

**NÁVOD K POUŽITÍ**  
**NÁVOD NA POUŽITIE**  
**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
**INSTRUCTION MANUAL**  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

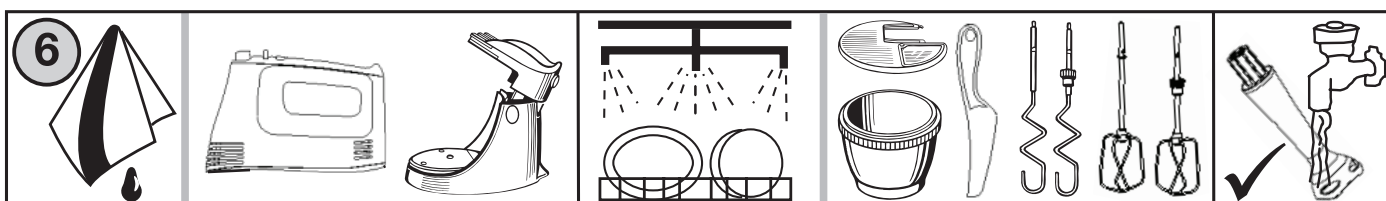
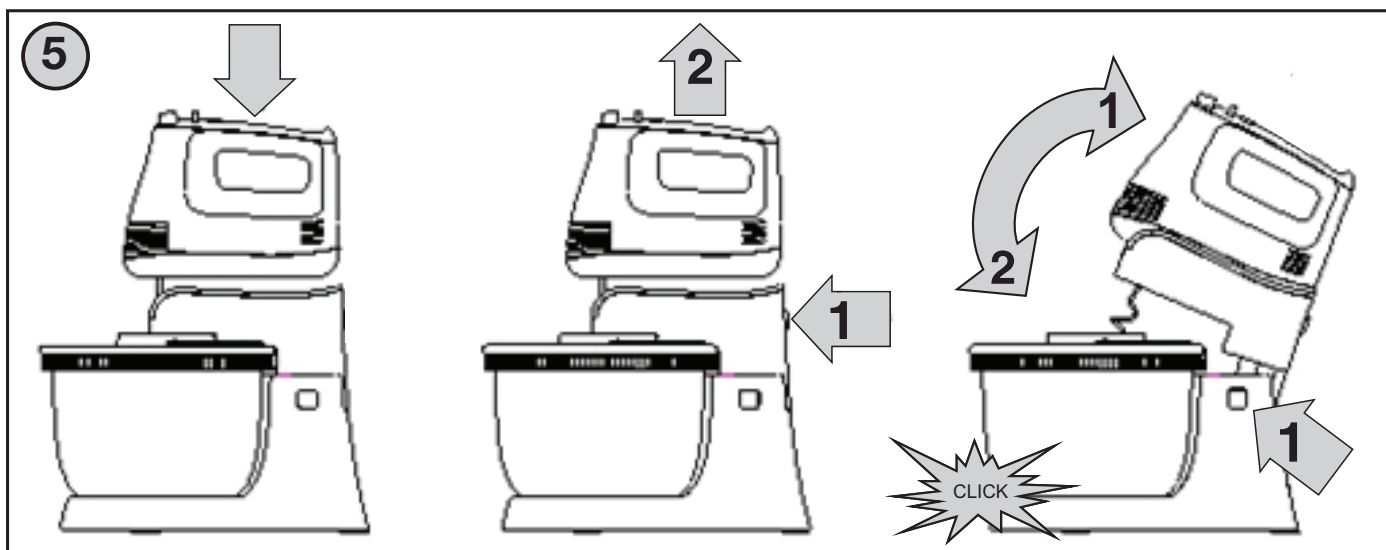
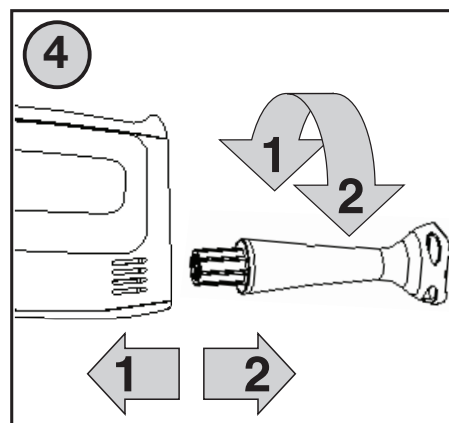
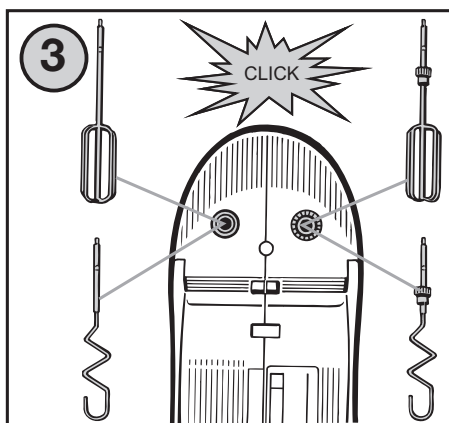
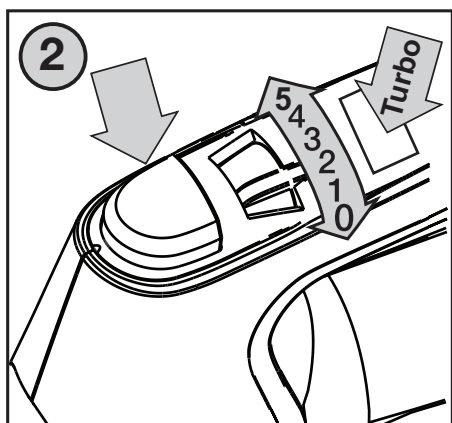
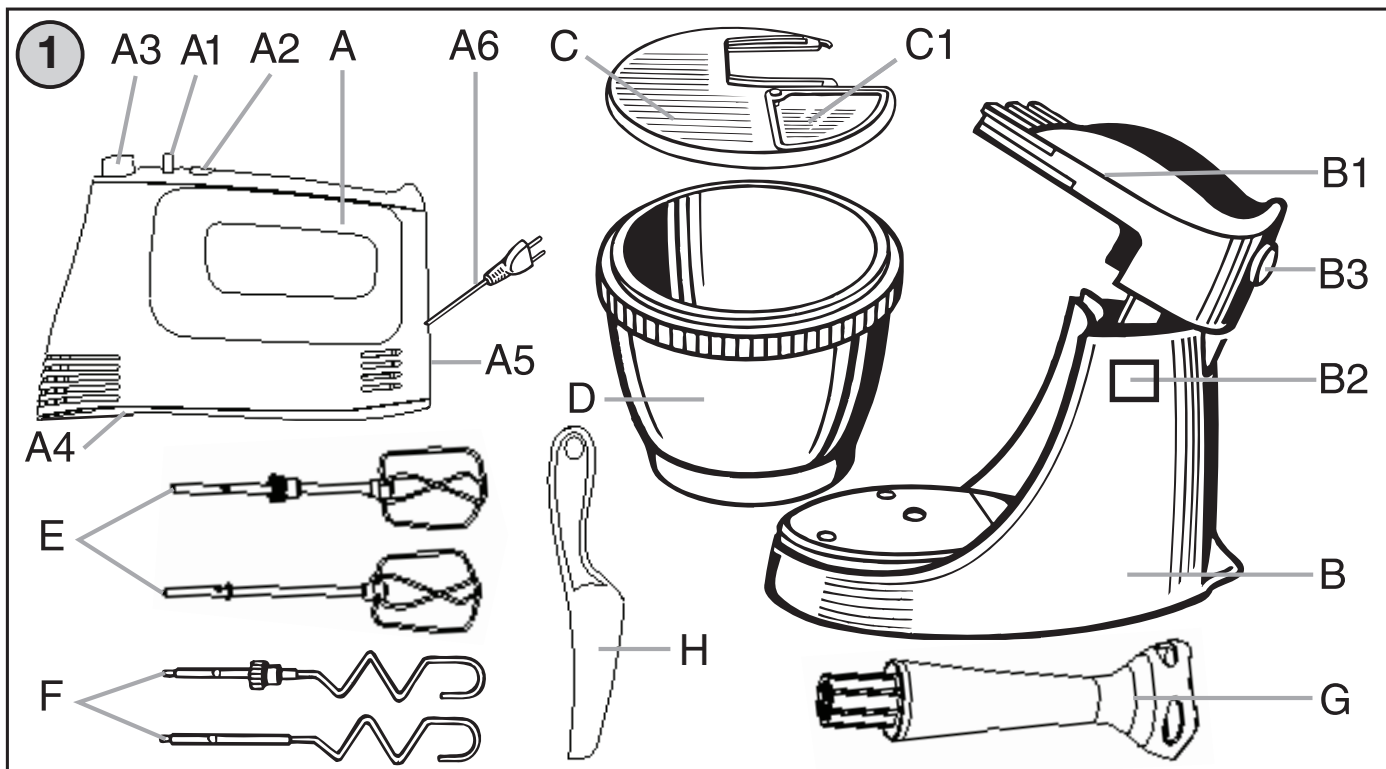
**GALMIX 232**  
**GALMIX 332**  
**GALMIX 432**



**Elektrický ruční šlehač**  
**Elektrický ručný šľahač**  
**Elektromos kézi habverő**  
**Electric hand mixer**  
**Elektromos kézi habverő**

**Gallet**

**CE**



Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoli dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Při manipulaci s příslušenstvím (ponorným mixérem) postupujte opatrně, nůž je velmi ostrý!
- Zachovejte opatrnost, pokud se lije horká kapalina do strojeku na přípravu a zpracování potravin nebo do mixéru, protože může vystříknout ze spotřebiče vlivem náhlého varu.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti
- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Nezapínejte spotřebič bez vložených surovin!

- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Šlehač ve stojanu používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač **A1** v poloze **0** (vypnuto) a po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným a dodaným pro tento typ. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Nekombinujte vzájemně příslušenství (metly **E** a háky **F**). Pokud je v pohonné jednotce zasunuto příslušenství (**E** nebo **F**), nelze současně připojit mixér **G** a naopak.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Dbejte na to, aby se vlasy či volné oblečení nedostaly do nástavců, vyhněte se tak riziku jejich namotání.
- Maximální doba zpracování je 10 minut. Poté dodržte pauzu 15 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky. Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Pokud je pohonná jednotka v chodu, neodnímejte příslušenství (např. **metly, háky, mixér**), **mísu, víko a neodklápějte rameno stojanu!**
- Dejte pozor, aby se napájecí přívod nedostal mezi rotující části příslušenství.
- Pracovní nástavce z hlediska bezpečnosti nelze vyměnit za chodu pohonné jednotky.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru!
- Nezpracovávejte potraviny s vyšší teplotou než **cca 80 °C**.
- Nikdy **nevsunujte** např. **prsty, vidličku, nůž, stěrku, lžíci** do rotujících částí spotřebiče a příslušenství.
- Pokud se zpracovávané potraviny začnou zachycovat na příslušenství (např. **šlehacích metlách, hnětacích hákách, noži mixéru**), **víku** nebo **nádobě**, spotřebič vypněte a příslušenství opatrně očistěte stěrkou.
- Dbejte na to, aby při manipulaci se šlehačem příslušenství nenaráželo silně do stěn nádob, případně se nezaseklo do husté hmoty nebo zmrazených potravin.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění o ostří nože mixéru, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – pohonná jednotka

- A1 – spínač/přepínač rychlostí
- A2 – tlačítko MAX
- A3 – tlačítko vyhazovače
- A4 – otvory pohonu k připojení příslušenství (**E, F**)
- A5 – kryt náhonu mixéru
- A6 – napájecí přívod

**B – stojan** (pouze pro typ GALMIX 432)

B1 – odklápěcí rameno

B2 – tlačítko aretace ramena

B3 – tlačítko aretace šlehače

**C – víko** (pouze pro typ GALMIX 432)

C1 – kryt plnicího otvoru

**D – otočná mísa** (pouze pro typ GALMIX 432)**E – šlehací metly****F – hnětací háky****G – ponorný mixér** (pouze pro typ GALMIX 332, GALMIX 432)**H – stěrka** (pouze pro typ GALMIX 432)**III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ**

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte šlehač a veškeré příslušenství. Ze šlehače i příslušenství odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Postavte sestavený šlehač s vybraným příslušenstvím na zvolenou rovnou, stabilní, hladkou a čistou pracovní plochu ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob (viz odst. **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Ponechte volný prostor pro řádnou ventilaci. Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno šlehač, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě. Při prvním zapnutí se může objevit případné krátké, mírné zakouření nebo zápach, tato skutečnost není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

**Použití jednotlivých stupňů (A1, A2)****0** – vypnuto**1 až 5** – volby rychlosti (použití pro šlehání, míchání, hnětení a mixování)tlačítko **MAX** – motor pracuje na max. výkon a je v chodu, dokud je spínač **A2** stlačen– lze použít na kterémkoliv stupni rychlosti, kromě polohy **0****Stojan (B)** – platí pro typ GALMIX 432

**Odklopení ramene** – stiskněte tlačítko **B2** a odklopte rameno **B1**. Pro sklopení ramene opět stiskněte tlačítko **B2**, rameno se přiklopí zpět a dojde k jeho zajištění (ozve se slyšitelné klapnutí).

**Otočná mísa (D)** – platí pro typ GALMIX 432

**Vložení mísy do stojanu** – odklopte rameno **B1** a otočnou mísu vložte do stojanu **B** tak, aby výstupky na dně mísy zapadly po celém obvodu do prolisů ve stojanu.

Při vyjímání mísy postupujte opačným způsobem.

**Zasunutí a odejmutí víka (C)** – platí pro typ GALMIX 432

Víko nasuňte na odklápěcí rameno **B1** tak, že výstupky na víku zasunete do drážek v odklápěcím rameni. Následně víko zatlačte až na doraz. Při vyjímání víka postupujte opačným způsobem.

**Kryt plnicího otvoru (C1)** – platí pro typ GALMIX 432

Odsunutím krytu lze plnicím otvorem do mísy **D** přidávat tekutiny nebo pevné přísady za chodu pohonné jednotky **A**.

## IV. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 2, 3, 4, 5)

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (zpracování) potravin se pohybují v jednotkách minut. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo k překročení maximálního obsahu pracovního objemu otočné mísy **D** pro tekutiny, který je **3 l**. Větší množství zpracovávaných potravin je nutné rozdělit na několik dávek a průběžně kontrolovat obsah nádob. Doporučujeme občas práci přerušit, spotřebič vypnout (poloha **0**) a odstranit případné potraviny, které se nalepily na příslušenství **E**, **F**, **G** nebo stěny nádob a víko (viz **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Po ukončení práce šlehač **A** vypněte a vidlici napájecího přívodu **A6** odpojte z el. zásuvky. Mísa **D** je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

### Šlehací metly (E)

**Použití:** šlehání vaječných bílků, pěny, krémů, šlehačky, piškotového/třeného těsta, kaše apod.  
stupeň přepínače 1 – 5, doba šlehání cca 1 – 5 minut

Regulaci rychlosti nastavte nižší otáčky, abyste zabránili rozstříkávání. Po cca 1 minutě můžete otáčky případně zvýšit. Při práci pohybujte metlami v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin. Potraviny budou zpracovány cca za 60 sekund až 4 min. Po ukončení činnosti uvolněte spínač, šlehací metly vyjměte ze šlehače a vyčistěte.

### Doporučení

Používejte substance o pokojové teplotě. V případě, že šlehání není optimální, přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Krémy, šlehačky a smetany ochlaďte alespoň na 6 °C. Před šleháním vaječných bílků (minimální množství 2 ks) se ujistěte, že metly a nádoba jsou suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu. S ručním šlehačem vždy manipulujte ve vzpřímené poloze. Nikdy šlehač nepoužívejte v prázdné nádobě nebo vně nádoby. Netlačte šlehačem na šlehaný materiál silou.

### Nepoužívejte nikdy šlehací metly na míchání tuhých hmot, např. kynutých těst.

**Nasazení:** vzájemná poloha je určena jejich konstrukcí, z tohoto důvodu není možná vzájemná zaměnitelnost metel v otvorech. Metly zasuňte do příslušných otvorů **A4** ve spodní části pohonné jednotky až na doraz. Metly uvolníte stisknutím tlačítka vyhadzovače **A3**.

### Hnětací háky (F)

**Použití:** zpracování pomazánek, rozmíchání brambor, špenátu, k mísení těst apod.  
stupeň přepínače 1 – 4, doba hnětení cca 1 – 5 minut

Při přípravě většího množství těsta (max. 0,5 kg/1 dávka) jej zpracujte v několika dávkách. V žádném případě nepřipravujte více než dvě dávky za sebou. Používejte substance o pokojové teplotě. Kvasnice si předem rozmíchejte ve vlažném mléku nebo vodě. Jakmile těsto získá tvar koule, dle Vašich zvyklostí ukončete hnětení, případně dle receptury ponechejte těsto kynout. Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu. V pravidelných intervalech zastavujte šlehač a seškrábejte směs z hnětacích háků. Při přípravě většího množství těsta, jej zpracujte v několika dávkách. Při zpracování tuhých těst doporučujeme z důvodu lepšího promísení nejdříve do mísy vložit sypké suroviny a potom přidávat tekuté.

**Nasazení:** vzájemná poloha je určena jejich konstrukcí, z tohoto důvodu není možná vzájemná zaměnitelnost háků v otvorech. Háky zasuňte do příslušných otvorů **A4** ve spodní části pohonné jednotky až na doraz. Háky uvolníte stisknutím tlačítka vyhadzovače **A3**.

## Upozornění

- Pokud je potřeba, lehce otočte metly nebo hnětacími háky.
- Výstupky na šlehací metle nebo hnětacím háku zůstávají viditelné i po zasunutí příslušenství do šlehače. Metlu nebo hák nelze zasunout dále do pohonné jednotky.
- Spotřebič zapněte až v okamžiku, kdy je příslušenství **E**, **F**, **G** ponořené do zpracovávaných surovin.
- Pro míchání nebo šlehání lze použít i jediného hnětacího háku nebo šlehací metly ve vhodné nádobě.
- Velikost nádoby volte podle množství připravované potraviny.
- Po 10 min. trvalého chodu dodržte pauzu cca 15 minut nutnou k ochlazení pohonné jednotky.
- Háky i metly lze vyjmout z pohonné jednotky pouze, když je přepínač rychlostí **A1** v poloze 0.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.
- Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během přípravy těsta sledovat šlehač. V pravidelných intervalech nebo dle potřeby šlehač vypnout a očistit směs z hnětacích háků nebo stěn nádoby.

**Ponorný mixér (G)** – platí pro typ GALMIX 332 a GALMIX 432

**Použití:** mixování a míchání všech druhů tekutin, majonéz, dietní a dětské stravy apod., ve vhodné nádobě. Stupeň přepínače 1-5 + tlačítko MAX, doba mixování cca 30 – 60 sekund

**Nasazení:** odsuňte kryt **A5**, mixér **G** zašroubujte do otvoru v pohonné jednotce **A**.

Při vyjímání z pohonné jednotky postupujte opačným způsobem.

## Upozornění

- Při práci pohybujte mixérem v nádobě tak, aby došlo k dokonalému zpracování potravin.
- Pevnější substance je vhodné rozkrájet na malé kousky.
- Nezpracovávejte velmi tvrdé materiály (např. kostky ledu apod.). Nůž by se zbytečně brzy otupil. Tvrdé suroviny (např. luštěniny, sojové boby apod.) namočte před zpracováním do vody.
- Čím déle potraviny mixérem zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, spotřebič vypněte, pomocí stěrky suroviny promíchejte, odeberte část surovin nebo přidejte trochu tekutin.

**Stojan s otočnou mísou (B, D)** – platí pro typ GALMIX 432

**Použití:** k šlehání a míchání bez toho, aby se musela pohonná jednotka držet v ruce.

**Nasazení:** umístěte stojan **B** na vhodnou rovnou pracovní plochu (viz **I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Do pohonné jednotky **A** upevněte zvolené příslušenství **E** nebo **F**. Šlehač **A** vložte na rameno **B1** tak, že ozubení na příslušenství zapadne do ozubení v odklápěcím rameni a následně šlehač dotlačte až celý dosedne do prohlubně v rameni (ozve se slyšitelné klapnutí). Rameno **B1** odklopte. Víko **C** nasuňte na rameno. Do stojanu řádně vložte mísu **D** se zpracovávaným druhem potraviny. Rameno přiklopte zpět až do zaklapnutí jeho aretace.

**Vyjmutí pohonné jednotky (A)** – stisknutím tlačítka **B3** dojde k odjištění aretace a následně je možné pohonnou jednotku **A** vyjmout z odklápěcího ramene **B1**.

## V. ÚDRŽBA (obr. 6)

Před jakoukoliv manipulací se spotřebičem nebo jeho údržbou spotřebič vypněte a vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, ředidla nebo jiná rozpouštědla)! Čištění pohonné jednotky **A** a stojanu **B** provádějte měkkým vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí nedostala voda. Ostatní příslušenství ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (můžete použít i myčku nádobí – ne však na mixér **G**). Koncovka se závitem mixéru **G** se při čištění nesmí ponořit. Při čištění mixéru pracujte velmi opatrně, nůž je ostrý! Dbejte na to, aby řezné hrany mixéru nepřišly do styku s tvrdými předměty, které je otupují a tím snižují jejich účinnost.

Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. kamna, sporák, radiátor).

### **Skladování spotřebiče a příslušenství**

Po očištění navíňte napájecí přívod **A6** přes zadní část pohonné jednotky **A**. Pohonnou jednotku uložte na suchém, bezprašném místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

## **VI. TECHNICKÁ DATA**

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Hmotnost pohonné jednotky (kg) cca	1,15
Spotřebič třídy	II.
Rozměry pohonné jednotky (mm)	200 x 150 x 90
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W

## **LEGISLATIVA A EKOLOGIE**

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

**Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.**



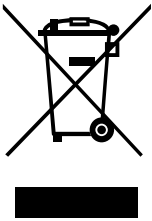
**VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM.**

### **Informace o ochraně životního prostředí**

Udělalí jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balíci materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.



## Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu. Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz). Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu [www.ecobat.cz](http://www.ecobat.cz). Dovozece zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

*Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*

**Výrobce:** HP TRONIC Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky 637, Zlín, 760 01



UPOZORNĚNÍ

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prehlídnite vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Spotrebič vždy odpojte od napájania, pokiaľ ho nechávate bez dozoru.
- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Zachovajte opatrnosť, ak sa leje horúca kvapalina do strojčeka na prípravu a spracovanie potravín alebo do mixéra, pretože môže vystreknúť zo spotrebiča vplyvom náhleho varu.
- Pri manipulácii s príslušenstvom (ponorným mixérom) postupujte opatrne, nôž je veľmi ostrý!
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte ju z nej mokrymi rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho počas celej doby prípravy pokrmu!
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky.
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani neumývajte prúdom vody!**
- Šľahač v stojane používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).

- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač **A1** v polohe **0** (vypnuté) a po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených surovín!
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným a dodaným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Nekombinujte vzájomne príslušenstvo (metly **E** a háky **F**). Pokiaľ je v pohonnej jednotke zasunuté príslušenstvo (**E** alebo **F**), nemožno súčasne pripojiť mixér **G** a naopak.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Ak je pohonná jednotka v činnosti, nesnímajte príslušenstvo (napr. **metly, háky, mixér**), **misu** alebo **veko**, ani **neodklápajte rameno stojana!**
- Dajte pozor, aby sa napájací prívod nedostal medzi rotujúce časti príslušenstva.
- Kvôli bezpečnosti sa pracovné nastavce nedajú vymeniť počas činnosti pohonnej jednotky.
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- Dbajte na to, aby sa vlasy či voľné oblečenie nedostali do príslušenstva, vyhnite sa tak riziku ich namotania.
- Maximálna doba spracovania je 5 minút. Potom dodržte 10 — 15 minút prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dozoru!
- Nespracúvajte potraviny s teplotou vyššou ako **približne 80 °C**.
- Nikdy **nevsúvajte** napríklad **prsty, vidličku, nôž, stierku, lyžicu** do rotujúcich častí spotrebiča a príslušenstva!
- Ak sa spracúvané potraviny začnú zachytávať na príslušenstve (napríklad na **šľahacích metlách, miesiacich hákoch, noži**), **veku** alebo **nádobe**, spotrebič vypnite a príslušenstvo opatrne očistite stierkou.
- Dajte pozor, aby ste pri práci s príslušenstvom šľahača nenarážali silno do stien nádob, alebo sa príslušenstvo nezaseklo do hustej hmoty či mrazených potravín.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu, kde ho môžu stiahnuť deti.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie o ostrie noža mixéra, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A — pohonná jednotka

- A1 — spínač/prepínač rýchlostí
- A2 — tlačidlo MAX
- A3 — tlačidlo vyhadzovača
- A4 — otvory pohonu na pripojenie príslušenstva (**E, F**)
- A5 — odklopný kryt pohonu mixéra
- A6 — napájací prívod

### B — stojan (platné pre typ GALMIX 432)

- B1 — vyklápacie rameno
- B2 — tlačidlo aretácie ramena
- B3 — tlačidlo aretácie šľahača

### C — veko (platné pre typ GALMIX 432)

- C1 — kryt plniaceho otvoru

- D** — otočná misa (platné pre typ GALMIX 432)
- E** — šľahacie metly
- F** — miesiace háky
- G** — ponorný mixér (platné pre typ GALMIX 332 a GALMIX 432)
- H** — stierka (platné pre typ GALMIX 432)

### III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte šľahač a príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, utrite do sucha, prípadne nechajte uschnúť (viď ods. **V. ÚDRŽBA**). Postavte zostavený šľahač s vybraným príslušenstvom na zvolenú rovnú, stabilnú, hladkú a čistú pracovnú plochu vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb (pozri odsek **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu **A5** k el. sieti. Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva šľahač dal ľahko odpojiť od elektrickej siete. Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha.

#### Použitie jednotlivých stupňov (**A1**, **A2**)

**0** — vypnuté

**1 až 5** — voľby rýchlostí (použitie na šľahanie, miešanie, miesenie a mixovanie)

tlačidlo **MAX** — motor pracuje na maximálny výkon a je v činnosti, pokým je spínač **A2** stlačený  
— môžete použiť na akomkoľvek stupni rýchlosti, okrem polohy **0**

**Stojan (B)** — určené pre typ GALMIX 432

**Odklopenie ramena** — stlačte tlačidlo **B2** a odklopte rameno **B1**. Pri sklápaní ramena opäť stlačte tlačidlo **B2**, rameno sa priklopí späť k stojanu a zaistí sa (zaznie počuteľné zaklapnutie).

**Otočná misa (D)** — určené pre typ GALMIX 432

**Vloženie misy do stojana** — odklopte rameno **B1** a otočnú misu vložte do stojana **B** tak, aby výstupky na dne misy zapadli po celom obvode do priehlbín v stojane. Pri vyberaní misy postupujte opačným spôsobom.

**Zasunutie a vybratie veka (C)** — určené pre typ GALMIX 432

Veko nasuňte na vyklápacie rameno **B1**. Výstupky na veku zasuňte do drážok vo vyklápacom ramene a veko zatlačte až na doraz. Pri vyberaní veka postupujte opačným spôsobom.

**Kryt plniaceho otvoru (C1)** — určené pre typ GALMIX 432

Odsunutím krytu možno plniacim otvorom do misy **D** pridávať tekutiny alebo iné prísady aj keď pohonná jednotka **A** pracuje.

### IV. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA (obr. 2, 3, 4, 5)

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účel nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (spracovania) potravín sú v minútach. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo k prekročeniu maximálneho pracovného objemu otočnej misy **D** pre tekutiny, ktorý je **3 l**. Väčšie množstvo spracovávaných potravín je nutné rozdeliť na niekoľko dávok a priebežne kontrolovať obsah nádob. Odporúčame občas prácu prerušiť, spotrebič vypnúť (poloha **0**) a odstrániť prípadné zvyšky potravín, ktoré sa nalepili na príslušenstvo **E**, **F**, **G** alebo steny nádob a veko (pozri text **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**).

Po skončení práce šľahač **A** vypnite a vidlicu napájacieho prívodu **A6** odpojte od elektrickej zásuvky. Misa **D** je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.

### Šľahacie metly (E)

**Použitie:** šľahanie vaječných bielkov, peny, krémov, šľahačky, piškótového/treného cesta, kaše a pod.

stupeň prepínača 1 – 5, čas šľahania cca 1 – 5 minút

Reguláciou rýchlosti nastavte nižšie otáčky, aby ste zabránili rozstrekovanie. Po cca 1 minúte môžete otáčky prípadne zvýšiť. Pri práci pohybujte metličkami v nádobe tak, aby došlo k dokonalému spracovaniu potravín. Potraviny budú spracované cca za 60 sekúnd až 5 min. Po skončení činnosti uvoľnite spínač, šľahacie metly vyberte z šľahača a očistite je.

### Odporúčanie

V prípade, že šľahanie nie je optimálne, pridajte trochu citrónovej šťavy alebo soli. Krémy, šľahačky a smotany ochlaďte aspoň na 6 °C. Pred šľahaním vaječných bielkov (minimálne množstvo 2 ks) sa uistite, že metly a nádoba sú suché a bez zvyškov oleja. Bielky by mali mať izbovú teplotu. Na šľahanie šľahačky odporúčame použiť vhodnú užšiu nádobu. S ručným šľahačom vždy manipulujte vo vzpriamenej polohe. Nikdy šľahač nepoužívajte v prázdnej nádobe alebo mimo nádoby. Netlačte šľahačom na šľahaný materiál silou.

### Nepoužívajte nikdy šľahacie metly na miešanie tuhých hmôt (napr. kysnutého cesta).

**Nasadenie:** vzájomná poloha je určená ich konštrukciou, z tohto dôvodu nemožno vzájomne vymeniť metly v otvoroch. Metly zasunúť do príslušných otvorov **A4** na spodnej časti pohonnej jednotky až na doraz. Metly uvoľníte stlačením tlačidla vyhadzovača **A3**.

### Miesiace háky (F)

**Použitie:** spracovanie nátierok, rozmiešanie zemiakov, špenátu, miesenie cesta a pod.  
stupeň prepínača 1 – 4, čas miesenia cca 1 – 5 minút

Pri príprave väčšieho množstva cesta (max. 0,5 kg/1 dávka) ho spracujte v niekoľkých dávkach. V žiadnom prípade nepripravujte viac než dve dávky za sebou. Používajte prísady izbovej teploty. Kvasnice si vopred rozmiešajte vo vlažnom mlieku alebo vode. Hneď ako cesto získa tvar gule, podľa vašich zvyklostí ukončíte hnetenie, prípadne podľa receptúry ponechajte cesto kysnúť. Prísady sa najlepšie zmiesia, pokiaľ ako prvé nalejete tekutinu. V pravidelných intervalech šľahač zastavujte a zoškrabujte zmes z hnetacích hákov. Pri príprave väčšieho množstva cesta ho spracujte v niekoľkých dávkach.

Pri spracovaní tuhých ciest odporúčame najprv do misy vložiť sypké suroviny a potom pridávať tekuté. Cesto sa lepšie premiesi.

**Nasadenie:** vzájomná poloha je určená ich konštrukciou, z tohto dôvodu nemožno vzájomne vymeniť háky v otvoroch. Háky zasunúť do príslušných otvorov **A4** na spodnej časti pohonnej jednotky až na doraz. Háky uvoľníte stlačením tlačidla vyhadzovača **A3**.

### Upozornění

- *Ak je treba, šľahacie metly alebo miesiace háky pri inštalácii mierne pootočte.*
- *Výstupky na šľahacích metlách alebo miesiacich hákoch bude vidno aj po zasunutí príslušenstva do šľahača. Nadstavce sa už nedajú zasunúť hlbšie do pohonnej jednotky.*
- *Spotrebič zapnite až v okamžiku, kedy je príslušenstvo E, F, G ponorené do spracovávaných surovín.*
- *Na miešanie alebo miesenie možno použiť aj jeden miesiaci hák alebo šľahaciu metličku vo vhodnej nádobe.*
- *Veľkosť nádoby voľte podľa množstva pripravovaných potravín.*

- Po 10 minútach činnosti dodržte asi 15 minút prestávku, aby sa ochladila pohonná jednotka.
- Háky a metly možno vybrať z pohonnej jednotky len vtedy, keď je prepínač rýchlostí **A1** v polohe 0.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.
- Rôzne typy múky sa môžu podstatne líšiť v množstve potrebnej tekutiny a lepkavosť cesta môže mať značný vplyv na zaťaženie šľahač. Ak budete počuť, že sa šľahač nadmerne namáha, vypnite ho, odstraňte polovicu cesta a spracujte každú polovicu zvlášť.

**Ponorný mixér (G)** — určené pre typ GALMIX 332 a GALMIX 432

**Použitie:** mixovanie a miešanie všetkých druhov tekutín, majonéz, diétnej a detskej stravy a pod., vhodnej nádobe.

stupeň prepínača 1-5 + tlačidlo MAX, čas mixovania cca 30 – 60 sekúnd

**Nasadenie:** vyklopte kryt **A5**, mixér **G** nasadte na otvor a pootočením ho upevnite v pohonnej jednotke **A**. Pri vyberaní postupujte opačným spôsobom.

### Upozornění

- Pri práci pohybujte mixérom v nádobe tak, aby sa potraviny dokonale spracovali.
- Pevnejšie potraviny je vhodné rozkrájať na malé kúsky.
- Nespracovávajúce veľmi tvrdé suroviny (napríklad kocky ľadu a pod.). Nôž by sa zbytočne čoskoro otupil.
- Tvrdé suroviny (napr. strukoviny, sójové boby a pod.) namočte pred spracovaním do vody. Pri spracovávaní používajte nižší rýchlostný stupeň.
- Čím dlhšie budete potraviny mixérom spracúvať, tým bude výsledok jemnejší.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom spokojní, spotrebič vypnite, pomocou stierky suroviny premiešajte, odoberte časť surovín alebo pridajte trochu tekutiny.

**Stojan s otočnou misou (B, D)** — určené pre typ GALMIX 432

**Použitie:** šľahanie a miešanie bez držania pohonnej jednotky v ruke.

**Nasadenie:** stojan **B** umiestnite na vhodnú rovnú pracovnú plochu (pozri text **I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Do pohonnej jednotky **A** upevnite zvolené príslušenstvo **E** alebo **F**. Šľahač **A** vložte do ramena **B1** tak, aby ozubenie príslušenstva zapadlo do ozubov vo vyklápacom ramene. Potom zatlačte na šľahač, kým nezasadne do priehlbne na ramene (zaznie počuteľné zaklapnutie). Rameno **B1** odklopte. Veko **C** nasuňte na rameno. Do stojana riadne vložte misu **D** s potravinami pripravenými na spracovanie. Rameno priklopte späť, až zaklapne jeho aretácia.

**Vybratie pohonnej jednotky (A)** — stlačením tlačidla **B3** sa odistí aretácia a potom možno pohonnú jednotku **A** vybrať z vyklápacieho ramena **B1**.

## V. ÚDRŽBA (obr. 6)

**Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom alebo jeho údržbou spotrebič vypnite a vytiahnite vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá alebo riedidlá)!**

Pohonnú jednotku **A** a stojan **B** ošetrujte mäkkou handričkou navlhčenou vo vode so saponátom. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí nedostala voda. Ostatné príslušenstvo ihneď po použití umyte v roztoku teplej vody a saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite (môžete použiť umývačku riadu – nie však na mixér **G**). Koncovka so závitom mixéra **G** sa pri čistení nesmie ponoriť. Pri čistení mixéra pracujte veľmi opatrne, nôž je ostrý. Dajte pozor, aby sa ostria nedostali do styku s tvrdými predmetmi a neotupili sa, čím by sa znížila ich účinnosť. Niektoré prísady môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. Nemá to vplyv na funkciu spotrebiča a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie zvyčajne po určitom čase samo zmizne. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. kachľami, sporákom, radiátorom).

## Skladovanie spotrebiča a príslušenstva

Po očistení naviňte napájací prívod **A6** cez zadnú časť pohonnej jednotky **A**. Pohonnú jednotku uložte na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

## VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť pohonnej jednotky (kg) asi	1,15
Rozmery (mm)	200 x 150 x 90
Spotrebič triedy ochranný	II.
Príkion vo vypnutom stave je	< 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 85 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## LEGISLATÍVA A EKOLÓGIA

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení.

Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení)
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

**Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.**

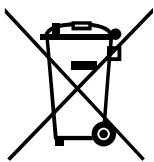


**VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDIŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.**

### Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a rozťahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

### Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odslúženého elektrozariadenia.

Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslúžené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu. Informácie o tom, kde je možné odslúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk). Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe [www.sewa.sk](http://www.sewa.sk). Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

*HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.*

*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

*Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*

 UPOZORNENIE

**Výrobca:** HP Tronic Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky, Zlín

**Výhradný dovozca:** ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3



Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

## I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy przeczytać instrukcje obsługi, przeglądnąć i zachować instrukcję do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazda według!
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do urządzenia do przygotowywania i przetwarzania żywności lub miksera, może rozpryskać się z urządzenia z powodu nagłego wrzenia.
- Przed zmianą akcesoriów i dostępnych części, które przy użyciu są w ruchu, przed montażem i demontażem przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć wyciągając wtyczkę z gniazda!
- Podczas obsługi akcesoriów (mikser zanurzeniowy), bądź ostrożny, nóż jest bardzo ostry.
- W przypadku, gdy kabel tego urządzenia jest uszkodzony, musi on być zastąpiony przez producenta, serwisanta lub podobną osobę uprawnioną, żeby w taki sposób uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji.
- Nigdy nie należy używać urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo, gdy upadło na ziemię i uszkodziło się lub spadło do wody. W takich przypadkach, należy zanieść urządzenie do autoryzowanego serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Wtyczki kabla zasilającego nie należy wkładać do gniazdka elektrycznego i nie wyciągać mokrymi rękami i ciągnąc za kabel zasilania!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Nie należy używać tego urządzenia w połączeniu z programatorem, czasomierzem lub innym urządzeniem umożliwiającym automatyczne włączenie urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia należy skontrolować czy wyłącznik **A1** jest w pozycji wyłączono „0“, a po zakończeniu pracy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- **Nigdy nie należy pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru i należy kontrolować jego czynność przez cały czas przygotowania potraw.**
- **Silnika nigdy nie można zanurzać do wody lub myć pod bieżącą wodą!**
- Miksera na stojaku należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach, gdzie nie zagraża niebezpieczeństwo przewrócenia, z dala od źródeł ciepła (np. **piec, piekarnik, Kuchenka, grill, itp.**) i mokrych powierzchni (np. **zlewozmywaków, umywalk, itp.**).
- Nie należy używać urządzenia bez włożonych surowców!
- Urządzenie należy używać tylko z akcesoriami przeznaczonymi i dostarczonymi do tego typu. Stosowanie innych akcesoriów może stanowić zagrożenie dla obsługi.
- Nie należy mieszać ze sobą akcesoriów (trzepaki **E** i mieszaki **F**). Jeśli w napędzie są zasunięte części (**E** i **F**), do miksera nie można podłączyć jednocześnie mikser **G** i odwrotnie.
- Przed przygotowaniem należy usunąć opakowania z żywności (np. **papier, PE worek** itp.).
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. za pomocą **samoprzylepnej tapety, folii** itp.)!
- Zadbaj, aby luźne ubranie lub włosy, nie dostały się do koncovki, unikniesz tak ryzyka owinięcia.
- Maksymalny czas przetwarzania jest 10 minut. Następnie zrób przerwę 15 minut niezbędną do ochłodzenia napędu.
- Akcesoriów nie należy wkładać do żadnych otworów w ciele.
- Nie należy zdejmować akcesoriów, gdy działa silnik (np. trzepaków, mieszadeł, miksera) miski, pokrywy i nie należy odkłaniać ramienia stojaka!
- Uważaj, aby kabel zasilania nie dostał się między części wirujące akcesoria.
- Akcesoriów roboczych ze względów bezpieczeństwa nie można wymienić podczas pracy silnika.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru!
- Nie używaj żywności o wyższej temperaturze niż **80 °C**.
- **Nigdy nie wsuwaj** (np. **palców, widelca, noża, łopatk, łyżki**) do obrotowych części i akcesoriów urządzenia.
- Jeśli żywności zacznie się lepić do akcesoriów (np. **na trzepaki, mieszadła, na noże miksera, pokrywy lub pojemnik**), urządzenie wyłącz i akcesoria dokładnie wyczyść łydką.
- Należy zachować ostrożność podczas pracy z mikserem, aby akcesoria silnie nie uderzały do ścian miski lub nie zablokowały się w gęstej potrawie lub mrożonej żywności.
- Należy regularnie kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- Kabel zasilający nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień, nie można go zanurzać w wodzie lub zginać przez krawędzie.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia o ostrza noża miksera, pożar**) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

## II. OPIS URZĄDZENIA I WYPOSAŻENIA (rys. 1)

### A – napęd

- A1 – włącznik/przełącznik prędkości
- A2 – przycisk MAX
- A3 – przycisk wyrzutnika

- A4 – otwory napędu do podłączenia akcesoriów (E, F)
- A5 – przesuwna osłona napędu miksera
- A6 – przewód zasilający

### B – stojak (tylko typ GALMIX 432)

- B1 – ramię do odchylenia
- B2 – przycisk blokowania ramiona

- B3 – przycisk blokowania trzepaka

### C – pokrywa (tylko typ GALMIX 432)

- C1 – pokrywa otworu dozującego

**D** – misa obrotowa (tylko typ GALMIX 432)

**E** – trzepaki

**F** – mieszaki

**G** – mikser zanurzeniowy (tylko typ GALMIX 332 i GALMIX 432)

**H** – łopatką (tylko typ GALMIX 432)

### III. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

Usuń wszelki materiał opakowaniowy i wyjmij mikser ręczny wraz z wyposażeniem. Usuń z miksera i wyposażenia wszelkie folie, naklejki czy papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z jedzeniem, gorącą wodą z dodatkiem środka myjącego, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do wysuszenia. Postaw zmontowany mikser ręczny z wybranymi akcesoriami na równą, stabilną, gładką i czystą powierzchnię na wysokości, co najmniej 85 cm, w miejscu niedostępnym dla dzieci i nieodpowiednich osób (patrz rozdz.

**I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Zostaw miejsce dla prawidłowej wentylacji. Otwory w urządzeniu zapewniają przepływ powietrza i nie można ich zakrywać lub blokować. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez ostre lub na gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby mikser ręczny w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci. Podczas pierwszego włączenia może wystąpić krótkie, lekkie zadymienie lub zapach, nie jest to usterka i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

#### Zastosowanie poszczególnych prędkości (A1, A2)

**0** – wyłączono

**1 do 5** – prędkości stosowane do ubijania, mieszania i wyrabiania ciast i miksowania,

**przycisk MAX** – silnik pracuje na maks. mocy i jest uruchomiony aż przełącznik **A2** jest wciśnięty, – można stosować na każdym etapie prędkości, z wyjątkiem pozycji **0**,

**Stojak (B)** – odnosi się do typu GALMIX 432

**Otwarcie ramiona** – naciśnij przycisk **B2**, a następnie otwórz ramię **B1**. Podczas składania ramienia naciśnij ponownie przycisk **B2**, ramię zamknie się do stojaka, dojdzie do jego zabezpieczenia (słychać kliknięcie).

**Misa obrotowa (D)** – odnosi się do typu GALMIX 432

**Włożenie misy do stojaku** – otworzyć ramię **B1** i obrotową miskę włóż do stojaku **B** tak, żeby występkę na dnie miski pasowały do wgłębień na stojaku. Podczas wyjmowania miski należy postępować w odwrotny sposób.

**Zasunięcie i ściągnięcie pokrywy (C)** – odnosi się do typu GALMIX 432

Nasuń pokrywę na ramię **B1** tak, że występkę na pokrywie zasuń w rowki na ramieniu. Następnie wciśnij pokrywę do oporu. Podczas wyjmowania należy postępować w odwrotny sposób.

**Pokrywa otworu do napełniania (C1)** – odnosi się do typu GALMIX 432

Przez odsunięcie można przez otwór napełniający do miski **D** dodawać składniki płynne lub stałe podczas pracy silnika **A**.

### IV. ZASTOSOWANIE WYPOSAŻENIA (rys. 2, 3, 4, 5)

Następujące rady należy uważać za przykłady i inspiracje. Podane przykłady nie służą, jako instrukcje, ale prezentują różne możliwości przetworstwa produktów spożywczych. Czasy potrzebne do przygotowania potraw (przetworstwa) są określone w minutach. Ilość przetworzonej żywności należy wybierać tak, aby nie przekroczyć maksymalnej objętości miski obrotowej **D** dla cieczy, która wynosi **3 l**. Duża ilość żywności musi być podzielona na kilka partii i należy na bieżąco kontrolować zawartość. Polecamy od czasu do czasu przerwać pracę, urządzenie wyłączyć (pozycja **0**) i usunąć resztki potraw, które przykleiły się do wyposażenia **E, F, G** lub ścian naczynia i pokrywy (patrz **I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**).

Po zakończeniu pracy należy mikser wyłączyć, wtyczkę przewodu zasilania **A6** wyciągnąć z gniazdka elektrycznego. Miska **D** są odpowiednie do stosowania w kuchence mikrofalowej.

### Trzepaki (E)

**Zastosowanie:** ubijanie białka, piany, kremów, bitej śmietany, ciast biszkoptowych, kasz, itp. stopień przełącznika 1 – 5, czas przygotowania około 1 – 5 minut.

Używaj składników o temperaturze pokojowej. Aby uzyskać optymalne efekty ubijania, dodaj trochę soku cytrynowego lub soli. Kremy, śmietanki i śmietany należy schłodzić do temperatury co najmniej 6 °C. Przed ubijaniem białek jaj (co najmniej 2 sztuk) upewnij się, że nasadka i pojemnik są suche i że nie ma na nich resztek oleju. Białka powinny mieć temperaturę pokojową. Do ubijania śmietany zaleca się użycie węższego pojemnika. Zawsze używać trzepaczek w pozycji pionowej. Nie używać w pustym naczyniu ani na zewnątrz pomieszczeń. Nie wywierać nadmiernego nacisku na składniki ani na naczynie.

### Nie należy używać trzepaków do mieszania stałych substancji, na przykład ciasta drożdżowego.

**Osadzenie:** wzajemna pozycja trzepaków jest określona przez ich konstrukcję, z tego powodu nie ma możliwości niepoprawnego włożenia trzepaków do otworów. Trzepaki wsunąć do oporu do właściwych otworów **A4** znajdujących się w dolnej części napędu. Wyjęcie trzepaków następuje po naciśnięciu przycisku **A3**.

### Mieszadła - haki (F)

**Użycie:** do past, mieszania ziemniaków, szpinaku, do mieszania ciast itp. Podczas przygotowywania większej ilości ciasta (max. 0,5 kg/1 dawka) należy je opracowywać w dawkach. W żadnym wypadku nie przygotuj więcej niż 2 dawek po sobie. przerwę. Używaj składników o temperaturze pokojowej. Drożdże należy najpierw rozmieszać w letnim mleku lub wodzie. Kiedy ciasto będzie miało kształt kuli, zakończ ugniatanie lub zgodnie z przepisem pozostaw ciasto do wyrośnięcia. Aby jak najlepiej wymieszać składniki, nalej jako pierwszy płyn. Zatrzymuj robot w regularnych odstępach czasowych i zdejmuj mieszankę z haki do ugniatania. Różne typy mąki mogą wymagać innej ilości płynu, a kleistość ciasta może mieć znaczny wpływ na stopień obciążenia napęd. Jeśli usłyszysz, że napęd jest nadmiernie obciążony, wyłącz go, usuń połowę ciasta i opracuj każdą połowę osobno. Podczas przygotowywania dużej ilości ciasta, lepiej jest to robić w kilku dawkach.

Stopień przełącznika 1 – 4, czas przygotowania około 1 – 5 minut

Podczas opracowywania gęstych ciast w celu lepszego wymieszania najpierw należy włożyć do miski substancje sypkie, a następnie dodać płynne.

**Osadzenie:** wzajemna pozycja jest określona przez ich konstrukcję, z tego powodu nie ma możliwości niepoprawnego włożenia haków do otworów. Haki wsunąć do oporu do właściwych otworów **A4** znajdujących się w dolnej części napędu. Wyjęcie haków następuje po naciśnięciu przycisku **A3**.

### Ostrzeżenie

- *Jeśli to konieczne, można delikatnie obrócić mieszadła lub haki.*
- *Wypustki na mieszadle lub haku pozostają widoczne nawet po zasunięciu akcesoriów do miksera. Mieszadła lub haków nie można włożyć jeszcze więcej do bloku napędu.*
- *Urządzenie włącz w chwili, gdy wszystkie akcesoria **E, F, G** są zanurzone w surowcach.*
- *Do mieszania lub ubijania można stosować jedno mieszadło lub jeden hak w odpowiednim pojemniku.*
- *Wielkość naczyń wybrać w zależności do ilości przygotowywanego pokarmu.*
- *Po 10 min. pracy należy przestrzegać przerwy około 15 minut wymaganej do ochłodzenia silnika. Haki i trzepaki są usuwane z napędu tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **A1** znajduje się w położeniu 0.*

- Co jakiś czas wyłączyć mikser i zeszkrobać mieszalinę z haka do wygniatacia ciasta. Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganego płynu, a lepkość ciasta może mieć istotny wpływ na obciążenie napędu. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta.

**Mikser zanurzeniowy (G)** odnosi się do typu GALMIX 332 i GALMIX 432

**Użycie:** do mieszania i miksowania wszystkich rodzajów płynów, majonezów, odżywek dietetycznych dla dzieci itp. w odpowiednim pojemniku.

stopień przełącznika 1-5 + przycisk MAX, czas miksowania ok. 30 – 60 sekund

**Osadzenie:** należy odsunąć osłonę **A5**, mikser **G** zaśrubować do otworu w jednostce napędowej **A**. Podczas wyjmowania należy postępować w odwrotny sposób.

### Ostrzeżenie

- Podczas pracy, poruszaj mikserem w pojemniku, tak, aby były idealnie przetworzone surowce. Stałe substancje należy rozdrobnić na małe kawałki.
- Nie przetwarzać bardzo twardych substancji (np. kostek lodu, itp.). Nóż byłoby zbyt wczesnie stępiony.
- Twarde surowce (np. nasiona roślin strączkowych, soi, itp.), należy namoczyć przed ich przetworzeniem do wody.
- Im dłużej są potrawy przetwarzane wynik będzie delikatniejszy.
- Jeśli nie jesteś zadowolony z takim wynikiem, wyłącz urządzenie, za pomocą łopatki wymieszaj surowce, usuń część surowców lub dodaj trochę płynu.

**Stojak z misą obrotową (B, D)** – odnosi się do typu GALMIX 432

**Użycie:** do ubijania i mieszania, bez konieczności trzymania napędu urządzenia w rękach.

**Włożenie:** należy umieścić stojak **B** na płaskiej powierzchni roboczej. (zobacz **I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**). Do napędu **A** dołącz wybrane akcesoria **E** lub **F**. Mikser należy włożyć na ramię **B1** tak, że ząbki akcesoriów będą pasować do ząbków ramiona a następnie mikser wciśnij aż cały będzie pasował do wycięcia w ramieniu (odezwie się słyszalne kliknięcie). Ramię **B1** odsuń. Pokrywą **C** załóż na ramię. Do stojaka należy prawidłowo wstawić misę **D** z żywnością. Ramię złożyć z powrotem aż do pozycji blokowania.

**Wyjęcie jednostki napędowej (A)** – naciskając przycisk **B3** dojdzie do odbezpieczenia i następnie można jednostkę napędową **A** wyjąć z ramiona **B1**.

## V. KONSERWACJA (rys. 6)

Przed jakąkolwiek manipulacją z urządzeniem i przed każdą konserwacją urządzenie wyłącz, odłącz od sieci wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka! Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących (np. ostre przedmioty, skrobaczki, rozcieńczalniki lub inne rozpuszczalniki)! Czyszczenie napędu **A**, stojanu **B** należy wilgotną szmatką z detergentem. Zadbaj, aby do wewnętrznych części nie dostała się woda! Wszystkie akcesoria bezpośrednio po użyciu, należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha (akcesoria można myć w zmywarce – jednak nie mikser **G**). Końcówka z gwintem miksera **G** podczas czyszczenia nie może być zanurzona. Podczas czyszczenia miksera należy pracować bardzo ostrożnie, nóż jest ostry! Należy zadbać, aby ostre krawędzie miksera nie miały kontaktu z twardymi przedmiotami, które je stępią zmniejszając tym samym ich skuteczność. Niektóre składniki mogą przebarwić akcesoria. Jednakże nie ma to wpływu na funkcjonowanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. To zabarwienie zazwyczaj za jakiś czas samo zniknie. Części z tworzyw sztucznych nie należy suszyć nad źródłami ciepła (np. kuchenki elektryczne, kuchenki gazowe).

### Składowanie urządzenia i akcesoriów

Po oczyszczeniu należy nawinąć zasilanie **A6** przez tylną część silnika **A**. Zespół napędowy należy przechowywać w suchym miejscu, wolnym od kurzu, z dala od dzieci i osób niekompetentnych.

## VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Waga jednostki napędowej ok. (kg)	1,15
Wymiary produktu (mm)	200 x 150 x 90
Klasa izolacyjna	II.
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi < 0,50 W	

## PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

**Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyłeń od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.**



**OSTRZEŻENIE:** ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

### Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Materiały służące do zapakowania tego urządzenia zostały wykonane z materiałów łatwo rozdzielających się na 3 elementy: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Materiały te po demontażu mogą zostać zutylizowane przez wyspecjalizowaną spółkę. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

### Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego/elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów. Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w domu.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

*Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebka nie służy do zabawy!*



**OSTRZEŻENIE**

**Producent:** HP Tronic Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky, Zlín

**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

## I. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and store the instructions for use for the future. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according.
- Do not insert or take out the plug to or from a socket with wet hands and do not pull the power cord!
- **Do not leave the appliance running unattended and check it during the food preparation!**
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the producer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Be careful when handling the accessories (immersion blender), the knife is very sharp!
- Be careful when pouring hot liquid into the food processing device or the mixer because it may spurt out of the appliance because of sudden boil.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e. g. **heater, stove, grill**, etc.), and wet surfaces (e. g. **sinks, wash basins**, etc.)
- Use the appliance designed for this type only. Using another appliance can represent a risk for the operator.
- Do not use the appliance in connection with a programmer, a timer or any other appliance that switches the appliance on automatically.

- This appliance is not intended for outdoor use.
- Check if the switch **A1** is in position **0** (off) before each plugging in of the appliance and unplug the appliance after finishing work.
- Do not switch on the appliance without ingredients in it!
- Do not mix attachments (whisks **E** and hooks **F**). If there are accessories in the propulsion unit (**E** or **F**), you can not connect blender **G** at the same time and vice versa.
- Do not insert the accessories in any bodily orifices.
- If the propulsion unit is operating, do not remove the accessories (e.g. **whisks, hooks, blender**), bowl, lid and do not fold out the bracket of the stand!
- Make sure the supply cord does not get between the rotating parts of the accessories.
- Working attachments can not be replaced during operation of the propulsion unit due to safety.
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. using a **selfadhesive wallpaper, foils**, etc.).
- Make sure that hair or loose clothes do not get into the accessories to avoid risk of them tangling into the mixing blade.
- The maximum time of processing is 10 minutes. Then wait for 15 minutes, which is necessary for the drive unit to cool down.
- Turn the device off and unplug from the power source by pulling the plug out of the socket before replacing any attachments or accessible parts which are moving during operation (before installing or uninstalling, before cleaning or maintenance).
- Do not let children use the appliance without supervision!
- Do not process ingredients with temperature higher than approx. **80 °C**.
- Never insert e.g. **fingers, fork, knife, spatula, spoon** into rotating parts of the appliance and the accessories.
- If the processed ingredients begin to stick on the accessories (e.g. **whisks kneading hooks, blender knife**), lid or container, turn the appliance off and clean the accessories carefully with a spatula.
- Make sure the whisks do not hit the walls of the utensils during operation or do not get stuck in the thick matter or frozen ingredients.
- Check the condition of the supply cord regularly.
- Prevent the supply cord to hang loosely over the edge of the working desk where children could reach it.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges.
- If you need to use the extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Never use the appliance for any other purpose than for that described in these instructions for use!
- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury by knife edge, fire**, etc.) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

## II. FEATURES OF THE DEVICE AND ACCESSORIES (pic. 1)

### A – propulsion unit

- A1 – speed selector
- A2 – MAX button
- A3 – release button

- A4 – openings to connect accessories (E, F)
- A5 – cover of the blender drive
- A6 – supply cord

### B – stand (only for type GALMIX 432)

- B1 – fold-out bracket
- B2 – bracket fastener button

- B3 – mixer fastener button

### C – lid (only for type GALMIX 432)

- C1 – feeding opening lid



**D – rotary bowl** (only for type GALMIX 432)

**E – whisks**

**F – kneading hooks**

**G – immersion blender** (only for type GALMIX 332 and GALMIX 432)

**H – spatula** (only for type GALMIX 432)

### III. PREPARATION FOR USE

Remove all packing material and take out the hand mixer and the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the appliance. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water and wipe till dry, or let dry (see **V. MAINTENANCE**). Put the hand mixer with the selected accessories on a flat, stable, smooth and clean work surface at the height of at least 85 cm, out of reach of children and incapacitated people (see par. **I. SAFETY WARNING**). Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Plug power supply fork **A5** to the electric power. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the containers marked with the gauge line is not exceeded. Possible short-time mild smoke when the appliance is operated for the first time is not a defect and the appliance is not subject to a complaint for this reason.

#### Use of the individual levels (A1, A2)

**0** – off

**1 to 5** – speed selection (use for whisking, mixing, kneading and mixing)

**MAX** button – the motor is running at max. power the whole time the button **A2** is pressed  
– may be use at any speed level except **0**.

#### Stand (B) – for GALMIX 432

Folding out the bracket – press the **B2** button and fold out the bracket **B1**. To fold the bracket back press the **B2** button again. The bracket will fold back and fasten (audible click will sound).

#### Rotary bowl (D) – for GALMIX 432

Inserting the bowl into a stand – fold out the **B1** bracket and place the bowl into the stand **B** so that the protrusions on the bowl fit into the protrusions on the stand along the whole rim. Proceed reversely when removing the container.

#### Inserting and removing the lid (C) – for GALMIX 432

Insert the lid in the bracket **B1** so that the protrusions on the lid fit in the grooves in the bracket. Push the lid then all the way. Proceed reversely when removing the container.

#### Feeding opening cover (C1) – for GALMIX 432

Sliding the cover aside, the feeding opening can be used to add liquid or solid ingredients in the bowl **D** when the propulsion unit **A** is running.

### IV. USE OF THE ACCESSORY (pic. 2, 3, 4, 5)

Consider the following tips for processing examples and inspiration whose purpose is not to provide instructions but to show the various options of food processing. Preparation (processing) times of ingredients range within minutes. Select the amount of processed ingredients so that the maximum of the rotary bowl **D** (3 l) for liquids is not exceeded. Bigger amounts of ingredients must be divided in several portions and the content of the utensils must be checked regularly. We recommend stopping the working, turning off the appliance (position **0**) and remove all ingredients which have stuck on the accessories **E, F, G** or the walls of the utensils and lid (see **I. SAFETY PRECAUTIONS**). Turn off the mixer **A** and unplug the fork of the supply cord **A6** from the el. outlet after finishing work. Bowl **D** is suitable for use in a microwave oven.

## Whisks (E)

Use: whisking egg whites, mousse, creams, whipped cream, sponge cake/whipped pastry, puree etc. speed level 1 – 5, time of whisking approx. 1 – 5 minutes

**Never use the whisks for mixing solid matters, e.g. leavened dough.**

**Inserting:** mutual position is designated by their construction, it is therefore impossible to switch the whisks in the openings. Insert the whisks all the way in respective openings **A4** in the bottom part of the propulsion unit. Release the whisks by pressing the release button **A3**. We recommend using or other suitable slender utensil. Set lower revolutions by regulating speed to prevent splashing. After about 1 minute you can increase the revolutions. When working, move the beater in the container to process the food thoroughly. Food will be processed in about 60 seconds to 5 minutes. After finishing work, release the switch, remove the whisks from the container and clean it.

Use ingredients at room temperature. If the whisking is not optimal, add a little lemon juice or salt. Cool creams and whipping creams to at least 6 °C. Before beating egg whites (minimum amount is 2 pcs) ensure that the base and bowl are dry and without oil residues. Egg whites should have room temperature. We recommend using suitable slender utensil. Always operate your hand blender in the upright position. Never operate the appliance in an empty vessel or outdoors. Do not press with your appliance on the material hardly.

## Kneading hooks (F)

Use: spread processing, mashing potatoes, spinach, mixing dough etc. When preparing a larger amount of dough (max. 0.5 kg/1 batch) process it in several batches. Under no circumstances should you prepare more than two batches after each other. Use ingredients at room temperature. Mix yeast in warm milk or water in advance. As soon as the dough is in a ball shape, depending on your habit stop kneading, if necessary allow the dough to rise as per the recipe. Ingredients are best mixed if the liquid is added first. At regular intervals stop the hand mixer and scrape off the mix from the kneading hook. Various types of flour may differ significantly in the amount of liquids needed and the stickiness of the dough may have a major affect on the loading of the hand mixer. If you hear that the hand mixer is being excessively loaded, turn it off, remove half the dough and process each half separately. When preparing more dough, prepare it in several doses.

Speed level 1 – 4, time of mixing approx. 1 – 5 minutes. We recommend putting loose ingredients in the bowl first and then add the liquid ingredients when processing tough dough for better mixing.

**Inserting:** mutual position is designated by their construction, it is therefore impossible to switch the hooks in the openings. Insert the hooks in respective openings **A4** in the bottom part of the propulsion unit. Release the hooks by pressing the release button **A3**.

## Notice

- *If necessary for inserting, turn the beaters or kneading hooks slightly.*
- *The plastic ring on a beater or a kneading hook remains invisible. The beater or the kneading hook cannot be inserted further to the appliance.*
- *Turn the appliance on only when the accessory **E, F, G** is immersed in the ingredients processed.*
- *For mixing or whipping, only one kneading hook or whipping beater can be used in a suitable container.*
- *Choose the size of the container according to the amount of the prepared mass.*
- *Let the propulsion unit cool off for approx. 15 minutes after 10 minutes of continuous operation.*
- *The hooks and whisks can be released from the propulsion unit only when the speed selector **A1** is in position 0.*
- *If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with spatula, take some part of the ingredients or add a little liquid.*

## Immersion blender (G) – for GALMIX 332 and GALMIX 432

Use: blending and mixing all kinds of liquids, mayonnaise, dietary and baby food etc., in another suitable utensil. selector level 1-5 + MAX button, blending time approx.

30 – 60 seconds

**Inserting:** insert the cover **A5**, screw the blender **G** in the opening in the propulsion unit **A**. Proceed reversely when removing from the propulsion unit.

### Notice

- *When working, move the mixer in the container to process the food thoroughly.*
- *It is recommended to cut tough ingredients into small pieces.*
- *Do not process very hard materials (e.g. ice cubes, etc.). The knife would be blunt soon.*
- *Hard ingredients (e.g. legumes, soya beans, etc.) should be soaked in water before processing.*
- *The longer you process the food with the blender, the smoother the result will be.*
- *If you are not satisfied with the result, switch off the appliance, mix the ingredients with spatula, take some part of the ingredients or add a little liquid.*

### Stand with rotary bowl (B, D) – for GALMIX 432

**Use:** for whisking and mixing without having to hold the propulsion unit in hand.

**Inserting:** place the stand **B** on a suitable working surface (see **I. SAFETY PRECAUTIONS**). Fasten the desired accessory **E** into the propulsion unit **A** or **F**. Put the mixer **A** on the bracket **B1** so that the tothing on the accessory fits in the tothing in the bracket and then push the mixer all the way till it fits closely into the depression in the bracket (you will hear an audible click). Fold out bracket **B1**. Slide the lid **C** on the bracket. Place the bowl **D** with the ingredients on the stand. Fold the bracket back only after its arrest has been clicked in.

**Removing the propulsion unit (A)** – by pressing button **B3**, the arrest will be released and it is then possible to remove the propulsion unit **A** from the fold-out bracket **B1**.

## V. MAINTENANCE (pic. 6)

**Turn the appliance off and unplug the fork of the supply cord after finishing work and before each maintenance! Do not use rough and abrasive cleaning agents**

**(e.g. sharp objects, scrapers, diluents or other dissolvents)!** To clean the propulsion unit **A** and stand **B** use soft damp cloth with soap. Make sure that water does not get to the inner parts. Wash other accessory immediately after use in hot water with soap, rinse with clean water and wipe dry (you may use the dishwasher – not for the blender **G**). The end with the thread of the blender **G** must not be immersed during cleaning. Work very carefully when cleaning the blender, the knife is very sharp! Make sure that the cutting edges of the blender do not come in touch with hard objects that blunt them and thus decrease their effectiveness.

Some foods may discolour the accessory. This has, however, no effect on the functions of the appliance and is no reason to take the appliance back. This discoloration usually disappears with time. Never dry the plastic die-cast over a heat source (e.g. **stove, cooker, radiator**).

### Storing the appliance and accessory

Wind the supply cord **A6** over the rear part of the propulsion unit **A**. Store the propulsion unit in a dry, dustless place, out of reach of children and persons sui juris.

## VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label
Input (W)	specified on the type label
Weight of drive unit (kg) about	1.15
Protection class of the appliance	II.
Size of the product (mm)	200 x 150 x 90
Input in off mode is	< 0,50 W

## LEGISLATIVE & ECOLOGY

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

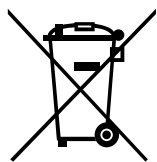
The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

**The manufacturer reserves the right to make insignificant changes to the standard design that do not affect the function.**



**WARNING:** Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are repairable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous tention.

### Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.

**HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.**

 NOTICE

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

## I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- **A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!**
- Tartozékok vagy hozzáférhető részek cseréje előtt, amelyek használat közben mozgásban vannak, azok beszerelése és kiszerezése előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az el. hálózatról a készülék csatlakozóvezetéke villásdugója hálózati el. dugaszolóaljzatból történő kihúzásával!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Legyen nagyon óvatos, amikor beleönti az ételt az előkészítő és feldolgozó gépbe, vagy a mixerbe önti a forró vizet, mert az kifröccsenhet a készülékből a hirtelen forrás miatt!
- A tartozékokkal (mixelő rúddal) óvatosan járjon el, mivel annak kése nagyon éles!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen vagy ha leesett és megsérült vagy ha vízbeesett. Ilyen esetekben adja a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzattól a csatlakozóvezetéknél fogva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és azt az ételkészítés teljes ideje alatt állandóan ellenőrizze!
- A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!

- **A készüléket tilos a szabadban használni!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt folyóvíz alatt!**
- A készülék el. hálózatba történő becsatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy az **A1** jelű átkapcsoló 0 helyzetben van-e (kikapcsolt helyzet) és a munka befejezése után a készüléket mindig válassza le az el.hálózatról.
- Az állványban levő habverőt csak annak munkahelyzetében használja és olyan helyen, ahol nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, grill stb.**) valamint nedves felületektől (**mosogatók, mosdók stb.**) megfelelő távolságban van.
- Ne kapcsolja be a készüléket feldolgozandó nyersanyagok nélkül!
- Az előkészítés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolóanyagát (pl. **papírt, PE-zacskókat stb.**).
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)!
- Figyeljen oda, ha bő ruhát visel, illetve hosszú a haja, hogy azok ne lógnanak bele a mixerbe, így elkerülhető rátekeredésük a keverőlapátra!
- A feldolgozás maximális időtartama 10 perces. Tartson ezután 15 perces szünetet, ami a meghajtóegység lehűléséhez szükséges.
- A készüléket csak annak típusához készült és szállított tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő részére veszélyt jelenthet.
- Ne kombinálja a tartozékokat egymás között (az **E** seprőket és az **F** villákat) Ha a hajtóegységben tartozékot helyezett (**E** vagy **F**), akkor egyidejűleg nem csatlakoztathatja a **G** jelű mixelőrudat és fordítva.
- A tartozékokat ne dugja egyetlen testnyílásba sem.
- Amíg a hajtóegység működésben van, ne távolítson el tartozékokat (pl. **seprőket, villákat, mixelőrudat**), tálat, fedelet és ne billentse ki az állvány karját!
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó vezeték ne kerüljön a tartozékok forgó részei közé.
- A munkához használt feltételeket biztonsági okokból nem lehet a hajtóegység működése közben kicserélni.
- A tartozékokkal (mixelő rúddal) óvatosan járjon el, mivel annak kése nagyon éles!
- Ne engedje meg, hogy gyermekek a készüléket felügyelet nélkül használják!
- Ne dolgozzanak fel **kb. 80 °C**-nál magasabb hőmérsékletű élelmiszereket.
- A készülék forgásban levő részeibe soha **ne dugja be** pl. az **ujját, villát, kést, spatulyát, kanalat** és más tartozékokat.
- Ha a feldolgozandó élelmiszer kezd ráragadni a tartozékokra (pl. **a keverő seprőkre, dagasztó villákra, a mixer késeire**), a fedélre vagy az edény falára, kapcsolja ki a készüléket és a tartozékokat óvatosan tisztítsa meg az jelű spatulyával.
- Ügyeljen arra, hogy a habverő tartozékai mozgás közben ne ütődjenek erősen az edény falához, illetve ne akadjanak bele a sűrűbb anyagba vagy a fagyott élelmiszerbe.
- A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén átnyúlva, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek.
- Az esetleges vezeték hosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket soha ne használja más célokra, mint amire az készült és amit az útmutató tartalmaz!
- Gyártó cég nem felel a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszerek tönkremenetelekor, a mixeres kés éle által okozott sérüléseknél, tüzeseteknél**) és nem garanciaköteles a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

## II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

### A – meghajtóegység

- A1 – fordulatszám kapcsoló/átkapcsoló
- A2 – MAX nyomógomb
- A3 – a kioldó gomb
- A4 – a meghajtóegység nyílásai a tartozékok becsatlakoztatására (E, F)
- A5 – a mixer meghajtása eltolható fedele
- A6 – csatlakozó vezeték

### B – állvány (csak az GALMIX 432 típusoknál)

- B1 – billenthető kar
- B2 – karrögzítő gomb
- B3 – habverő rögzítő gomb

### C – fedél (csak az GALMIX 432 típusoknál)

- C1 – a töltőnyílás fedele

### D – forgó tál (csak az GALMIX 432 típusoknál)

### E – habverők

### F – dagasztó villák

### G – merülő mixerőrúd (csak az GALMIX 332 és az GALMIX 432)

### H – spatulya (csak az GALMIX 432 típusoknál)

## III. HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉS

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, vegye ki a kézi habverő és tartozékait. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. (lásd az **V. KARBANTARTÁS** című fejezetet). Helyezze az összeállított kézi habverő egyenes, stabil, síma és tiszta munkafelületre a padlótól mért nminimálisan 85 cm magasságban, gyermekek és nem önjogú személyek által nem elérhető helyre (lásd az **I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK** c. fejezetet). Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. Csatlakoztassa az **A5** jelű villás csatlakozódugót az el. hálózatra. Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai habverő könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról. A készülék első bekapcsolásakor jelentkező rövid ideig tartó, gyenge füst vagy szagképződés nem hibajelenség és nem ad okot a készülék reklamációjára.

### Az egyes fokozatok használata (A1, A2)

**0** – kikapcsolva,

**1 és 4** között – a sebesség megválasztása (habveréshez, keveréshez, dagasztáshoz és mixelési),  
**MAX** nyomógomb – a motor max. teljesítményen működik mindaddig, amíg az **A2** kapcsoló bekapcsolt állapotban van,  
 – bármelyik sebességfokozatnál alkalmazható, a 0 fokozat kivételével.

**Állvány (B)** – az GALMIX 432 típusokra érvényes

**A kar kibillentéséhez** – nyomja meg a **B2** jelű nyomógombot és billentse ki a **B1** jelű kart. A kar kibillentése után nyomja meg ismét a **B2** jelű nyomógombot, a kar ismét visszabillen az állványhoz és kattánás hallatszik.

**Forgó tál (D)** – az GALMIX 432 jelű típusoknál

**A forgótál állványba történő helyezése** – billentse ki a **B1** jelű kart és helyezze a forgó tálat a **B** jelű állványba úgy, hogy az edény alján levő kiemelkedések az edény teljes kerülete mentén beilleszkedjenek az állvány nyílásaiba. A tál levételekor fordított módon járjon el.

### **A (C) jelű fedél felhelyezése és levétele** – az GALMIX 432 típusoknál

Helyezze a fedelet a **B1** jelű billenő tartóra úgy, hogy a fedélen levő kiemelkedéseket a billenő tartón levő horonyba helyezi. Ezután a fedelet ütközésig nyomja be.

A fedél kiemelésekor fordított módon járjon el.

### **A (C1) jelű töltőnyílás fedele** – az GALMIX 432 típusoknál

A fedél elhúzásával a töltőnyíláson át a **D** jelű forgótálba folyadékot vagy szilárd adalékokat lehet adagolni az **A** meghajtóegység működése közben.

## **IV. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA** (2, 3, 4, 5. ábrák)

A következőkben közölt feldolgozási eljárásokat csak példaként vegye, azoknak nem célja pontos leírást közölni, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségeit mutatják be. Az élelmiszerek elkészítési (feldolgozási) ideje néhány perces nagyságrendű. A feldolgozandó élelmiszerek mennyiségét úgy válassza meg, hogy ne történjen meg úrtartalma túllépése, amelyet a **MAX** jelzés mutatja valamint a **D** jelű forgótál maximális munkatérfogata túllépése, ami **3 l**-es érték. Nagyobb feldolgozandó élelmiszer mennyiséget több adagra kell osztani és az edény térfogatát folyamatosan ellenőrizni. Tanácsosnak tartjuk a munkát időnként megszakítani, a készüléket kikapcsolni (**0** helyzetbe átkapcsolni) és az esetlegesen az **E**, **F**, **G** jelű tartozékokra vagy az edény falára és a fedélre ragadt élelmiszer maradékokat eltávolítani (lásd az **I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK** bekezdést). A munka befejezése után kapcsolja ki az **A** jelű habverőt és az **A6** jelű csatlakozóvezeték villásdugóját húzza ki az el.dugaszolóaljzatból. A **D** jelű forgótálat mikrohullámú sütőbe is be lehet helyezni.

### **Habverők (E)**

A tejszín felveréséhez javasoljuk a jelű vagy más megfelelő szűk edényt használni.

Az átkapcsoló állása 1 – 5, a habverés időtartama cca 1 – 5 perc.

**Ne használjon habverőket kemény anyagok keveréséhez, pl. kelt tésztákhoz.**

**Behelyezés:** a habverők kölcsönös távolságát azok konstrukciója határozza meg, emiatt nem lehet azokat egymással felcserélni a lyukakban. A seprőket helyezze be az **A4** jelű, a hajtóegység alsó részén levő lyukakba, ütközésig. A seprőket az **A3** jelű kioldó nyomógomb megnyomásával lehet kivenni.

**Alkalmazás:** tojásfehérjék felverése, habok, krémek, tejszínek, piskóta/kent tészták, kásák stb. Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon. Ha a habverés nem optimális, adjon hozzá egy kis citromlevet vagy sót. A krémeket, tejszínhabot és tejfölt hagyja legalább 6 °C-ra lehűlni. Tojásfehérjék (minimum adag 2 darab) felverése előtt győződjön meg, hogy a todalék és az edény száraz és olajmaradéktól mentes. A tojásfehérjének szobahőmérsékletűnek kell lennie. A habverőt mindig függőleges irányban tartva használja. Ne használja a habverőt üres edényben vagy edényen kívül. A habverő karokat ne nyomja erővel a kevert anyaghoz.

### **Dagasztó villák (F)**

**Alkalmazás:** kenővajak feldolgozására, burgonya, spenót felkeverésére, tésztafélék összekeverésére stb. Nagyobb mennyiségű tészta (max. 0,5 kg/1 adag) készítésénél több adagban dolgozza fel. Soha se készítsen 2 adagnál többet egymás után. Szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon. Az élesztőt előbb keverje szét langyos tejben vagy vízben. Amint gömb alakú lesz, szokás szerint fejezze be a dagasztást, esetleg recept szerint hagyja a tésztát kelni. A hozzávalók jobban elkeverődnek, ha elsőként folyadékot önt hozzá. Rendszeres időközönként állítsa le a meghajtóegység és kaparja le a keveréket a dagasztóhorogról. A különböző fajtájú lisztek alapvetően eltérőek lehetnek a szükséges folyadék tekintetében és a tészta tapadásának jelentős hatása lehet a meghajtóegység terhelésére. Nagyobb mennyiségű tésztát több adagban dolgozzon fel. Ha azt hallja, hogy a robot túlzottan erőlködik, kapcsolja ki, távolítsa el a tészta felét és úgy folytassa. átkapcsoló állása 1 – 4, a keverés időtartama cca 1 – 5 perc.



Keményebb tésztafélések feldolgozásakor jobb keverhetőség elérésére az edénybe először a beszórható alapanyagokat tegye be és csak azután adagoljon folyékony anyagokat.

**Behelyezés:** a villák kölcsönös távolságát azok konstrukciója határozza meg, emiatt nem lehet a villákat egymással azok nyílásaiban felcserélni. A villákat helyezze be az **A4** jelű, a hajtóegység alsó részén levő lyukakba, ütközésig. A villákat az **A3** jelű kioldó nyomógomb megnyomásával lehet kivenni.

### Figyelmeztetés

- Ha keverő feltétek behelyezéséskor szükséges, akkor fordítsa el kissé azokat.
- A habverő feltéten vagy a dagasztókaron levő műanyag gyűrű maradjon látható. A feltéteket emiatt nem lehet beljebb tolni a készülékbe.
- A készüléket csak akkor kapcsolja be, amikor az **E, F, G** jelű tartozékok a feldolgozandó anyagba kerültek.
- A keveréshez vagy a habveréshez az annak megfelelő edényben történő végzésekor egyetlen dagasztókar vagy habverő feltét is használható.
- Az edény nagyságát a feldolgozandó anyag mennyisége szerint válassza meg.
- 10 perces folyamatos üzem után tartson kb. 15 perc szünetet, ami a hajtóegység lehűléséhez szükséges.
- A villákat és a seprőket csak akkor lehet a hajtó egységből eltávolítani, ha annak **A1** jelű átkapcsolója 0 helyzetben van.

### Figyelmeztetés

Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról. A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben.

**Merülő mixelőrud (G)** – az GALMIX 332 típusokra és az GALMIX 432 típusokra

**Alkalmazás:** valamennyi folyékony anyag majonéz, diétás és gyermekételek stb. mixelésre és keverésére megfelelő edényben. az átkapcsoló fokozata 1-5 + MAX nyomógomb, mixelési idő kb. 30 – 60 másodperc.

**Behelyezés:** tegye fel az **A5** jelű burkolatot, a **G** jelű mixelő rudat csavarozza be az A hajtóegység nyílásába. A hajtóegységből történő kivételkor fordított módon járjon el.

### Figyelmeztetés

- Munka közben úgy mozgassa a mixert, hogy az élelmiszerek tökéletesen feldolgozásra kerüljenek.
- Keményebb anyagokat előnyös kisebb darabokra vágni.
- Ne dolgozzon fel túl kemény anyagokat (pl. jégdarabokat, stb.).
- A kés feleslegesen gyorsan eltompulhat. Kemény nyersanyagokat (pl. hűvelyeseket, szójabaféléket stb.) azok feldolgozás előtt áztassa vízbe.
- Minél tovább mixeli az élelmiszert, az annál finomabb lesz.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, akkor kapcsolja ki a készüléket, keverőlapáttal keverje meg a nyersanyagokat, vegye el a nyersanyagok egy részét vagy adjon hozzá egy kevés folyadékot.

**Állvány (B, D) forgótállal** – az GALMIX 432 típusokra.

**Alkalmazás:** habveréshez és keveréshez a meghajtóegység kézben tartása nélkül.

**Behelyezés:** helyezze a **B** állványt megfelelő síma munkafelületre (lásd az I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK C. fejezetet). Rögzítse az **A** jelű hajtóegységbe az **E** vagy az **F** kiválasztott tartozékokat. Az **A** jelű habverőt helyezze a **B1** jelű karra úgy, hogy a tartozékokon levő fogazás egybeessen a billenő tartón levő fogazással, ezt követően a habverőt nyomja be a tartón levő mélyedésbe úgy, hogy az abba teljesen beilleszkedjen (kattanás hallatszik). Billentse ki a **B1** jelű tartót. A **C** jelű fedelet tolja rá a tartókarra. Helyezze be a **D** jelű forgótálat az állványba a feldolgozandó élelmiszerral együtt. Billentse vissza a tartókart annak rögzítője kattanásáig.

**Az (A) jelű hajtóegység levétele** – a **B3** jelű nyomógomb benyomásával a rögzítés kioldódik és azután az **A** jelű hajtóegységet le lehet venni a **B1** jelű kibillenthető karról.

## V. KARBANTARTÁS

**A készülékkel történő bármilyen műveletvégzés vagy annak karbantartása előtt kapcsolja ki azt és a csatlakozóvezeték villásdugóját húzza ki az el. dugaszolóaljzatból! Soha ne használjon durva vagy agresszív tisztítószereket (pl. éles tárgyakat, kaparót, higítókat vagy egyéb oldószereket)! Az A jelű hajtóegység, a B jelű állvány tisztítását puha, nedves ruhadarabbal végezze, szappanos vízzel. Ügyeljen arra, hogy a belső részekbe ne kerüljön víz. A tartozékokat közvetlenül azok használata után mossa le forró, szappanos vízben, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra (erre a célra edénmosogató berendezést is használhat – a G jelű mixelőrúd kivételével). A G jelű mixelőrúd menetes végdarabját tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni (10. ábra). A mixer tisztításakor legyen nagyon óvatos, annak kése rendkívül éles! Ügyeljen arra, hogy a mixer vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, amelyek azokat tompíthatják és csökkentik hatékonyságát. Néhány adalékanyag a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Ez az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. Műanyagból készült alkatrészeket ne szárítson hőforrás (pl. kályha, tűzhely, radiátor) felett.**

### A készülék és tartozékai tárolása

A tisztítás után az **A6** jelű csatlakozó vezetékét tekercesse fel az **A** jelű hajtóegység hátsó részére. A meghajtó egységet tárolja száraz, pormentes helyen, gyermekek és nem önjogú személyek elől elzárta.

## VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	értéke az adattáblán található
Teljesítményfelvétel (W)	értéke az adattáblán található
A meghajtó egység tömege (kg) kb.	1,15
Zajkibocsátási érték dB (A)	85
Termék méretei (mm)	200 x 150 x 90
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0.50 W

## JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/ES sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/ES sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

**A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivitellel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.**



**FIGYELEM: TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTÉG ALATT VAN.**

## Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobb a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

## Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő hulladékkezelés által

a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivaltaltól.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.*

*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

*Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőekben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.*

 FIGYELMEZTETÉS

**Gyártja:** HP Tronic Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky, Zlín

**ZÁRUČNÍ LIST****ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výtěžné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: [www.hptronic.cz](http://www.hptronic.cz)

Případné další dotazy zasílejte na [info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku: **GALMIX 232, GALMIX 332, GALMIX 432**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

**ZÁRUČNÝ LIST****ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiakov od dátumu predaja spotrebiteľovi.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.hptronic.cz](http://www.hptronic.cz)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte [info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

**GALMIX 232, GALMIX 332, GALMIX 432**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

## KARTA GWARANCYJNA

## WARUNKI GWARANCJI

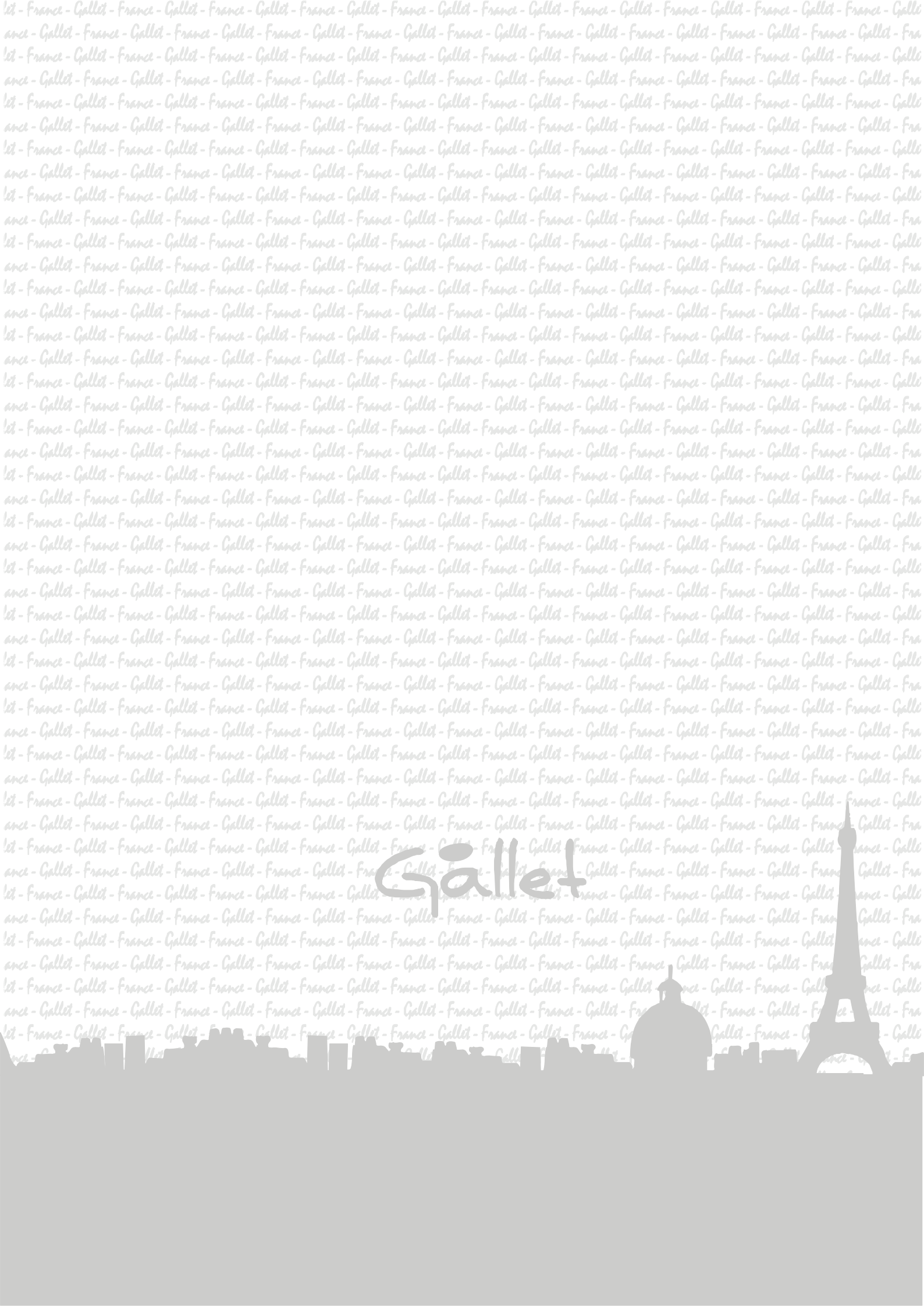
- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką GALLET, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy .
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa: <b>GALMIX 232, GALMIX 332, GALMIX 432</b>	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:



Gallet