



# estia

HOME ART



**ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ ΕΡΟΚΟΥΕ | STAND MIXER ΕΡΟΚΟΥΕ | 06-26370**

Οδηγίες Χρήσης | Instructions Manual

Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής Estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης του προϊόντος.

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

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή!

---

Dear Customer,

Thank you for purchasing an Estia appliance.

In the manual you will find product instructions.

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

We hope you will enjoy your new appliance!

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, της απόδειξης, και εάν είναι δυνατόν το κουτί με όποια συσκευασία. Εάν παραχωρήσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, μεταφέρετε τους το εγχειρίδιο αυτό.

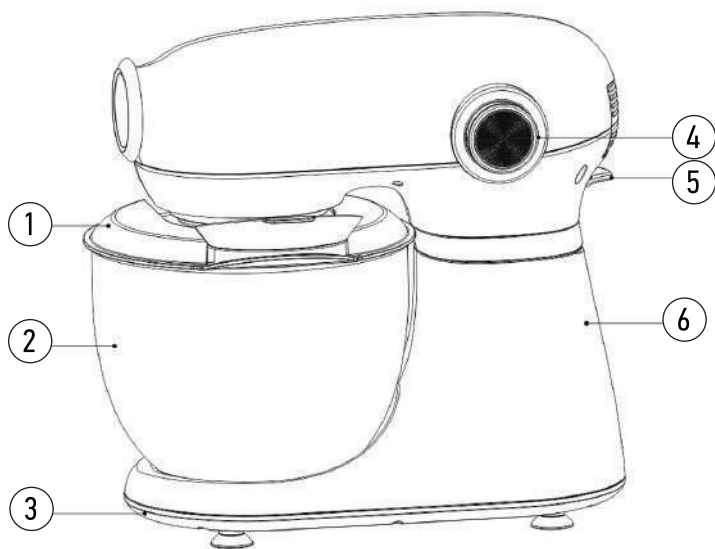
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ**

Πριν χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει πάντα να τηρούνται οι ακόλουθες βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

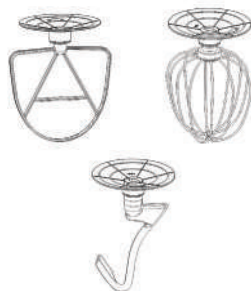
- 01.** Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- 02.** Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας τοίχου αντιστοιχεί σε αυτή που αναγράφεται στην επιγραφή τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- 03.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εφόσον έχει κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού παρουσιάσει δυσλειτουργία ή έχει φθαρεί με οποιονδήποτε τρόπο.
- 04.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή πάνω από ζεστές επιφάνειες.
- 05.** Μην βυθίζετε το καλώδιο ή το σώμα του μίξερ σε νερό γιατί αυτό θα προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- 06.** Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο ή αντίστοιχα ειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- 07.** Απαιτείται διαρκής επίβλεψη όταν η συσκευή σας χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή άτομα με αναπηρία.
- 08.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές εστίες αερίου ή σε θερμό φούρνο.
- 09.** Μην αφαιρείτε ποτέ τους αναδευτήρες ή τους γάντζους ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- 10.** Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
- 11.** Αποσυνδέστε από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
- 12.** Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- 13.** Αφαιρέστε τους αναδευτήρες από το μίξερ πριν από τον καθαρισμό.
- 14.** Ελέγχετε πάντα ότι ο διακόπτης είναι στη θέση "OFF" πριν συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα. Για αποσύνδεση, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση "OFF" και στη συνέχεια αποσυνδέστε από την πρίζα.
- 15.** Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
- 16.** Κατά τη λειτουργία, κρατήστε τα χέρια, τα ρούχα, τις σπάτουλες και άλλα εξαρτήματα μακριά από τους αναδευτήρες για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και βλάβης στο μίξερ.
- 17.** Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος εφόσον την αφήνετε χωρίς επίβλεψη και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- 18.** Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- 19.** Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πριν πλησιάσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.

- 20.** Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- Χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και λοιπά περιβάλλοντα εργασίας.
  - Αγροτικές κατοικίες.
  - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και λοιπούς χώρους διαμονής.
  - Ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- 21.** Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

## ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ



- 1: Κάλυμμα του κάδου  
 2: Μεταλλικός κάδος  
 3: Βάση  
 4: Κουμπί ταχύτητας  
 5: Κουμπί ανύψωσης  
 6: Κεντρική μονάδα



## ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ

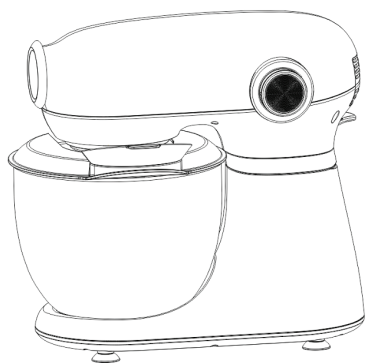
Πριν συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0.

- 01.** Πιέζοντας το κουμπί ανύψωσης, η κεφαλή του μίξερ θα ανασκωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει σε όρθια θέση.
- 02.** Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με τον τύπο υλικών που θέλετε να αναδεύσετε: Ο αναδευτήρας ενδείκνυται για μαλακές ζύμες και χτύπημα αυγών, ο γάντζος για ζύμωμα και ο αβγοδάρτης για χτύπημα αυγών και παρασκευή μαρέγκας
- 03.** Εισάγετε τον αβγοδάρτη / αναδευτήρα / γάντζο απευθείας στη συσκευή, μέχρι να ασφαλισουν στη σωστή θέση.

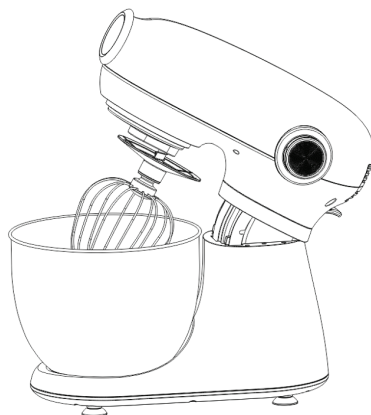
**Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι ο αβγοδάρτης, ο αναδευτήρας ή ο γάντζος έχουν κουμπώσει πλήρως στην υποδοχή, διαφορετικά μπορεί να επηρεαστεί το αποτέλεσμα.**

- 04.** Τοποθετήστε τον κάδο στη θέση του. Αρχικά, τοποθετήστε τον κάδο στη βάση και στη συνέχεια στρέψτε δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (βλ. εικ. 1).
- 05.** Για να κατεβάσετε προς τα κάτω την κεφαλή του μίξερ και να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα, τον γάντζο ή τον αβγοδάρτη στον κάδο, κρατήστε την κεφαλή με το ένα χέρι και πιέστε τη προς τα κάτω. Θα ακουστεί ένα κλικ που σημαίνει ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά.

**06.** Τέλος, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα του κάδου βρίσκεται στη σωστή θέση (βλ. εικ. 2).



Εικόνα 1



Εικόνα 2

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

- 01.** Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0 και στη συνέχεια βάλτε το φισ στην πρίζα.
- 02.** Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στην επιθυμητή θέση. Η χαμηλή ταχύτητα (1-3) είναι κατάλληλη για τον αναδευτήρα για μαλακές ζύμες, η μεσαία ταχύτητα (4-6) για τον γάντζο για ζύμωμα και η υψηλότερη ταχύτητα για τον αβγοδάρτη.

**Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια κτλ. στον κάδο όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.**

- 03.** Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς χρήσης δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 5 λεπτά τη φορά, και μετά από δυο συνεχόμενες χρήσεις θα πρέπει να επιτρέπετε στη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά. Όταν αναδεύετε ζύμη, για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε πρώτα τη χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια υψηλότερη ταχύτητα.

**Σημείωση: Κατά τη λειτουργία της συσκευής, μερική ποσότητα αλευριού μπορεί να κολλήσει στα τοιχώματα του κάδου. Μπορείτε να απομακρύνετε το κάλυμμα του κάδου και να αφαιρέσετε τα υπολείμματα από τα τοιχώματα χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα, ώστε να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ζυμώματος.**

**Κατά το ζύμωμα, θα πρέπει να αφαιρείτε το κάλυμμα του κάδου αφού ανακατευτούν τελείως το αλεύρι και το νερό ώστε να αποφύγετε το κούνημα ή την πτώση του.**

- 04.** Όταν ολοκληρωθεί η ανάδευση, στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 και βγάλτε το φισ από την πρίζα
- 05.** Πιέζοντας το κουμπί ανύψωσης, η κεφαλή του μίξερ θα ανασπκωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει σε όρθια θέση.

**Προσοχή:** Πριν πιέσετε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής του μίξερ (δηλ. πριν ανασπκώσετε την κεφαλή), βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας, ο γάντζος ή ο αβγοδάρτης έχουν σταματήσει ακριβώς στο κέντρο της κεφαλής του μίξερ. Εάν όχι, όταν επιχειρήσετε να ανασπκώσετε την κεφαλή, οι αναδευτήρες θα εμποδίζονται από τον κάδο. Εάν ο αναδευτήρας έχει σταματήσει στην μπροστινή πλευρά της κεφαλής, θα πρέπει να θέσετε και πάλι σε λειτουργία το μίξερ έ-ως ότου περιστραφεί για μερικά δευτερόλεπτα, και στη συνέχεια να σταματήσετε και πάλι το μίξερ ώστε ο αναδευτήρας να βρίσκεται στο κέντρο της κεφαλής.

**06.** Εάν χρειαστεί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφής από τους αναδευτήρες.

**07.** Αφαιρέστε τους αναδευτήρες ασκώντας επιπλέον πίεση. Σας συνιστούμε να ασκείτε λίγη αντίστα-ση στους αναδευτήρες για την ευκολότερη αφαίρεσή τους.

**Προσοχή:** Ο διακόπτης ταχύτητας πρέπει να βρίσκεται στη θέση 0 και η συσκευή να μην είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, προτού αφαιρέσετε τους αναδευτήρες.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**01.** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς προτού την καθαρί-σετε.

**Προσοχή:** Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

**02.** Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε με μία μα-λακή στεγνή πετσέτα.

**03.** Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα τροφίμων από το καλώδιο τροφοδοσίας.

**04.** Μουλιάστε τον κάδο και τους αναδευτήρες σε ζεστό σαπουνόνερο για καλύτερο καθαρίσμο. Στη συνέχεια ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα. Μπορούν επίσης να τοποθε-τηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

## **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

**01.** Μην αναδεύετε υλικά όπως βούτυρο και αβγά απευθείας από το ψυγείο. Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν την ανάδευση. Βγάλτε έγκαιρα αυτά τα υλικά από το ψυγείο.

**02.** Για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να εισέλθουν στο μείγμα χαλασμένα αβγά ή τσόφλια, συνιστάται να σπάτε τα αβγά σε ξεχωριστό μπολ και έπειτα να τα προσθέτετε στο μείγμα.

**03.** Μην αναδεύετε για πολλή ώρα. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής για τον απαιτούμενο χρό-νο ανάδευσης. Για στερεά υλικά αρχίζετε την ανάδευση χρησιμοποιώντας πάντα τη χαμηλή ταχύ-τητα και αυξάνετε σταδιακά.

**04.** Κλιματικές συνθήκες. Οι εποχικές αλλαγές θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των υλικών και η υφή τους από περιοχή σε περιοχή παίζουν ρόλο στον απαιτούμενο χρόνο ανάδευσης και στα προσδο-κώμενα αποτελέσματα.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

**Αρχίζετε πάντα την ανάδευση στη χαμηλή ταχύτητα. Όταν τα υλικά έχουν ανακατευτεί ομοιόμορφα, μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά την ταχύτητα με βάση τη συνταγή.**

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΛΙΚΩΝ

Εξάρτημα	Συνιστώμενο υλικό	Βάρος	Οδηγίες
Αναδευτήρας	Αλεύρι	150 γρ.	Θέστε σε λειτουργία για 30 δευτερόλεπτα, έπειτα αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα για 3 λεπτά.
	Ζάχαρη	150 γρ.	
	Βούτυρο	150 γρ.	
	Αβγά	3 τεμάχια	
	Μαγειρική σόδα	3 γρ.	
Γάντζος	Αλεύρι	500 γρ.	Θέστε σε λειτουργία για 30 δευτερόλεπτα, έπειτα αυξήστε στην ταχύτητα 3 για 4 λεπτά.
	Νερό	300 γρ.	
Αβγοδόρτης	Αβγά	4 τεμάχια	Θέστε σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα για 3-5 λεπτά.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: 06-26370

Τάση: 220-240V

Συχνότητα: 50-60Hz

Ισχύς: 1000W

Χωρητικότητα μπολ: 5L

Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / ΕΕ), τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται και να υφίστανται επεξεργασία ξεχωριστά. Εάν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή στο μέλλον χρειάζεται να ξεφορτωθείτε το προϊόν παρακαλείται να ΜΗΝ το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Σύμφωνα με το ισχύον UNE EN – 60335, συνιστάται ότι εάν το εύκαμπο σύρμα είναι κατεστραμμένο, μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διότι χρειάζεται ειδικά εργαλεία για την αντικατάστασή του.



**ATTENTION**

Read the instructions carefully before operating the appliance and read the following instructions carefully including the warranty, the receipt, and if possible, the packaging. If you give the appliance to other people, transfer this manual to them.

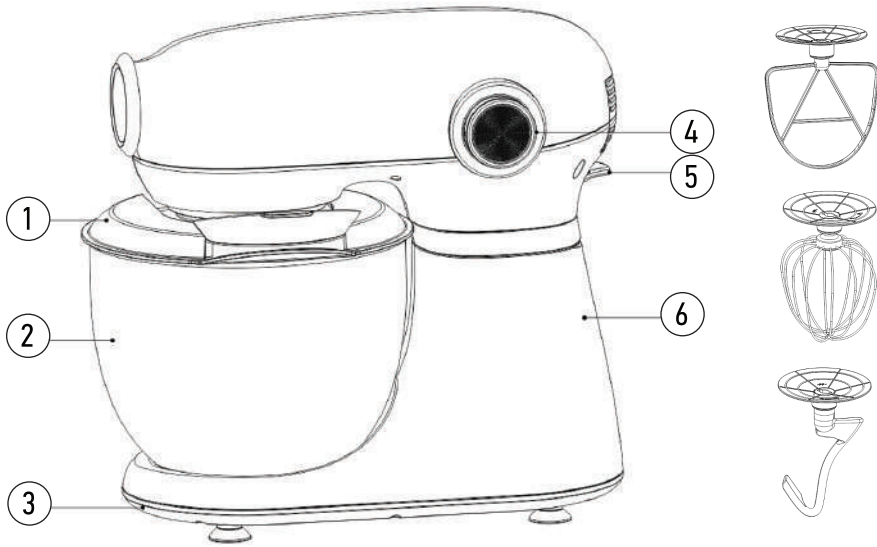
**IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- 01.** Read all instructions.
- 02.** Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
- 03.** Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
- 04.** Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
- 05.** Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
- 06.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 07.** Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- 08.** Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- 09.** Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
- 10.** Do not leave mixer unattended while it is operating.
- 11.** Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 12.** The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
- 13.** Remove beaters from mixer before washing.
- 14.** Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF , then remove plug from wall outlet.
- 15.** Avoid contacting with moving parts.
- 16.** Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- 17.** Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning..
- 18.** This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 19.** Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- 20.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses; – By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- 21.** Save these instructions.



## KNOW YOUR MIXER



1: Bowl Cover  
2: Steel Bowl  
3: Base

4: Speed Knob  
5: Release button  
6: Main Unit

## BEFORE USING MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the 0 position.

01. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilt position.
02. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.
03. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.  
**Note: Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.**
04. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position (see fig.1).
05. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.
06. And make sure the bowl cover in place (see fig.2).

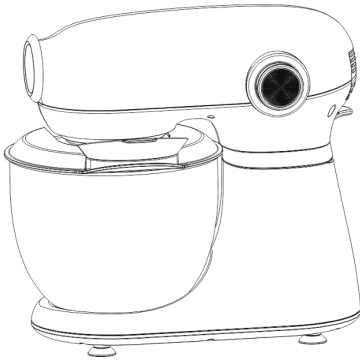


figure 1



figure 2

## USING YOUR MIXER FOR MIXING

01. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.
  02. Turn the speed selector to your desired setting, The low-speed 1-3 gear is used for the surface stirring hook, the medium speed 4-6 gear is used for the stirring paddle, and the highest speed gear is used for the egg white stick.
- Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.**
03. The max operation time per time shall not exceed 6 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.
- Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.**

**When kneading, you should remove the bowl cover after the flour and water are mixed completely, in order to avoid its shaking or falling off.**

04. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.
05. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

**Caution: Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of mixer), make sure the beater or whisk or dough hook rest on the two sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the beater or whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the beater or whisk or dough hook is resting on the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the beater or whisk or dough hook on the two sides of the head of mixer.**

**06.** If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.

**07.** Pull out the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to resist against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.

**Caution: The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.**

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

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

**02.** Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

**03.** Wipe any excess food particles from the power cord.

**04.** Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. There also can be placed in the dishwasher.

## **COOKERY TIPS**

**01.** Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.

**02.** To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

**03.** Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

**04.** Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

## **IMPORTANT SAFEGUARD**

**Always start mixing at lowest speed. When ingredients into a smooth paste, increase to the recommended speed gradually in the recipe sheet.**

**NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.**

## MATERIAL GUIDELINES

Test items	Material Recommended	Weight	Instructions
Beater	Flour	150g	Set a file for 30s, then set it to the highest level of work for 3 minutes
	suger	150g	
	Butter	150g	
	Eggs	3pcs	
	Baking Soda	3g	
Dough hook	Flour	500g	Set a file for 30s, then set it to the 3 level of work for 4 minutes
	water	300g	
Whisk	Eggs	4pcs	Set the highest level of work for 3-5 minutes

## TECHNICAL INFORMATIONS

Model No: 06-26370

Voltage and frequency: 220-240V~, 50-60Hz

Heating power: 1000W

Bowl capacity: 5L

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available. In order to fulfill ruling UNE EN-60335, we indicate that if the flexible wire is damaged, it can only be substituted by a technical service recognized by authorised organization, as per special tooling is required.



**ESTIA HOME ART A.E.**

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



03 1611 2215  
010304 102215  
intertek



intertek  
Your Quality Assured