți copiilor cu vârste mai mici de 8 ani să stea în preajma aparatului dacă nu sunt supravegheați în permanență.

Nu permiteți copiilor cu vârste mai mici de 8 ani să efectueze operațiuni de curățare și întreținere a aparatului, fără supraveghere.

## NUMAI PENTRU UZ CASNIC

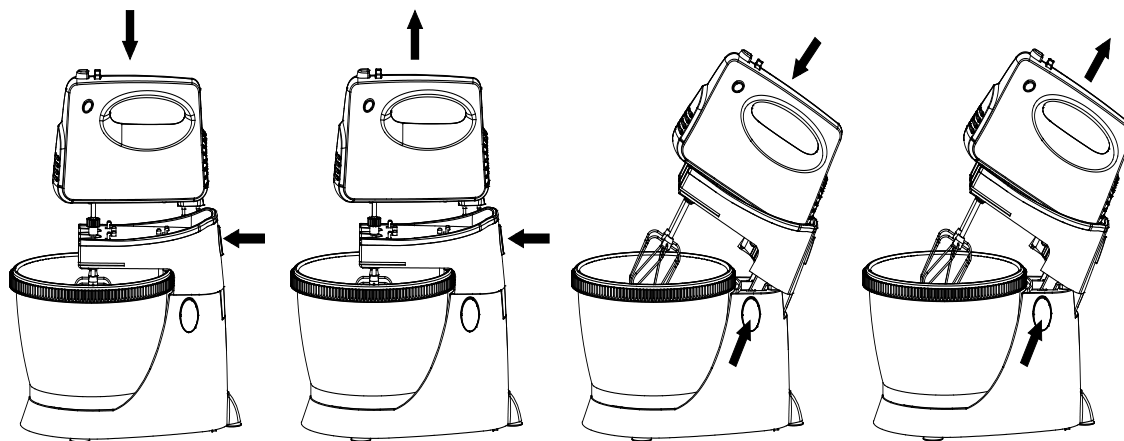
### PREZENTAREA MIXER-ULUI

Accesorii: Palete, cârlige pentru aluat



## UTILIZAREA MIXER-ULUI MANUAL/CU SUPORT

Înainte de prima utilizare, curățați paletele, cârligele pentru aluat și bolul. Înainte de a asambla mixer-ul, verificați ca ștecherul cablului de alimentare să fie scos din priză și selectorul de viteză să fie setat la poziția „0”.



1. Aliniați orificiul din partea din spate a mixer-ului manual cu suportul de pe partea superioară a bazei, apoi apăsați în jos, pe verticală, ușor. Verificați ca aparatul să fie așezat corect (Fig.1). Pentru a scoate mixer-ul manual, trageți de aparat în direcția indicată de săgeată (Fig.2). Țineți mixer-ul în poziția înclinată în timp ce apăsați pe butonul de pe bază (Fig.3).

2. Selectați accesoriile adecvate pentru operațiunile pe care urmează să le efectuați și montați-le. Utilizați paletele pentru a bate albușurile sau pentru a amesteca alte lichide. Cârligele se utilizează pentru frământarea aluatului.

**Observație:** În cazul paletelor și al cârligelor pentru aluat, cel cu sistem de blocare trebuie introdus în orificiul marcat corespunzător iar cel normal în celălalt orificiu. Paletele sau cârligele nu pot fi introduse invers.

3. Așezați ingredientele dorite în bol, apoi așezați bolul pe poziție.

4. Coborâți mixer-ul în bol și apăsați pe butonul de pe bază. (Fig.4).

5. Verificați ca viteza aparatului să fie setată la 0, apoi conectați aparatul la sursa de alimentare.

6. Setați selectorul pentru viteză la valoarea dorită și aparatul va începe să funcționeze.

Există 5 setări pentru viteză și viteza cea mai mare se obține prin apăsarea butonului turbo.

**Avertizare: Nu introduceți cuțite, linguri din metal, furculițe și alte ustensile asemănătoare în bol, în timpul funcționării mixer-ului.**

7. Durata maximă de utilizare nu trebuie să depășească 10 minute, apoi lăsați aparatul să se răcească și reluați operațiunea de amestecare. Când frământați aluat, selectorul de viteză trebuie să fie pe viteza cea mai mică pentru a se obține cele mai bune rezultate.

Observație: În timpul utilizării, puteți să rotiți bolul pentru a obține cele mai bune rezultate.

8. La finalul operațiunii de amestecare, readuceți butonul pentru selectarea vitezei în poziția 0 și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

9. Dacă este necesar, puteți să curățați cantitatea de amestec sau aluat rămasă pe pereții bolului cu ajutorul spatulei.

10. Ridicați capul mixer-ului, țineți de palete/cârlige cu o mână și apăsați pe butonul pentru scoaterea accesoriilor cu cealaltă mână pentru a scoate paletele/cârligele.

**Observație: Scoateți paletele/cârligele numai dacă selectorul de viteză este în poziția 0.**

11. Mixer-ul manual poate fi utilizat separat, fără a fi așezat pe poziție.

12. Nu utilizați aparatul decât pentru uz casnic.

13. Păstrați acest manual de utilizare pentru referințe ulterioare.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză și așteptați ca aparatul să se răcească complet înainte de a îl curăța.

**Atenție: nu scufundați mixer-ul în apă sau alte lichide.**

2. Ștergeți suprafața exterioară a aparatului cu o lavetă ușor umedă și apoi cu un material textil uscat.

3. Ștergeți reziduurile alimentare de pe cablu.

4. Bolul, paletele și cârligele pot fi spălate cu apă caldă și detergent lichid, apoi clățiți-le sub jet de apă și ștergeți-le. Paletele și cârligele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

## SFATURI PENTRU PREPARARE

1. Ingredientele refrigerate, cum ar fi untul și ouăle, trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a le amesteca. Scoateți din frigider aceste ingrediente, din timp.
2. Pentru a elimina riscul ca în interiorul amestecului să existe urme de coji de ouă sau albuș amestecat cu gălbenuș, vă recomandăm să spargeți ouăle în recipiente separate și apoi să le adăugați în amestec.
3. Nu amestecați prea mult. Aveți grijă să amestecați numai cât este recomandat în rețetă. Amestecați ingredientele uscate la viteză redusă, pentru a se omogeniza bine cu restul ingredientelor.
4. Condiții climatice. Temperaturile se modifică în funcție de sezon, temperatura ingredientelor și textura acestora variază în funcție de mediul în care se află, la fel și rezultatele obținute.
5. Întotdeauna începeți să amestecați la o viteză redusă. Creșteți treptat viteza, până ajungeți la viteza indicată în rețetă.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză și scoateți tija detașabilă.
  2. Spălați tija detașabilă sub jet de apă, fără să utilizați bureți abrazivi sau detergent. După curățarea tijei, așezați-o în poziție verticală, pentru a se scurge apa din acesta. Tija poate fi spălată în mașina de spălat vase.
  3. Ștegeți motorul cu o lavetă umedă. Nu scufundați baza în apă, deoarece există pericol de electrocutare.
  4. Ștergeți bine toate componentele.
- \* Acest aparat poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau care nu cunosc modul de utilizare al acestuia, doar sub stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța acestora și după ce li s-au prezentat pericolele la care se expun.
  - \* Acest aparat este destinat pentru uz casnic și pentru locații similare, cum ar fi:
    - bucătării de serviciu, din birouri și alte medii de lucru;
    - ferme;
    - de către clienții hotelurilor, motelurilor și a altor medii de tip rezidențial;
    - locații de tip „bed and breakfast”.
  - \* Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
  - \* În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către personalul calificat de la centrele de service autorizate sau de către alte persoane calificate autorizate, pentru a se evita orice pericol. Dacă utilizați alte accesorii în afara celor originale, acestea trebuie însoțite de instrucțiuni cu privire la utilizarea acestora în siguranță.

## Exemple de preparare

### 1. Batare albuşuri

Ingrediente: ouă

Preparare: puneți 500g de albuș de ou în recipient, atașați paletele la aparat, puneți aparatul în funcțiune și utilizați aparatul timp de trei minute la viteza cea mai mare.

### 2. Frământare aluat

Ingrediente: făină, apă

Preparare: puneți amestecul de apă și făină într-un recipient, procentul de făină și apă trebuie să fie 100:72, atașați cârligele de frământare la aparat și utilizați aparatul la viteza cea mai redusă timp de 30 de secunde, apoi selectați viteza cea mai mare timp de 3 minute și 30 de secunde, până când se încorporează toată făina.

Observație: volumul amestecului nu trebuie să depășească înălțimea spiralei cârligului de frământare sau înălțimea cadrului metalic de la palete.

## Reciclarea corectă a produsului



Acest simbol prezent pe produs sau pe ambalaj semnifică faptul că produsul respectiv nu trebuie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Nu aruncați aparatul la gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un centru de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel veți ajuta la protejarea mediului înconjurător și veți putea împiedica eventualele consecințe negative pe care le-ar avea asupra mediului și sănătății umane.

Pentru a afla adresa celui mai apropiat centru de colectare:

Contactați autoritățile locale;

Accesați pagina de internet: [www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro)

Solicitați informații suplimentare la magazinul de unde ați achiziționat produsul



Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate și conformitate electromagnetică



Acest produs nu conține materiale periculoase pentru mediul înconjurător (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent și agenți inflamabili bromurați: PBB și PBDE).

### Caracteristici

Carcasă de plastic

Capacitatea bolului din plastic 4,2 l

5 viteze + funcție turbo

2 palete din inox și cârlige pentru aluat

Funcție batare albuşuri și frământare aluat

Buton scoatere accesorii cu dispozitiv de siguranță

### Specificații tehnice:

Tensiune alim.: 220V-240V~/50Hz

Putere: 300W

Nivel de zgomot (dBA): ≤85

Clasa de protecție: II

Greutate netă/brută (kg): 0,96/ 1,1

Dimensiuni produs (mm): 186x91x145

Dimensiuni ambalaj (mm): 200(L)×95(l)×195(î)

Fabricat în R.P.China

\*Versiunea în limba engleză este de referință.



**Complet Electro Serv S.A.**

- Voluntari- Șos. București Nord, 10 Global City Business Park, Corp 011, et. 10
- Telefon relații clienți: 0374168303
- email: office@ces.nt.ro
- website: [www.myria.ro](http://www.myria.ro)

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE Nr. 2016/MB410

Noi, Complet Electro Serv S.A., Voluntari- Șos. București Nord, 10 Global City Business Park, Corp 011, et. 10, în calitate de importator al brand-ului Myria, confirmăm ca produsele:

Tip Produs	Brand	Model
Mixer cu bol	Myria	MY4018

sunt conforme cu Directivele:

**2014/30/EU – Compatibilitate electromagnetica**

**2014/35/EU – Joasa tensiune**

**2011/65/EU – RoHS**

și standardele Europene:

Categorie	Tip Produs	Standarde aplicate
EMC	Mixer cu bol	EN 55014-1: 2006 +A1 +A2 EN 55014-2: 1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2: 2014 EN 61000-3-3: 2013
LVD	Mixer cu bol	EN 60335-1: 2012 +A1:2012 EN 60335-2-14: 2006 +A1 +A11 EN 62233: 2008 AfPS GS 2014:01
RoHS	Mixer cu bol	EN 62321

Aparatul poartă marcajul CE respectând toate standardele UE.

Prezenta declarație a fost completată în baza Declarației de Conformitate emisă de către Producător.

Locul și data emiterii declarației București, 14-03-2017

Cristian Camara  
Director General

București  
14-03-2017

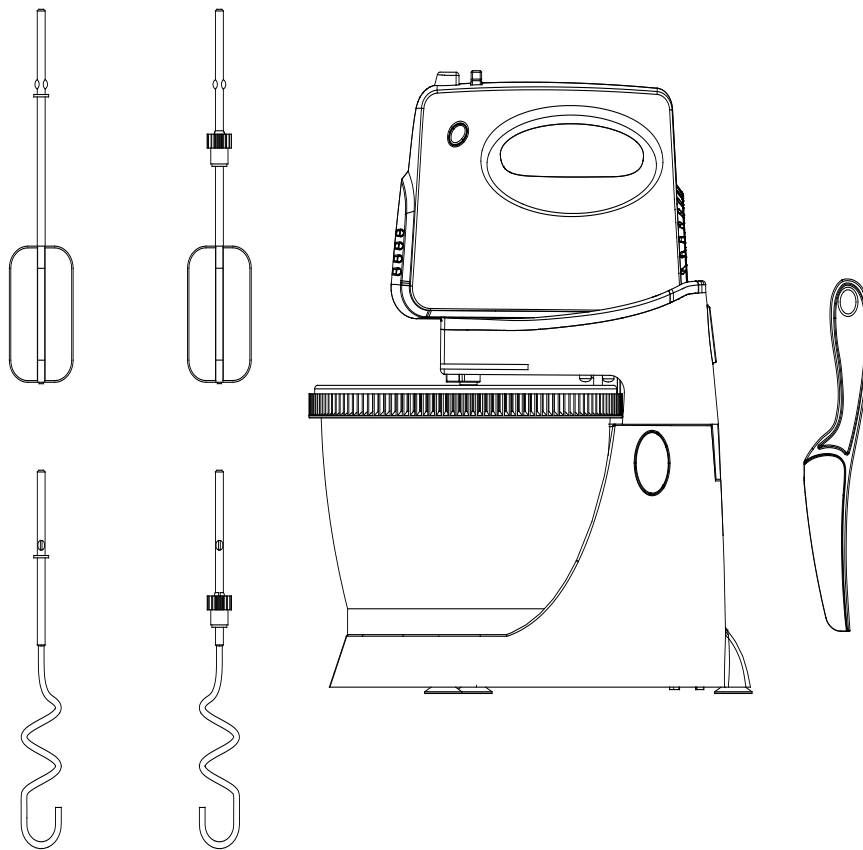






MIXER

# INSTRUCTION MANUAL



**Model: MY4018**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
13. Do not operate the appliance for other than its intended use.
14. Do not use outdoors.
15. Save these instructions.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

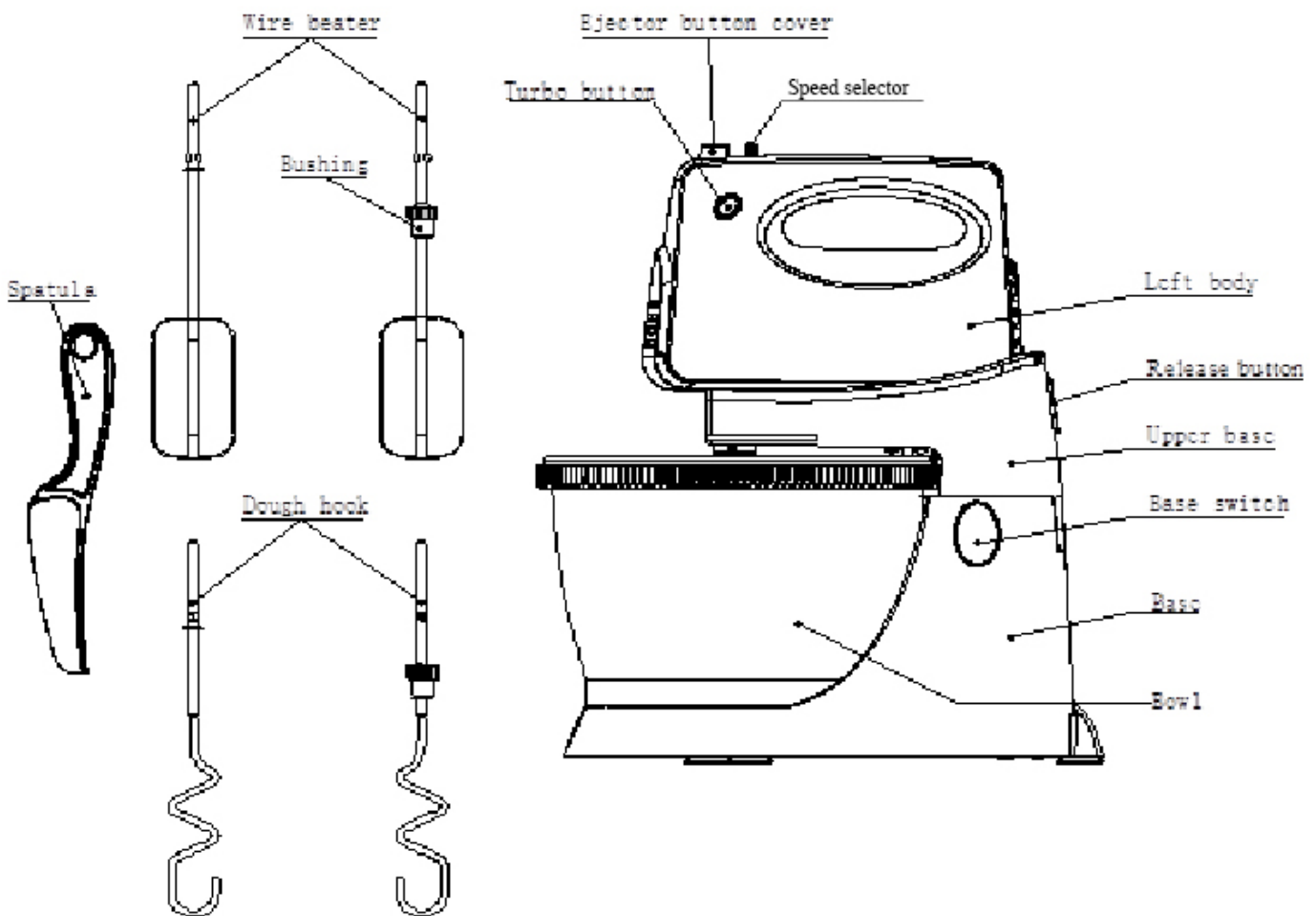
**WARNING:** Children younger than 8 years old will be kept away if they cannot be supervised at all times.

Cleaning and maintenance should not be performed by children under 8 years old or unattended.

## HOUSEHOLD USE ONLY

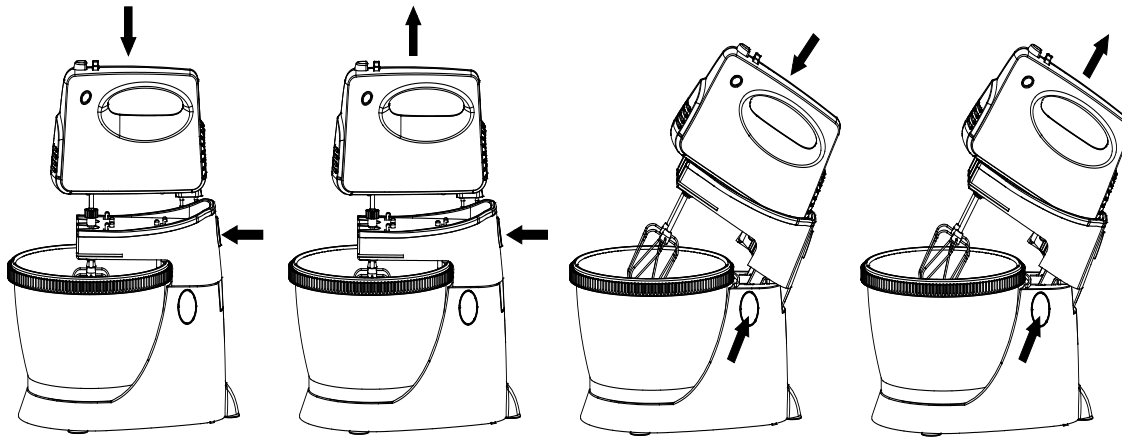
### KNOW YOUR MIXER

Accessories: Beaters, Dough hooks, Spatula,



### USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the “0” position.



1. Align the hole below the back of the hand mixer with the tuber on top of base, then press down vertically with a little force. Make sure it is assembled correctly (Fig.1). For detaching the hand mixer, push the hand mixer in the arrow indicated direction (Fig.2). Hold the head of mixer to tilt position and pressing the base switch (Fig.3).

2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

**Note:** Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.

4. Lower down the head of mixer and pressing the base switch (Fig.4).

5. Ensure that the unit is at the 0 setting, then connect to power supply.

6. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.

**Warning: Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.**

7. The max operation time per time shall not exceed 10 minutes, then have a rest for an appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

Note: During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results.

8. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.
9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.
10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

**Note: Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.**

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.
12. Do not operate the appliance for other than its intended use.
13. Save these instructions.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.**

2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.

## COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and remove the detachable stem.
  2. Wash the detachable stem under running water, without the use of abrasive cleaner or detergents. After finishing cleaning the detachable stem, place it upright so that any water which may have got in, can drain out. The stem is dishwasher safe component.
  3. Wipe the motor unit with a damp cloth. Never immerse it in water for cleaning as electric shock may occur.
  4. Dry thoroughly.
    - \* This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
    - \* This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
      - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
      - farm houses;
      - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
      - bed and breakfast type environments.
    - \* Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
    - \* If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Accessories, other than those supplied with the appliance, shall include instructions for their safe use.

## Reference recipe

### 1. Beating eggs

Food; eggs

Operation: put 500g mixtures of eliminable eggs shells into container, choose beater, let the appliance work at highest position for three minute.

### 2. Blending flour

Food: Flour, Water

Using method: fill the flour and water mixture into container, the flour and water percent is 100:72, activating the product with installed dough hooks at lower speed running for 30 seconds, then running at highest speed for 3.30minutes, after the flour can be mixing well.

Remark: the food mixture volume should no more than the dough hooks auger length,

or no more than the beaters metal sheet length.



Correct disposal of this Product

(Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE))

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.



This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end of-life should be disposed of separately from your household waste.

Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling center.



This product complies with European safety and electrical interference directives

**RoHS** This product does not contain environmentally hazardous materials (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium and brominated flammable agents: PBB and PBDE).

### Features

Plastic body  
4.2l plastic bowl capacity  
5 speeds + turbo function  
2 stainless steel beaters and dough hooks  
With function of beating eggs and kneading dough  
Eject button with safety device

### Basic specifications:

Voltage: 220V-240V~/50Hz  
Power: 300W  
Noise level (dBA): ≤85  
Protection class: II  
N.W./G.W.(KG): 0.96/ 1.1  
Product size (mm): 186x91x145  
Package size (mm): 200(L)×95(W)×195(H)  
Made in P.R. China