

# estia

BASICS



**ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ 400W | HAND MIXER 400W | 06-11260 & 06-11161**  
Οδηγίες Χρήσης & Όροι Εγγύησης | Instructions Manual & Warranty Terms  
Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης και όρους εγγύησης του προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση [www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr).

Ευχόμαστε να απολαύσετε την νέα σας συσκευή!

---

Dear Customer,

Thank you for purchasing an estia appliance.

In the manual you will find product instructions and warranty terms.

For further information you please visit [www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr)

We hope you will enjoy your new appliance!

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ (GR)

### ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προτού χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική συσκευή, πρέπει πάντα να λαμβάνετε τις βασικές προφυλάξεις συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- 01.** Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- 02.** Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας στον τοίχο ανταποκρίνεται σε αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- 03.** Μην λειτουργείτε τη συσκευή όταν έχει φθαρεί το καλώδιο, ή μετά από βλάβη ή μετά από κακή χρήση οποιασδήποτε φύσεως.
- 04.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο ή πάνω από κάποια ζεστή επιφάνεια.
- 05.** Μην βυθίζετε το καλώδιο ή το κύριο μέρος του μίξερ στο νερό καθώς είναι πιθανό να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- 06.** Εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ή τον αντιπρόσωπο υπηρεσιών ή έναν αρμόδιο έτσι ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- 07.** Είναι αναγκαία η στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
- 08.** Μην τοποθετείτε την ηλεκτρική συσκευή πάνω ή κοντά σε εστία γκαζιού ή φούρνο.
- 09.** Ποτέ μην αφαιρείτε τους αναδευτήρες ή τους γάντζους ζυμώματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- 10.** Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- 11.** Αποσυνδέστε από την πρίζα όταν δε τη χρησιμοποιείτε, προτού βάλετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν το καθάρισμα.
- 12.** Η χρήση εξαρτημάτων πέραν αυτών που συστήνει ο κατασκευαστής μπορεί να προκαλέσουν φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- 13.** Αφαιρέστε τα σύρματα από το μίξερ πριν τα πλύνετε.
- 14.** Πάντα να ελέγχετε ότι ο διακόπτης είναι στο OFF προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα. Για να την αποσυνδέσετε, γυρίστε το διακόπτη στο OFF, έπειτα αφαιρέστε από την πρίζα.
- 15.** Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
- 16.** Κρατήστε χέρια, ρούχα, όπως επίσης και σπάτουλες ή άλλα μαγειρικά σκεύη μακριά από τους αναδευτήρες για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού του ατόμου, και/ ή βλάβη του μίξερ.
- 17.** Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 χρονών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν επιβλέπονται ή ακολουθούν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και με την κατανόηση των συμπεριλαμβανομένων κινδύνων. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός αν είναι πάνω από 8 χρονών και επιβλέπονται.

18. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών
19. Απενεργοποιήστε τη συσκευή προτού αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προτού προσεγγίσετε μέρη που κινούνται την ώρα της χρήσης.
20. Αυτή η συσκευή διατίθεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες εγκαταστάσεις όπως:
  - Κουζίνες μαγαζιών, γραφεία καθώς και σε άλλους εργασιακούς χώρους
  - Εξοχικές κατοικίες
  - Από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και οικημάτων άλλου τύπου.
21. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

## ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε τη συσκευασία, βγάλτε τα αποσπόμενα μέρη. Καθαρίστε τους γάντζους για ζύμη και τους αναδευτήρες. Προτού συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε πως το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ο διακόπτης επιλογής ταχύτητας βρίσκεται στη θέση "0".

## ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τα κατάλληλα σύρματα χτυπήματος ή τους γάντζους για ζύμη στο μίξερ.  
**Σημείωση: Οι αναδευτήρες μπορούν να μπουν και στις δύο υποδοχές, καθώς είναι ίδιοι. Για τους ζυμωτήρες, ο ένας με τη ροδέλα μπορεί να μπει μόνο στη μεγαλύτερη υποδοχή και ο άλλος μόνο στη μικρότερη. Οι δύο ζυμωτήρες δεν μπορούν να μπουν διαφορετικά.**
2. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης είναι στη θέση "0", μετά βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
3. Τοποθετήστε το ρυθμιστή ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 6 ταχύτητες. Όταν φτιάχνετε ζύμη με μαγιά, προτείνεται να βάλετε το ρυθμιστή ταχύτητας από τη χαμηλότερη στη δυνατότερη ταχύτητα για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Το μίξερ μπορεί να λειτουργήσει στη μέγιστη ταχύτητα πατώντας το κουμπί **(κουμπί turbo)**.  
**Προσοχή: Μην βάλετε μαχαίρι, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια κλπ. στον κάδο ενώ λειτουργεί η συσκευή.**
4. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας ανά φορά δεν πρέπει να ξεπερνά τα 5 λεπτά. Πρέπει να υπάρχουν τουλάχιστον 20 λεπτά παύσης ανάμεσα σε δύο συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας.
5. Όταν ολοκληρωθεί το ανακάτεμα, γυρίστε το ρυθμιστή ταχύτητας στη θέση "0", και αποσυνδέστε το καλώδιο από την παροχή ρεύματος.
6. Αν είναι απαραίτητο, τρίψτε όποια υπολείμματα ζύμης υπάρχουν είτε στους αναδευτήρες είτε στους γάντζους χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή μια κουτάλα σιλικόνης.
7. Κρατήστε τα σύρματα χτυπήματος ή τους γάντζους ζύμης με το ένα χέρι και πατήστε το κουμπί **(κουμπί ejector)** δυνατά με το άλλο χέρι για να τα αφαιρέσετε.  
**Σημείωση: 1). Αφαιρέστε τους αναδευτήρες ή τους γάντζους ζύμης μόνο όταν ο ρυθμιστής ταχύτητας βρίσκεται στη θέση "0".**  
**2). Κατά τη λειτουργία, μπορείτε να τοποθετήσετε το μίξερ κάθετα, όμως βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ταχύτητας βρίσκεται στη θέση "0".**

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ (για αναδευτήρες): Κέικ

### Υλικά: Αυγά: 3

Βούτυρο (με 80% λιπαρά): 150g

Λευκή ζάχαρη: 150g

Αλεύρι: 150g

Ξηρή μαγιά: 3g (σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης)

### Εκτέλεση:

1. Ξεχωρίστε τα ασπράδια από τους κρόκους των αυγών.
2. Τοποθετήστε τα αυγά στον κάδο, διαλέξτε τους αναδευτήρες και βάλτε τη συσκευή στην ταχύτητα 5 για 1.5 - 2.5 λεπτά.
3. Κόψτε το βούτυρο σε κύβους 20 χιλιοστών.
4. Βάλτε τη ζάχαρη, το βούτυρο και τους κρόκους στον κάδο, διαλέξτε τους αναδευτήρες και βάλτε τη συσκευή στην ταχύτητα 4 για 1.5 - 2.5 λεπτά.
5. Ανακατέψτε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά, έπειτα προσθέστε τα στον κάδο.
6. Ψήστε τη ζύμη στο φούρνο.

## ΣΥΝΤΑΓΗ (για γάντζους ζύμης): Ψωμί

### Υλικά: Αλεύρι: 350g

Αλάτι: 5g

Λευκή ζάχαρη: 10g

Βούτυρο (με 80% λιπαρά): 10g

Νερό: 200g

Ξηρή μαγιά: 3g (σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης)

### Εκτέλεση:

1. Ανακατέψτε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και βάλτε τα στον κάδο.
2. Προσθέστε την ξηρή μαγιά, το βούτυρο και το νερό μέσα στο μείγμα.
3. Επιλέξτε τους γάντζους ζύμης, και βάλτε τη συνταγή στην ταχύτητα 1 για 10 - 15 δευτερόλεπτα, έπειτα στην ταχύτητα 3 για 20 - 30 δευτερόλεπτα και μετά στην ταχύτητα 5 για 2.5 - 3.5 λεπτά.
4. Ζεστάνετε τη ζύμη και αφήστε τη σε ένα φούρνο για 45 λεπτά στους 35°C.
5. Ψήστε τη ζύμη.

**Σημείωση: Ποτέ μην πλάθετε ζύμη που περιέχει περισσότερα από 350 γραμμάρια αλεύρι με αυτή τη συσκευή! Μεγαλύτερες ποσότητες αλευριού μπορεί να προκαλέσουν την υπερφόρτωση της συσκευής.**

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και περιμένετε έως ότου να κρυώσει πλήρως προτού την καθαρίσετε.
2. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της κεφαλής με ένα υγρό ύφασμα και στεγνώστε με ένα μαλακό στεγνό ύφασμα.
3. Σκουπίστε υπολείμματα τροφής από το καλώδιο.
4. Πλύνετε τους αναδευτήρες και τους γάντζους ζύμης σε ζεστό νερό με σαπούνι και στεγνώστε τα με στεγνό ύφασμα. Οι αναδευτήρες και οι γάντζοι ζύμης μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μίξερ δεν μπορεί να βυθιστεί στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Οποιαδήποτε άλλη υπηρεσία ή επισκευή πρέπει να γίνεται μόνο από κάποιον αρμόδιο εκπρόσωπο.**

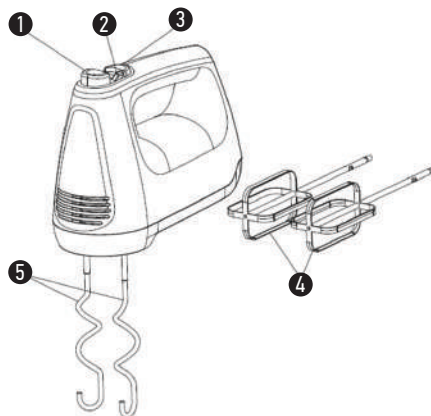
## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Υλικά που βρίσκονταν στο ψυγείο όπως βούτυρο και αυγά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσετε το ανακάτεμα. Βγάλτε τα υλικά 5 – 10 λεπτά πριν.
2. Για να αποκλείσετε την πιθανότητα να πέσουν τσόφλια ή χαλασμένα αυγά στη συνταγή σας, σπάστε τα αυγά σε ξεχωριστό μπολ και έπειτα προσθέστε τα στο μείγμα.
3. Μην χτυπάτε πάρα πολύ το μείγμα. Προσέξτε να ανακατέψετε το μείγμα τόσο όσο αναγράφεται στη συνταγή. Προσθέστε τα στεγνά υλικά μόνο μέχρι να αναμειχθούν. Πάντα χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα.
4. Οι κλιματικές συνθήκες, οι αλλαγές των εποχικών θερμοκρασιών, η θερμοκρασία των υλικών και η υφή τους που ποικίλουν από περιοχή σε περιοχή παίζουν ρόλο στο χρόνο ανάμειξης και των αποτελεσμάτων.
5. Πάντα ξεκινάτε να αναμειγνύετε σε χαμηλές ταχύτητες. Σταδιακά αυξήστε στην προτεινόμενη ταχύτητα όπως αναφέρεται στη συνταγή.

### ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

06-11260 & 06-11161 (400W)

01. Κουμπί εξαγωγής
02. Ρυθμιστής ταχύτητας
03. Κουμπί τούρμπο ταχύτητας
04. Αναδευτήρες
05. Γάντζοι ζύμης



## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

01. Η εγγύηση δεν παρέχει κανένα δικαίωμα χρηματικής αποζημίωσης ή οποιαδήποτε άλλη αποζημίωση πέρα από την αποκατάσταση της βλάβης της συσκευής.
02. Ο αγοραστής δεν θα χρεωθεί για ανταλλακτικά ή την αντικατάσταση των εξαρτημάτων που έχουν πάθει βλάβες, εφόσον η αντικατάσταση τους καλύπτεται από εγγύηση & για περίοδο ίση με τη διάρκεια της εγγύησης.
03. Για κάθε επισκευή που καλύπτεται από την εγγύηση, πρέπει η συσκευή να συνοδεύεται από το έντυπο της εγγύησης καθώς & τα ανάλογα παραστατικά αγοράς.
04. Η εγγύηση δεν καλύπτει τις βλάβες & ατέλειες που προέρχονται από:
  - α) εσφαλμένη χρήση, φθορά, θραύση ή αμέλεια,
  - β) εσφαλμένη εγκατάσταση, χρήση με ακατάλληλο τρόπο προς τις τεχνικές προδιαγραφές & τεχνικά δεδομένα, χρήση τάσης άλλη από αυτή που η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί,
  - γ) οποιαδήποτε επέμβαση από τεχνικούς που δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από την εταιρεία μας &
  - δ) ακατάλληλη μεταφορά της συσκευής ή χωρίς τα προστατευτικά μέτρα.
05. Η εγγύηση δεν ισχύει αν αφαιρεθεί ή γίνει αλλαγή στον αριθμό κατασκευής του εργοστασίου που υπάρχει στη συσκευή.
06. Όλα τα παρελκόμενα ή συνοδευτικά εξαρτήματα της συσκευής, όπως τηλεχειριστήρια, μπαταρίες, αποθηκευτικά μέσα, καλώδια κλπ., δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση της συσκευής.
07. Η εγγύηση είναι αυστηρά προσωπική & δεν μεταβιβάζεται. Ανήκει στον αρχικό αγοραστή & δεν καλύπτει ζημιές από φυσικά φαινόμενα (υπερτάσεις που αφείλονται σε κεραυνούς, φωτιές, πλημμύρες κλπ.)
08. Το κατάστημα πώλησης δεν έχει δικαίωμα να αλλάξει τους όρους της εγγύησης.
09. Οποιαδήποτε επισκευή γίνει μέσα στη διάρκεια της εγγύησης δε σημαίνει ότι παρατείνεται η αρχική διάρκεια αυτής. Κατ' εξαίρεση σε περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος ή ανταλλακτικού, η εγγύηση ανανεώνεται αυτόματα για όλη τη διάρκεια της για το νέο προϊόν ή για το ανταλλακτικό.
10. Το κόστος μεταφοράς της συσκευής προς & από το εξουσιοδοτημένο service επιβαρύνει τον κάτοχο της συσκευής.
11. Για οποιαδήποτε οδηγία ή τεχνική υποστήριξη μπορείτε να απευθυνθείτε στο τηλέφωνο 801 4000410 (αστική χρέωση σε όλη την Ελλάδα)



Γραμμή εξυπηρέτησης καταναλωτών

**801 4000410**

\*αστική χρέωση, 9:00-16:00



E-mail εξυπηρέτησης καταναλωτών

**info@estiahomeart.gr**



## Κάρτα Εγγύησης

ΕΙΔΟΣ & ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΟΡΑΣΤΗ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ: 2 ΕΤΗ

Η εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από το Δελτίο Λισιανικής Πώλησης ή το Τιμολόγιο αγοράς

Η Εγγύηση ισχύει για την τεχνική κάλυψη και όχι για αλλαγή συσκευής



### IMPORTANT SAFEGUARDS

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

#### WARNING

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
5. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
9. Never eject wire beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
10. Do not leave mixer unattended while it is operating.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
13. Remove wire beaters from mixer before washing.
14. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF , then remove plug from wall outlet.
15. Avoid contacting with moving parts.
16. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from wire beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
17. The 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 unless they are older than 8 and supervised.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
20. 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
21. Save these instructions.



## BEFORE USE

Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and wire beaters. Before assembling the mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is at the “0” position.

## USING THE MIXER

1. Assemble proper wire beaters or dough hooks into mixer.

**NOTE: wire beaters can be inserted in either socket, as the wire beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the bigger socket and the other one can only be inserted into smaller one. The two dough hooks can not be inserted in reverse.**

2. Ensure that the unit is at the “0” setting, then plug in the power source.
3. Set the speed selector to your desired speed. There are 6 speed settings to be selected. When kneading yeast dough, suggesting to select the speed selector by lower speed and then by higher speed to achieve the best results. The mixer will run at the highest speed when pressing **turbo button**.

**Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.**

4. The max operation time per time shall be less than 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.  
**Note: During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.**
5. When mixing is complete, turn the speed selector to “0” setting, and unplug the cord from power outlet.
6. If necessary, scraping the excess food particles from the wire beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
7. Hold the wire beaters or dough hooks with one hand and press the Ejector button firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.

**NOTE: 1). Remove the wire beaters or dough hooks only when the speed selector is at the “0” setting.**

- 2). **During operation, you can put the mixer vertically, but make sure the speed selector is at the “0” setting.**

## **RECIPE (for beaters): Cake**

### **Ingredients:** Egg: 3

Butter (with 80% fat): 150g

White sugar: 150g

Wheat flour: 150g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

### **Operation:**

1. Separate egg white and yolk
2. Put egg white into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 5 for 1.5-2.5mins
3. Cut the butter into 20mm cubes
4. Put sugar, butter and yolk into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 4 for 1 - 2.5mins.
5. Mix the wheat flour and yeast powder, then put into bowl
6. Bake dough by toaster oven.

## **RECIPE (for dough hook): Bread**

### **Ingredients:** Wheat flour: 350g

Salt: 5g

White sugar: 10g

Butter (with 80% fat): 10g

Water: 200g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

### **Operation:**

1. Mix the wheat flour and salt, sugar, then put into bowl
2. Put yeast powder, butter and water into bowl
3. Choose dough hook, run the appliance under setting 1 for 10s-15s, then run the appliance under setting 3 for 20s-30s, then run the appliance under setting 5 for 2.5 - 3.5mins
4. Warm dough by temperature chamber for 45mins at 35°C
5. Bake dough by toaster oven.

**NOTE: Never knead dough containing more than 350 g of flour with this appliance!  
Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!**

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before clean.
2. Wipe over the outside surface of the head with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the wire beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry cloth.  
The wire beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.

**CAUTION: The mixer can not be immersed into water or other liquid. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.**

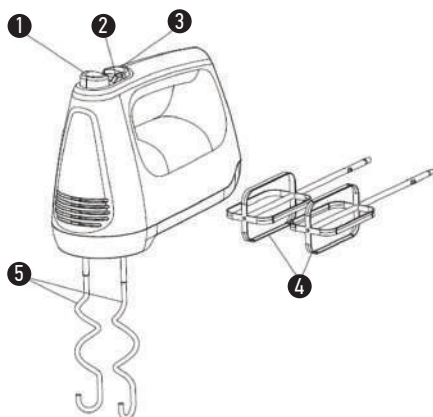
## COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing beginning. Set these ingredients out 5 – 10 minutes 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/blend 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 slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

## MIXER PARTS

06-11260 & 06-11161 (400W)

01. Ejector button
02. Speed selector
03. Turbo button
04. Beaters
05. Dough hooks



# WARRANTY TERMS

01. The guarantee does not provide any right to monetary compensation or any compensation other than reparation device.
02. The buyer will not be charged for spare parts or replacement damaged parts, provided that their replacement covered by warranty & for a period equal to the duration of the warranty.
03. For any repair covered by the warranty, the device must be used be accompanied by the guarantee form as well as the corresponding market statics.
04. The warranty does not cover defects & imperfections resulting from:
  - a) misuse, wear, breakage or negligence
  - b) incorrect installation, improper use by technicians specifications & technical data, voltage usage other than this that the device is designed to operate,
  - c) any intervention by technicians who are not authorized by our company &
  - d) improper transport of the device or without protective measures.
05. The warranty does not apply if the factory construction number on the appliance is removed or changed of the factory on the device.
06. All accessories or accessories of the appliance, such as remote controls, batteries, storage media, cables, etc., are not included.
07. The guarantee is strictly personal & non-transferable. It belongs to the original buyer & does not cover damage from natural phenomena (surges due to lightning, fires, floods, etc.)
08. The sales store has no right to change its terms warranty.
09. Any repair made within the warranty period does not mean that its initial duration is extended. Exceptionally in case replacement of the product or spare part, the warranty is renewed automatically for the duration of the new product or spare part.
10. The cost of transporting the device to & from the authorized service is charged to the owner of the device.
11. For any instruction or technical support you can contact at 801 4000410 (local charge throughout Greece)



## Warranty Card

PRODUCT TYPE & MODEL

CONSTRUCTION NUMBER

STORE STAMP

PURCHASE DATE

NAME - BUYER'S ADDRESS

WARRANTY DURATION: 2 YEARS

The guarantee must be accompanied by  
Retail Voucher or Purchase Invoice

The Warranty is valid for the technical coverage  
and not for a change of device



Consumer service line  
**801 4000410**  
\* city charge, 9: 00-16: 00



Consumer service e-mail  
**info@estiahomeart.gr**



## **ECOCASA A.E.**

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών  
Λεωφόρος Νατο 150, Θέση Πατήμα, Ασπρόπυργος, 19300  
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: [info@estiahomeart.gr](mailto:info@estiahomeart.gr)  
[www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr)



ISO 9001:2015  
ΕΠΙΣΤΑΣΙΑ ΕΠΙΣΤΑΣΕΩΣ  
CERTIFICATION



**intertek**  
Total Quality Assurance