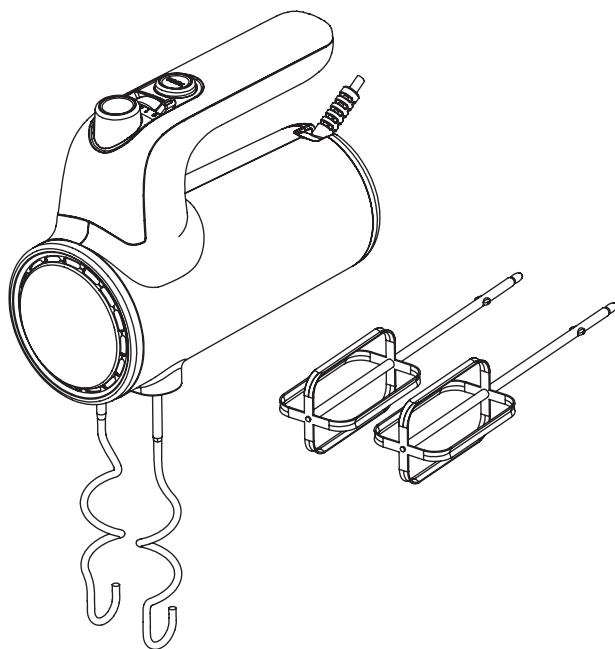


hwp

HANDMIXER

DE // Bedienungsanleitung
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Österreich





Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Geräts sorgfältig und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Vor Gebrauch dieses elektrischen Geräts sind die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten:

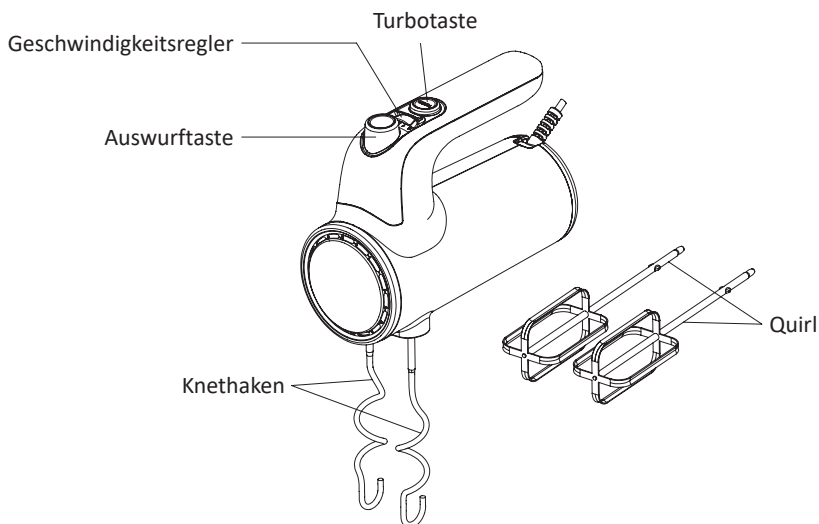
1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Überprüfen Sie vor Gebrauch, ob die Netzspannung Ihrer Wandsteckdose mit jener des Typenschilds auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, es zu Funktionsstörungen kommt oder das Gerät auf jegliche Weise beschädigt wurde.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
5. Tauchen Sie weder Netzkabel noch Gehäuse des Geräts in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen würde.
6. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Wird das Gerät in der Nähe von Kindern oder

gebrechlichen Personen verwendet, ist dies zu beaufsichtigen.

8. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gasherden sowie Backöfen.
9. Werfen Sie niemals die Rührbesen oder Knethaken aus, während das Gerät in Verwendung ist.
10. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
11. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist oder falls Sie es reinigen bzw. Teile entfernen und wieder aufsetzen möchten.
12. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu einem Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
13. Entfernen Sie die Rührbesen vor dem Reinigen vom Gerät.
14. Stellen Sie stets sicher, dass sich die Einschalttaste in der Position „OFF“ befindet, bevor Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden. Um das Gerät auszuschalten, bringen Sie die Einschalttaste in die Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
15. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen des Geräts.
16. Halten Sie Hände, Bekleidung, Teigschaber und andere Utensilien während des Betriebs von den Rührbesen fern, um das Risiko von Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts zu reduzieren.

17. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die involvierten Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
18. Bewahren Sie das Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
19. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör austauschen oder in die Nähe von Teilen kommen, die bei Gebrauch in Bewegung sind.
20. Das Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und Anwendungen wie die folgenden bestimmt:
 - Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen (zur Verwendung durch Gäste bzw. Bewohner);
 - Frühstückspensionen.
21. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

MACHEN SIE SICH MIT IHREM MIXER VERTRAUT



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und nehmen Sie jegliche abnehmbare Teile ab. Reinigen Sie die Rührbesen und Knethaken. Bevor Sie das Gerät zusammensetzen, vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht mit einer Steckdose verbunden ist und dass sich der **Geschwindigkeitsregler** in der Position „0“ befindet.

GEBRAUCH

1. Setzen Sie die Rührbesen oder Knethaken richtig in das Gerät ein.
HINWEIS: Die Rührbesen können in beide Steckplätze eingesetzt werden, da die Rührbesen ident sind. Bei den Knethaken kann der Haken mit der Unterlagscheibe nur in den größeren Steckplatz und der andere Haken nur in den kleineren eingesetzt werden. Die beiden Knethaken können also nicht beliebig eingesetzt werden.
2. Versichern Sie sich, dass sich der Geschwindigkeitsregler in der Position „0“ befindet. Verbinden Sie den Netzstecker anschließend mit dem Stromnetz.
3. Stellen Sie den **Geschwindigkeitsregler** auf die gewünschte Stufe. Es gibt 5 Geschwindigkeitsstufen. Wenn Sie Germteig kneten möchten, wählen Sie für ein optimales Ergebnis zunächst eine niedrige

und dann eine hohe Geschwindigkeitsstufe. Wenn Sie die **Turbotaste** betätigen, wird das Gerät bei maximaler Umdrehungsgeschwindigkeit betrieben.

WARNUNG: Halten Sie keine Messer, Metallöffel, Gabeln und dergleichen während des Betriebs in die Rührschüssel.

4. Das Gerät darf max. 5 Minuten am Stück verwendet werden. Zwischen zwei Zyklen müssen mindestens 20 Minuten Pause eingehalten werden.

HINWEIS: Sie können die Schüssel während des Betriebs drehen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

5. Stellen Sie den **Geschwindigkeitsregler** auf die Position „0“, sobald Sie mit dem Mixen fertig sind und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
6. Mithilfe eines Teigschabers aus Kunststoff oder Holz können bei Bedarf Lebensmittelreste von den Rührbesen oder Knethaken entfernt werden.
7. Halten Sie die Rührbesen oder Knethaken mit einer Hand fest und betätigen Sie die **Auswurfaste** mit der anderen Hand fest nach unten, um das Zubehör zu entfernen.

HINWEIS:

- Entfernen Sie die Rührbesen oder Knethaken nur, wenn sich der **Geschwindigkeitsregler** in der Position „0“ befindet.
- Sie können das Gerät auch zwischendurch vertikal abstellen. Achten Sie dabei aber darauf, dass sich der **Geschwindigkeitsregler** in der Position „0“ befindet.

Rezept (für Quirle): Kuchen

Zutaten:	Zubereitung:
Eier: 3 Butter (80 % Fettgehalt): 150 g Weißzucker: 150 g Weizenmehl: 150 g Hefepulver: 3 g (nach Packungsanleitung)	1. Trennen Sie Eiweiß und Eigelb. 2. Geben Sie das Eiweiß in die Schüssel, setzen Sie die Quirle ein und lassen Sie das Gerät bei Stufe 5 für eineinhalb bis zweieinhalb Minuten laufen. 3. Schneiden Sie die Butter in Würfel von 20 mm. 4. Geben Sie Zucker, Butter und Eigelb in die Schüssel, setzen Sie die Quirle ein und lassen Sie das Gerät bei Stufe 4 für eine Minute bis zweieinhalb Minuten laufen. 5. Mischen Sie Weizenmehl und Hefepulver und geben Sie die Mischung in die Schüssel. 6. Backen Sie den Teig in einem (Mini-) Backofen.

Rezept (für Knethaken): Brot

Zutaten:	Zubereitung:
Weizenmehl: 350 g Salz: 5 g Weißzucker: 10 g Butter (80 % Fettgehalt): 10 g Wasser: 200 g Hefepulver: 3 g (nach Packungsanleitung)	1. Mischen Sie Weizenmehl, Salz und Zucker und geben Sie die Mischung in die Schüssel. 2. Geben Sie Hefepulver, Butter und Wasser in die Schüssel. 3. Setzen Sie die Knethaken ein und lassen Sie das Gerät bei Stufe 1 für 10-15 Sekunden laufen, wechseln Sie dann für 20-30 Sekunden auf Stufe 3 und schließlich für zweieinhalb bis dreieinhalb Minuten auf Stufe 5. 4. Lassen Sie den Teig bei 35 °C für 45 Minuten ruhen. 5. Backen Sie den Teig in einem (Mini-) Backofen.

HINWEIS: Kneten Sie niemals Teig, der mehr als 350 g Mehl enthält mit diesem Gerät. Werden größere Mengen verwendet, kann dies zu einer Überladung des Geräts führen!

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätkopfes mit einem feuchten Tuch und polieren Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch.
3. Wischen Sie Lebensmittelreste vom Netzkabel.
4. Reinigen Sie die Rührbesen und Knethaken in warmem, spülmittelhaltigem Wasser und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Die Rührbesen und Knethaken können ebenso in der Spülmaschine gereinigt werden.

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Warnung: Jegliche andere Servicearbeiten dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

KOCHTIPPS

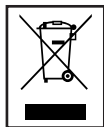
1. Gekühlte Zutaten wie Butter und Eier sollten auf Zimmertemperatur gebracht werden, bevor mit dem Mixen begonnen wird. Geben Sie diese Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank.
2. Um zu verhindern, dass Stücke von Eierschalen in den Teig gelangen, schlagen Sie die Eier zuerst in einem separaten Behälter auf und fügen Sie sie anschließend zum Teig hinzu.
3. Mixen Sie nicht zu lange. Achten Sie darauf, den Teig nur solange zu mixen/kneten, wie im Rezept angegeben. Heben Sie trockene Zutaten nur solange unter, bis sie sich mit dem restlichen Teig verbunden haben. Verwenden Sie stets eine niedrige Geschwindigkeitsstufe.
4. Klimatische Bedingungen: Jahreszeitenbedingte Temperaturänderungen, die Temperatur der Zutaten und ihre unterschiedliche Textur je nach Region – all dies beeinflusst die benötigte Mixzeit und das Ergebnis.
5. Beginnen Sie stets mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Steigern Sie diese schrittweise bis zur empfohlenen Stufe wie im Rezept angegeben.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	220–240 V Wechselstrom, 50 Hz
Nennleistung	400 W
Schutzklasse	II 
	Alle Geräteteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, sind lebensmittelecht.

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)

Symbolerklärung



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer, vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten, Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie gegebenenfalls weitere Annahmestellen für die Wieder-verwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreter mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Diese müssen bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen.

Datenschutzhinweis

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des alten Elektro- oder Elektronikgerätes möglich ist, entnehmen Sie diesem bitte alte Batterien oder Akkus sowie Altlampen, bevor sie es zur Entsorgung zurückgeben, und fuhren diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektrogesetz finden Sie auf www.elektrogesetz.de. Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten):

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektro- und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:

<https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Hinweise zur Abfallvermeidung

Nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EU über Abfälle und ihrer Umsetzung in den Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben Maßnahmen der Abfallvermeidung grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht. Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder:

<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunterbeteiligung-der-laender/>

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 76956000 sind wir bei

BDSK Handels GmbH & Co. Kg.

Mergentheimer Str. 59, 97084 Würzburg,

als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

E-Mail-Adresse:

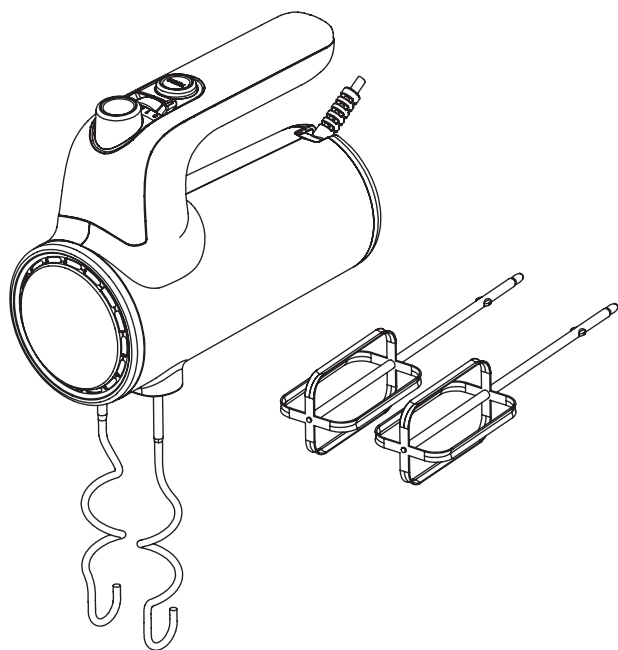
info@xxxlutz.at oder

info@moemax.at

hwp

РЪЧЕН МИКСЕР

BG // Инструкции за експлоатация
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Österreich (Австрия)



Преди употреба на уреда внимателно прочетете тези инструкции за експлоатация и ги запазете за по-късно ползване.

Преди употреба на този електрически уред имайте предвид следните основни указания за безопасност:

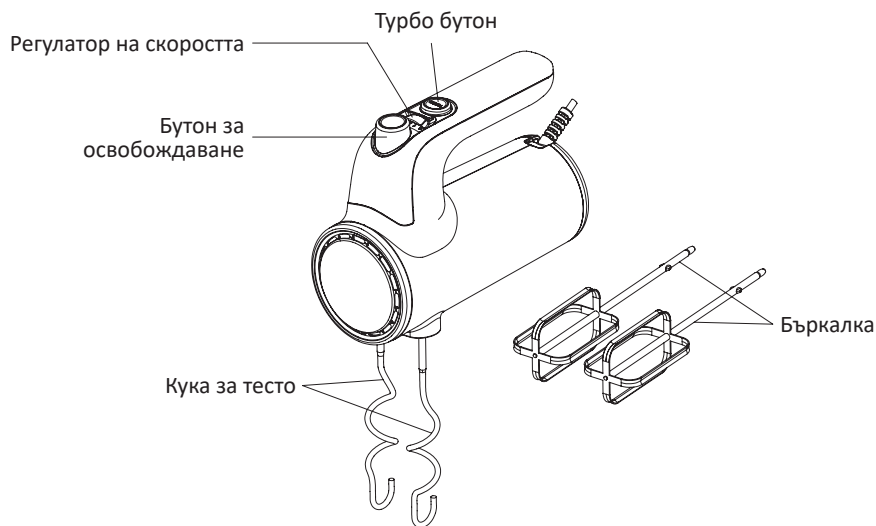
1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба проверете, дали мрежовото напрежение на Вашия стенен контакт отговаря на това от фабричната табелка от долната страна на уреда.
3. Не използвайте уреда, ако щепселът или захранващият кабел са повредени, ако са налице функционални смущения или ако самият уред е повреден по някакъв начин.
4. Не допускайте захранващият кабел да виси върху ръбове на маси или плотове и да влиза в контакт с горещи повърхности.
5. Не потапяйте нито захранващия кабел, нито корпуса на уреда във вода, тъй като това би предизвикало токов удар.
6. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, дистрибутора или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

7. Ако уредът се използва в близост до деца или немощни хора, той трябва да се наблюдава.
8. Не поставяйте уреда върху или в близост до газови печки или фурни.
9. Никога не освобождавайте бъркалките и куките за тесто, докато уредът се използва.
10. Не оставяйте уреда без надзор, когато се използва.
11. Издърпайте щепсела, ако уредът не се използва, или ако искате да го почистите съотв. да отстраните и отново поставите части.
12. Използването на принадлежности, които не се препоръчват или продават от производителя, може да доведе до пожар, токов удар или наранявания.
13. Преди да почистите уреда свалете бъркалките.
14. Винаги се уверявайте, че копчето за включване е в позиция "OFF" (ИЗКЛ.), преди да свържете уреда с електрическата мрежа. За да изключите уреда поставете копчето за включване в позиция "OFF" (ИЗКЛ.) и издърпайте щепсела от стенния контакт.
15. Избягвайте контакт с подвижните части на уреда.
16. Докато уредът работи дръжте ръце, дрехи, стъргалката за тесто и други принадлежности далеч от бъркалките, за да намалите риска от наранявания или повреда на уреда.
17. Уредът може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни

или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности. Деца не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са по-големи от 8 години и са под надзор.

18. Съхранявайте уреда и храняващия кабел извън обсега на деца под 8 години.
19. Изключете уреда, преди да смените принадлежности или когато се доближавате до части, които се движат по време на употреба.
20. Уредът е предназначен за употреба в домакинството и на места като следните:
 - кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански предприятия;
 - хотели, мотели и други места за настаняване (за ползване от гости или обитатели);
 - пансиони със закуска.
21. Запазете инструкциите за експлоатация.

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ВАШИЯ МИКСЕР



ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Отстранете всички опаковъчни материали и свалете всички свалящи се части. Почистете бъркалките и куките за тесто. Преди да сглобите уреда се уверете, че щепселът не е включен в контакт, и че **регулаторът на скоростта** е в позиция **„0“**.

УПОТРЕБА

1. Поставете бъркалките и куките за тесто правилно в уреда.

ЗАБЕЛЕЖКА: Бъркалките могат да се поставят и в двата отвора, тъй като са идентични. От куките за тесто тази с подложната шайба може да се постави само в по-големия отвор, а другата само в по-малкия. Тоест двете приставки за месене не могат да се поставят където и да е.

2. Уверете се, че регулаторът на скоростта е в позиция „0“. След това свържете щепсела с електрическата мрежа.
3. Поставете **регулатора на скоростта** на желаната степен. Има 5 скорости. Ако искате да замесите тесто с мая, за най-добри резултати изберете първо ниска, а след това висока скорост. При задействане на **турбо бутон** уредът работи на максимална скорост.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на работа на уреда не дръжте ножове, метални лъжици, вилицы и т. н. в купата за бъркане.

4. Уредът трябва да се използва максимум 5 минути без прекъсване. Между два работни цикъла трябва да се направи пауза от най-малко 20 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА: Може да въртите купата по време на работа на уреда, за да постигнете оптимален резултат.

5. Поставете **регулатора на скоростта** на позиция **“0”**, когато свършете миксирането и издърпайте захранващия кабел от контакта.
6. С помощта на пластмасова или дървена стъргалка за тесто можете при нужда да отстраните евентуални остатъци от хранителни продукти от бъркалките или куките за тесто.
7. За да отстраните принадлежностите дръжте бъркалките или куките за тесто здраво с едната ръка, а с другата ръка натиснете **копчето за освобождаване** силно надолу.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Сваляйте бъркалките и куките за тесто само когато **регулаторът на скоростта** е в позиция **„0“**.
- Междувременно можете да оставяте уреда и във вертикална позиция. При това внимавайте **регулаторът на скоростта** да е в позиция **„0“**.

Рецепта (за бъркалки): Сладкиш

Съставки:	Приготвяне:
Яйца: 3 Масло (80% масленост): 150 г Бяла захар: 150 г Пшенично брашно: 150 г Мая на прах: 3 г (според инструкциите на опаковката)	1. Отделете белтъците от жълтъците. 2. Сложете белтъците в купата, поставете бъркалките и включете уреда на скорост 5 за 1,5-2,5 минути. 3. Нарежете маслото на кубчета от по 20 мм. 4. Сложете захарта, маслото и жълтъците в купата, поставете бъркалките и включете уреда на скорост 4 за 1-2,5 минути. 5. Смесете пшеничното брашно и маята на прах и добавете сместа в купата. 6. Изпечете тестото в (мини) фурна.

Рецепта (за куките за тесто): Хляб

Съставки:	Приготвяне:
Пшенично брашно: 350 г Сол: 5 г Бяла захар: 10 г Масло (80% масленост): 10 г Вода: 200 г Мая на прах: 3 г (според инструкциите на опаковката)	1. Смесете пшеничното брашно, солта и захарта и добавете сместа в купата. 2. Добавете маята на прах, маслото и водата в купата. 3. Поставете куките за тесто и оставете уреда да работи на скорост 1 за 10-15 секунди, след това превключете на скорост 3 за 20-30 секунди и накрая на скорост 5 за 2,5-3,5 минути. 4. Оставете тестото да почине при 35 °C за 45 минути. 5. Изпечете тестото в (мини) фурна.

ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не месете с този уред тесто, съдържащо повече от 350 г брашно. Използването на по-големи количества може да доведе до претоварване на уреда!

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

1. Издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почистите.
2. Избършете външната страна на главата на уреда с влажна кърпа и я полирайте с мека, суха кърпа.
3. Избършете остатъците от хранителни продукти от хранявщия кабел.
4. Почистете бъркалките и куките за тесто в топла вода, в която има препарат за съдове, и ги избършете със суха кърпа. Бъркалките и куките за тесто могат също така да се почистват в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ: Уредът не бива да се потапя във вода или други течности.

Предупреждение: Всякакви други сервизни дейности трябва да се извършват само от оторизиран специализиран персонал.

ГОТВАРСКИ СЪВЕТИ

1. Охладени съставки като масло и яйца трябва първо да достигнат стайна температура, преди да започнете да миксирате. Извадете тези съставки навреме от хладилника.
2. За да избегнете попадането на парченца яйчна черупка в тестото първо чукнете яйцата в отделен съд и след това ги добавете към тестото.
3. Не миксирайте прекалено дълго. Внимавайте да миксирате/месите тестото толкова дълго, колкото е посочено в рецептата. Разбърквайте сухите съставки само толкова дълго, докато се смесят с останалата част от тестото. Винаги използвайте ниска скорост.
4. Климатични условия Сезонни промени в температурата на въздуха, температурата на съставките и тяхната различна текстура според региона – всичко това влияе върху нужното време за миксиране и крайния резултат.
5. Винаги започвайте с ниска скорост. Увеличавайте я постепенно до достигане на препоръчаната в рецептата степен.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Електрическо захранване	220-240 V променлив ток, 50 Hz
Номинална мощност	400 W
Клас на защита	II 
	Всички части на уреда, които влизат в контакт с хранителни продукти, са подходящи за контакт с храни.

ЩАДЯЩО ОКОЛНАТА СРЕДА ИЗХВЪРЛЯНЕ



Вие можете да допринесете за опазването на околната среда!

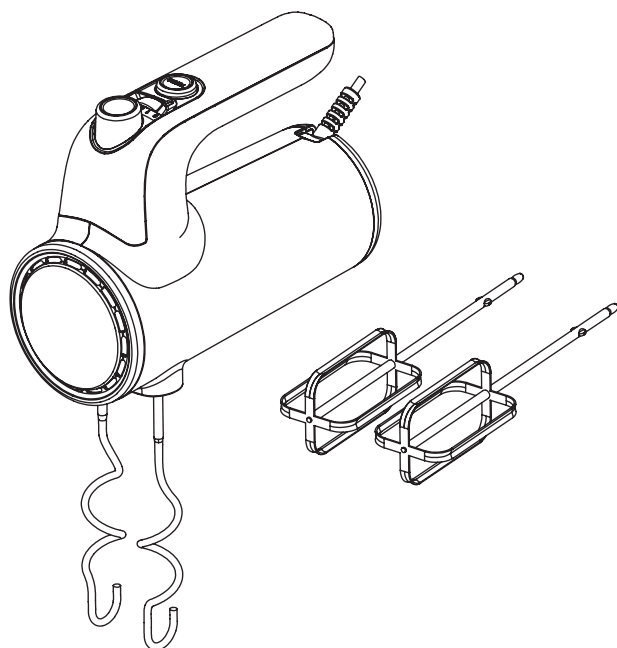
Моля, спазвайте местните разпоредби: Изхвърляйте повредения уред на определените за това места.

hwp

BATTEUR

FR // Mode d'emploi

37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Autriche



Veillez lire soigneusement ce mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil et conservez-le aux fins d'utilisation ultérieure.

Avant d'utiliser cet appareil électrique, il est important de respecter les consignes de sécurité de base suivantes:

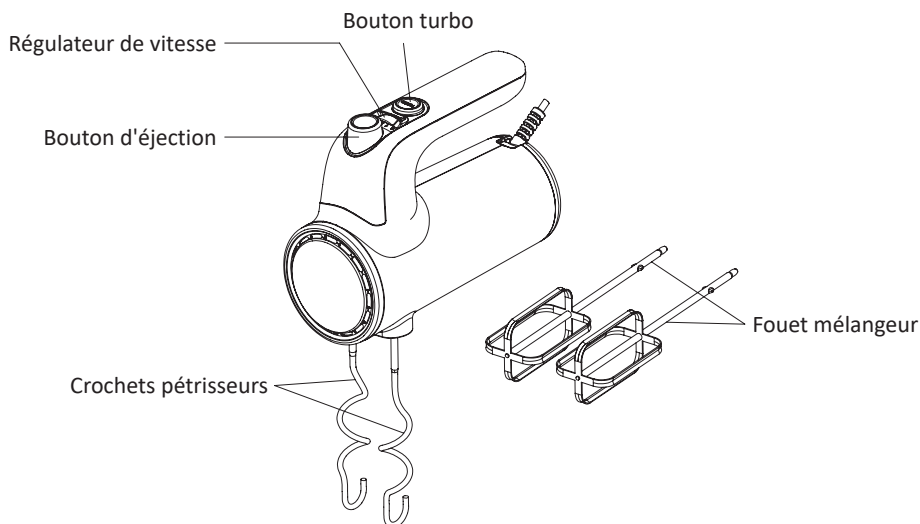
1. Lisez toutes les instructions.
2. Vérifiez avant l'utilisation si la tension du secteur de votre prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique au dos de l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, en cas de dysfonctionnement ou si l'appareil a subi des dommages de quelque nature que ce soit.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords de la table ou des plans de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
5. Ne plongez ni le cordon d'alimentation ni le boîtier de l'appareil dans l'eau, car cela pourrait entraîner un choc électrique.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un partenaire de distribution ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
7. Si vous utilisez l'appareil à proximité des enfants ou des personnes fragiles, il faut le surveiller.

8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité des cuisinières au gaz ou des fours.
9. Ne retirez jamais les fouets ou les crochets pétrisseurs pendant le fonctionnement de l'appareil.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
11. Débranchez la fiche d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors du nettoyage ou si vous devez retirer et remettre des pièces.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
13. Retirez les fouets avant de nettoyer l'appareil.
14. Assurez-vous que l'interrupteur est en position « OFF » avant de brancher l'appareil au secteur. Pour éteindre l'appareil, mettez l'interrupteur en position « OFF » et débranchez la fiche de la prise murale.
15. Evitez tout contact avec les pièces mouvantes de l'appareil.
16. Veillez à tenir vos mains, vos vêtements, les spatules et d'autres ustensiles à l'écart des fouets pendant le fonctionnement, afin de réduire le risque de blessures ou d'endommagement de l'appareil.
17. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience

et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont sous surveillance.

18. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
19. Éteignez l'appareil avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher de pièces en mouvement pendant l'utilisation.
20. L'appareil est destiné à l'usage domestique ou à des applications similaires aux exemples suivants :
 - cuisines pour employés de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - exploitations agricoles ;
 - hôtels, motels et autres structures d'hébergement (utilisation par les clients ou les résidents) ;
 - chambres d'hôtes.
21. Conservez ce mode d'emploi.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE BATTEUR



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez tout matériau d'emballage et démontez toutes les pièces amovibles. Nettoyez les fouets et les crochets pétrisseurs. Avant d'assembler l'appareil, assurez-vous que la fiche n'est pas branchée à une prise et que le **régulateur de vitesse est en position « 0 »**.

UTILISATION

1. Insérez correctement les fouets ou les crochets pétrisseurs dans l'appareil.
CONSIGNE: les fouets peuvent être insérés dans les deux fentes car ils sont identiques. Le crochet pétrisseur avec la rondelle ne peut être inséré que dans la grande fente, tandis que l'autre crochet ne peut être inséré que dans la petite fente. Les deux crochets pétrisseurs ne peuvent donc pas être insérés de manière arbitraire.
2. Assurez-vous que le régulateur de vitesse est en position « 0 ». Vous pouvez ensuite brancher l'appareil au réseau électrique.
3. Réglez le **régulateur de vitesse** au niveau souhaité. Il y a cinq niveaux de vitesse. Si vous souhaitez pétrir du levain, sélectionnez d'abord une vitesse basse puis une vitesse élevée pour un résultat

optimal. Lorsque vous appuyez sur le **bouton turbo**, l'appareil fonctionne à la vitesse de rotation maximale.

AVERTISSEMENT: ne mettez pas de couteaux, cuillères en métal, fourchettes, etc., dans le bol mélangeur pendant l'utilisation.

4. L'appareil ne doit pas être utilisé pour plus de cinq minutes à la fois. Il faut faire une pause d'au moins 20 minutes entre les cycles.

CONSIGNE: vous pouvez tourner le bol pendant l'utilisation pour obtenir un résultat optimal.

5. Réglez le **régulateur de vitesse** en position « **0** » dès que vous avez terminé de mixer, puis débranchez le câble d'alimentation de la prise.
6. À l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, vous pouvez, si nécessaire, retirer les résidus alimentaires des fouets ou des crochets pétrisseurs.
7. Tenez les fouets ou les crochets pétrisseurs d'une main et appuyez fermement vers le bas sur le **bouton d'éjection** avec l'autre main pour retirer l'accessoire.

CONSIGNE:

- Retirez les fouets ou les crochets pétrisseurs uniquement lorsque le **régulateur de vitesse** est en position « **0** ».
- Vous pouvez également placer l'appareil à la verticale pendant les pauses. Assurez-vous que le **régulateur de vitesse** est en position « **0** ».

Recette (pour fouets): Gâteau

Ingrédients:	Préparation:
Œufs : trois Beurre (80 % de matières grasses) : 150 g Sucre blanc : 150 g Farine blanche 150 g Levure chimique : 3 g (selon les instructions du paquet)	1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. 2. Mettez les blancs d'œufs dans le bol, insérez les fouets puis laissez l'appareil tourner à la vitesse 5 pendant une minute et demie à deux minutes. 3. Coupez le beurre en cubes de 20 mm. 4. Mettez le sucre, le beurre et les jaunes d'œufs dans le bol, insérez les fouets et faites tourner l'appareil à la vitesse 4 pendant une minute à deux minutes et demie. 5. Mélangez la farine de blé et la levure chimique et mettez le mélange dans le bol. 6. Faites cuire la pâte dans un (mini) four.

Recette (pour crochets pétrisseurs): pain

Ingrédients:	Préparation:
Farine blanche 350 g Sel : 5 g Sucre blanc : 10 g Beurre (80 % de matières grasses) : 10 g Eau : 200 g Levure chimique : 3 g (selon les instructions du paquet)	1. Mélangez la farine de blé, le sel et le sucre et mettez le mélange dans le bol. 2. Mettez la levure chimique, le beurre et l'eau dans le bol. 3. Insérez les crochets pétrisseurs et faites fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant 10 à 15 secondes, puis passez à la vitesse 3 pendant 20 à 30 secondes et enfin à la vitesse 5 pendant deux minutes et demie à trois minutes et demie. 4. Laissez la pâte reposer à 35 °C pendant 45 minutes. 5. Faites cuire la pâte dans un (mini) four.

REMARQUE: ne pétrissez jamais de pâte contenant plus de 350 g de farine avec cet appareil. L'utilisation de quantités plus importantes peut entraîner une surcharge de l'appareil !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche et laissez l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de la tête de l'appareil avec un chiffon humide et polissez-la avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez les restes alimentaires du câble d'alimentation.
4. Nettoyez les fouets et les crochets pétrisseurs dans l'eau chaude savonneuse et essuyez-les avec un chiffon sec. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent aussi être nettoyés dans le lave-vaisselle.

ATTENTION: L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou d'autres liquides.

Avertissement: tout autre travail d'entretien ne doit être effectué que par du personnel professionnel autorisé.

CONSEILS DE CUISINE

1. Des ingrédients refroidis comme le beurre et les œufs devraient toujours être amenés à la température ambiante avant de commencer avec le mixage. Sortez ces ingrédients du réfrigérateur à temps.
2. Pour éviter que des morceaux de coquille d'œuf ne se retrouvent dans la pâte, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les à la pâte.
3. Ne mixez pas trop longtemps. Veillez à mélanger/pétrir la pâte seulement le temps indiqué dans la recette. Incorporez les ingrédients secs uniquement jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés avec le reste de la pâte. Utilisez toujours une vitesse basse.
4. Conditions climatiques : Les variations de température liées aux saisons, ainsi que la température des ingrédients et leur texture, qui varient selon les régions, influencent le temps de mélange nécessaire et le résultat final.
5. Commencez toujours à une faible vitesse. Augmentez-la progressivement jusqu'au niveau recommandé, comme indiqué dans la recette.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240 V courant alternatif, 50 Hz
Puissance nominale	400 W
Classe de protection	II 
	Tous les composants de l'appareil en contact avec des aliments sont conformes aux normes de sécurité alimentaire.

ELIMINATION ECOLOGIQUE



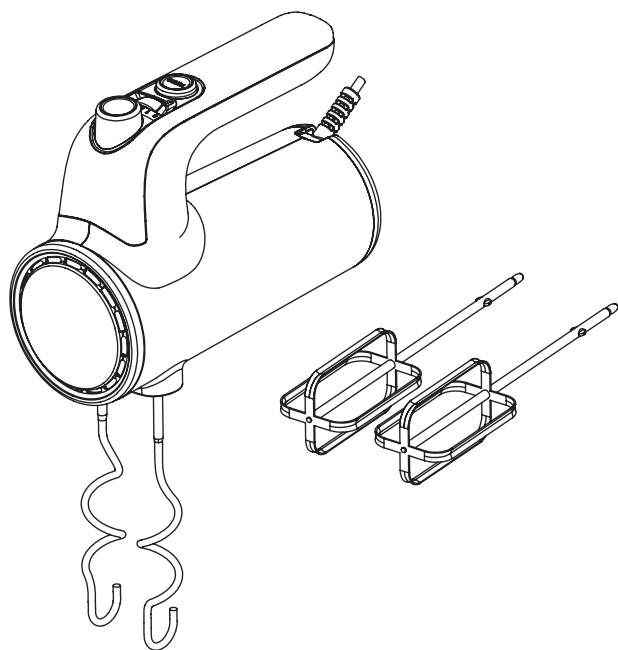
Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

Veuillez respecter les réglementations locales: apportez l'appareil défectueux au centre de collecte prévu à cet effet.

hwp

RUČNI MIKSER

HR // Uputa za korištenje
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Österreich



Prije uporabe pažljivo pročitajte upute i spremite ih za kasniju uporabu.

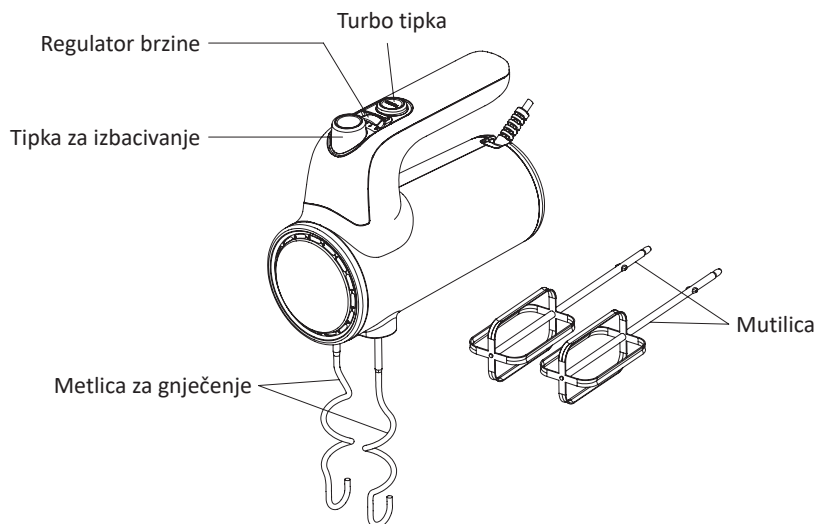
Prije uporabe ovog električnog uređaja obratite pozornost na osnovne oznake upozorenja:

1. Pročitajte sve upute.
2. Prije uporabe provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
3. Ne koristite uređaj, ako su kabel ili utikač oštećeni ili u slučaju smetnji.
4. Osigurajte da kabel ne visi preko ruba stola ili radne površine i ne dodiruje vruće površine.
5. Ne uranjajte kabel ili kućište u vodu, jer biste time mogli prouzročiti strujni udar.
6. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, distributer ili slično kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasnosti.
7. Djecu ili osjetljive osobe treba nadzirati, ako se uređaj koristiti u njihovoj blizini.
8. Ne postavljajte uređaj u blizini plinskih ili električnih štednjaka kao i pećnica.
9. Ne izbacujte metlice za miješanje ili gnječenje dok je uređaj u radu.
10. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.

11. Izvucite utikač iz utičnice, ako uređaj nije u uporabi ili ga želite očistiti te pri uklanjanju i ponovnom umetanja dijelova.
12. Ne koristite pribor, koji nije preporučen od strane proizvođača, jer isti može prouzročiti požar, strujni udar ili ozljede.
13. Prije čišćenja uređaja uklonite metlice za miješanje.
14. Prije ukopčavanja uređaja provjerite je li tipka za uključivanje postavljena na položaj „OFF“. Za isključivanje uređaja postavite tipku za uključivanje na položaj „OFF“ i izvucite utikač iz utičnice.
15. Izbjegavajte dodir s rotirajućim dijelovima uređaja.
16. Držite ruke, odjeću, strugala za tijesto i druga pomagala podalje od metlica za miješanje, kako biste smanjili rizik od ozljeda ili oštećenja uređaja.
17. Djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su pod nadzorom odrasle osobe.
18. Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece do 8 godina.
19. Prije zamjene pribora ili dodirivanja rotirajućih dijelova izvucite utikač iz utičnice.

20. Uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i sljedećim okruženjima:
- čajne kuhinje u poduzećima, uredima i sličnim radnim okruženjima
 - poljoprivredna gospodarstva
 - hoteli, odmarališta i drugi stambeni objekti (koje koriste gosti odnosno stanovnici)
 - prenoćišta s polupansionom.
21. Sačuvajte uputu kao podsjetnik.

DIJELOVI



PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

Uklonite sav ambalažni materijal i skinite sve odvojive dijelove. Očistite metlice za miješanje i gnječenje. Prije sastavljanja uređaja osigurajte da je uređaj iskopčan i **regulator brzine** postavljen na položaj „0“.

KORIŠTENJE

1. Pravilno umetnite metlice za miješanje ili gnječenje u uređaj.
NAPOMENA: Metlice za miješanje mogu se umetnuti u oba utor, jer su identične. Međutim, metlica za gnječenje s podloškom može se umetnuti samo u veći utor, a druga metlica samo u manji utor. Dakle, svaka metlica za gnječenje može se umetnuti samo svoj određeni utor.
2. Provjerite jeli regulator brzine postavljen na položaj „0“. Zatim stavite utikač u utičnicu.
3. Postavite **regulator brzine** na željeni stupanj. Postoji 5 stupnjeva brzine. Ako želite zamijesiti dizano tijesto, prvo odaberite niži, a zatim viši stupanj brzine kako biste postigli najbolje rezultate. Ako pritisnete **turbo tipku**, uređaj će raditi na najvišem stupnju brzine.
UPOZORENJE: Ne stavljajte noževe, metalne žlice/vilice ili slično u posudu za miješanje tijekom rada uređaja.

4. Uređaj se smije koristiti maks. 5 minuta u neprekidnom radu. Između dva radna ciklusa isključite uređaj najmanje 20 minuta.
NAPOMENA: Posudu možete okretati tijekom rada kako biste postigli najbolje rezultate.
 5. Postavite **regulator brzine** na položaj „0“ čim završite s miksanjem i izvucite utikač iz utičnice.
 6. Pomoću plastičnog ili drvenog strugala za tijesto možete ukloniti ostatke namirnica s metlice za miješanje ili gnječenje.
 7. Jednom rukom čvrsto držite metlice za miješanje ili gnječenje, a drugom rukom čvrsto pritisnite **tipku za izbacivanje** prema dolje kako biste uklonili pribor.
- NAPOMENA:**
- Uklonite metlice za miješanje ili gnječenje samo, ako je **regulator brzine** postavljen na položaj „0“.
 - 2 Uređaj možete povremeno odložiti u okomitom položaju. Pritom obratite pozornost da je **regulator brzine** postavljen na položaj „0“.

Recept (za metlice za miješanje): Kolač

Sastojci:	Priprema:
Jaja: 3 Maslac (80 % udjela masti): 150 g Bijeli šećer: 150 g Pšenično brašno: 150 g Kvasac u prahu: 3 g (prema uputi na pakiranju)	1. Razdvojite žumanjak i bjelanjak. 2. Stavite bjelanjak u posudu, umetnite metlice za miješanje i uključite uređaj na jednu i pol do dvije i pol minute na stupnju brzine 5. 3. Izrežite maslac na kocke od 2 cm. 4. Stavite šećer, maslac i žumanjak u posudu, umetnite metlice za miješanje i uključite uređaj na jednu do dvije i pol minute na stupnju brzine 4. 5. Izmiješajte pšenično brašno i kvasac u prahu, a zatim stavite smjesu u posudu. 6. Zatim ispecite tijesto u (mini) pećnici.

Recept (za metlice za gnječenje): Kruh

Sastojci:	Priprema:
Pšenično brašno: 350 g Sol: 5 g Bijeli šećer: 10 g Maslac (80 % udjela masti): 10 g Voda: 200 g Kvasac u prahu: 3 g (prema uputi na pakiranju)	1. Izmiješajte pšenično brašno, sol i šećer, a zatim stavite smjesu u posudu. 2. Dodajte kvasac u prahu, maslac i vodu u zdjelu. 3. Umetnite metlice za gnječenje i uključite uređaj na 10 - 15 sekundi na stupnju brzine 1, zatim prebacite na 20 - 30 sekundi na stupnju brzine 3, a potom na dvije i pol do tri i pol minute na stupnju brzine 5. 4. Tijesto mora odstajati 45 minuta na 35 °C. 5. Zatim ispecite tijesto u (mini) pećnici.

NAPOMENA: Ne gnijječite tijesto koje sadrži više od 350 g s ovim uređajem. Ako koristite veće količine, može doći do preopterećenja uređaja!

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Obrišite vanjsku stranu glave uređaja vlažnom krpom, a zatim ju osušite mekom i suhom krpom.
3. Obrišite ostatke namirnica s kabela.
4. Operite metlice za miješanje i gnječenje u toploj sapunici, a zatim ih obrišite suhom krpom. Metlice za miješanje i gnječenje mogu se prati i u perilici posuđa.

PAŽNJA: Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.

Upozorenje: Servisiranje smije izvršiti isključivo ovlašteni stručnjak.

SAVJETI ZA KUHANJE

1. Rashlađene sastojke kao što su maslac ili jaja potrebno dovesti na sobnu temperaturu prije miksiranja. Pravodobno izvadite sastojke iz hladnjaka.
2. Kako biste spriječili da ljuske jajeta dospiju u tijesto, tucite jaja prvo u zasebnoj posudi, a zatim ih dodajte tijestu.
3. Ne miksajte predugo. Trajanje miksiranja/gnječenja tijesta možete pronaći u receptu. Miješajte suhe sastojke sve dok ne povežu s ostatkom tijesta. Uvijek koristite niži stupanj brzine.
4. Klimatski uvjeti: Sezonske promjene temperature, temperatura sastojaka i različita tekstura, ovisno o regiji – sve to utječe na potrebno vrijeme miksiranja i rezultat.
5. Uvijek počnite s nižom brzinom. Postupno povećavajte brzinu do preporučenog stupnja kao što je navedeno u receptu.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje	220 - 240 V izmjenična struja, 50 Hz
Nazivna snaga	400 W
Klasa zaštite	II 
	Svi dijelovi uređaja, koji dolaze u dodir sa živežnim namirnicama, su postojani na živežne namirnice.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



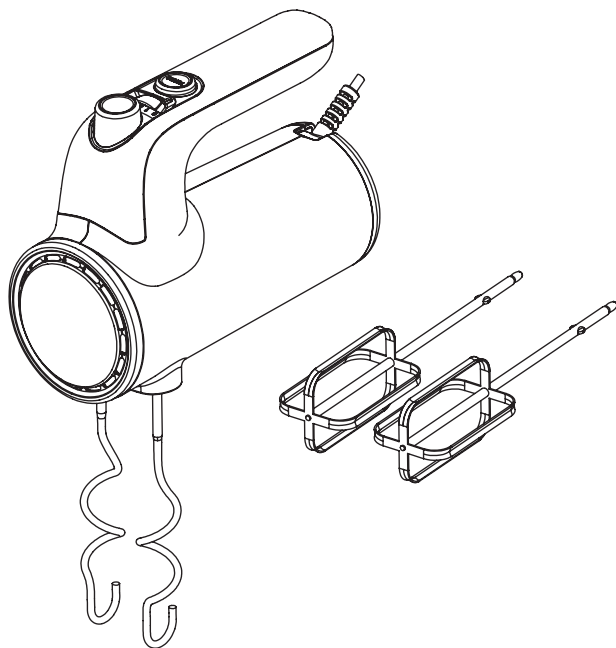
I vi možete pridonijeti zaštiti okoliša!

Molimo obratite pozornost na lokalne propise: Zbrinite neispravni uređaj u sabirni centar za sakupljanje EE otpada.

hwp

MIXER DE MÂNĂ

RO // Instrucțiuni de utilizare
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Austria



Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultarea ulterioară.

Utilizarea aparatelor electrice presupune respectarea acestor instrucțiuni fundamentale de siguranță:

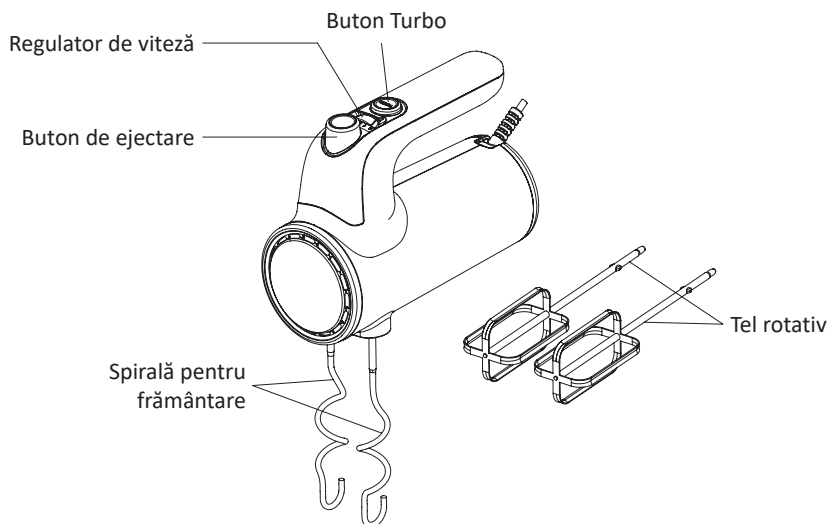
1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, verificați ca tensiunea electrică să corespundă celei indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice de pe partea inferioară a dispozitivului.
3. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate sau aparatul nu funcționează în mod corespunzător.
4. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginile meselor sau suprafețelor de lucru și evitați orice contact cu suprafețele fierbinți.
5. Nu scufundați niciodată cablul de alimentare sau carcasa aparatului în apă întrucât acest lucru poate duce la electrocutare.
6. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, distribuitorii acestuia sau de către o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
7. Dacă un aparat electric este utilizat în apropierea copiilor sau a persoanelor cu dizabilități, este

necesară supravegherea acestora.

8. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea aragazelor sau cuptoarelor cu gaz.
9. Nu îndepărtați telul sau spirala pentru frământare în timp ce aparatul este în funcțiune.
10. Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
11. Începând cu 1.11. Scoateți ștecărul din priză dacă nu utilizați aparatul sau dacă doriți să îl curățați, respectiv dacă doriți să demontați sau să montați piese.
12. Folosirea altor accesorii și componente care nu au fost cumpărate de la producător sau recomandate de către acesta, poate duce la incendii, electrocutare sau accidentări.
13. Îndepărtați telul înainte de curățarea aparatului.
14. Asigurați-vă întotdeauna că butonul de pornire/oprire este în poziția „OFF” înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică. Pentru oprirea aparatului, fixați butonul de pornire/oprire în poziția „OFF” și scoateți ștecărul din priză.
15. Evitați contactul cu componentele mobile ale aparatului.
16. Pentru a reduce pericolul de accidentare și/ sau daunele survenite aparatului, țineți mâinile, îmbrăcămintea, spatulele pentru aluat și alte ustensile la distanță de părțile mobile când aparatul este în funcțiune.

17. Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârste începând de la 8 ani precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane neexperimentate și neinstruite numai în cazul în care sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles pericolele care pot apărea ca urmare a utilizării lui. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Curățarea și întreținerea care revin utilizatorului nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
18. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
19. Opriti aparatul înainte a-i schimba accesoriile sau de a vă apropia de componentele care se mișcă atunci când aparatul este în funcțiune.
20. Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic și în spații precum:
- bucătării destinate personalului din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - întreprinderi agricole;
 - hoteluri, moteluri și alte zone de locuit (utilizate de oaspeți sau locatari);
 - pensiuni cu mic dejun.
21. Păstrați manualul de utilizare.

FAMILIARIZAȚI-VĂ CU MIXERUL



ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

Îndepărtați toate ambalajele și scoateți toate piesele componente. Curățați telul și spiralele pentru frământare. Înainte de a asambla aparatul asigurați-vă că ștecărul nu este conectat la o priză și că **regulatorul de viteză** se află în poziția „0” .

UTILIZARE

1. Introduceți corect telurile și spiralele pentru frământare în aparat.

INDICAȚIE: Telurile pot fi introduse în ambele fante, deoarece sunt identice. În cazul spiralelor pentru aluat, cârligul cu saibă poate fi introdus numai în fanta mai mare, iar celălalt cârlig numai în fanta mai mică. Spiralele pentru frământat nu pot fi introduse aleatoriu.

2. Asigurați-vă că regulatorul de viteză se află în poziția „0”. Conectați apoi ștecărul la rețeaua electrică.
3. Setati **regulatorul de viteză** pe treapta dorită. Există 5 trepte de viteză. Dacă doriți să frământați aluat dospit selectați întâi o treaptă joasă de viteză și apoi una înaltă pentru un rezultat optim. Când apăsați **butonul turbo**, aparatul funcționează la viteza maximă.

AVERTISMENT: Nu țineți cuțite, linguri de metal, furculițe sau alte obiecte similare în bol când aparatul este în funcțiune.

4. Este interzisă utilizarea continuă a aparatul mai mult de 5 minute. Între două cicluri de preparare trebuie să faceți o pauză de minim 20 minute.
5. Fixați **regulatorul de viteză** pe poziția „0” imediat ce ați terminat de frământat și scoateți ștecărul din priză.
6. Cu ajutorul unei spatule pentru aluat din plastic pot fi îndepărtate în caz de necesitate resturile de alimente de pe tel și spiralele de frământare.
7. Țineți batoanele sau cârligele de aluat cu o mână și apăsați ferm **butonul de ejectare** cu cealaltă mână pentru a scoate accesoriul.

INDICAȚIE:

- Scoateți telul sau spiralele de frământat numai atunci când butonul de control al vitezei este în poziția „0”.
- Puteți, de asemenea, să așezați unitatea pe verticală. Asigurați-vă că **regulatorul de viteză** se află în poziția „0”.

Rețetă (pentru tel): Prăjitură

Ingrediente:	Preparare:
ouă: 3 unt (80 % grăsime): 150 g zahăr: 150 g făină de grâu: 150 g drojdie uscată: 3 g (conform instrucțiunilor de pe ambalaj)	1. Separați albușurile de gălbenușuri. 2. Puneți albușul în castron, montați telurile și lăsați aparatul să funcționeze pe poziția 5 timp de un minut și jumătate până la două minute și jumătate. 3. Tăiați untul în cubulețe de 20 mm. 4. Adăugați zahărul, untul și gălbenușurile în castron, montați telurile și lăsați aparatul să funcționeze pe poziția 4 timp de un minut până la două minute și jumătate. 5. Amestecați făina de grâu și drojdia și adăugați amestecul în castron. 6. Coaceți aluatul într-un (mini)cuptor.

Rețetă (pentru spirale de frământare): Pâine

Ingrediente:	Preparare:
făină de grâu: 350 g sare: 5 g zahăr: 10 g unt (80 % grăsime): 10 g apă: 200 g drojdie uscată: 3 g (conform instrucțiunilor de pe ambalaj)	1. Amestecați făina de grâu, sarea și zahărul și adăugați amestecul în castron. 2. Adăugați în castron drojdia, untul și apa. 3. Montați spiralele de frământare și lăsați aparatul să funcționeze la treapta 1 timp de 10-15 secunde, apoi schimbați la treapta 3 pentru 20-30 secunde și, în cele din urmă, pentru două minute și jumătate până la trei minute și jumătate la treapta 5. 4. Lăsați aluatul la dospit la 35 °C timp de 45 de minute. 5. Coaceți aluatul într-un (mini)cuptor.

INDICAȚIE: Niciodată nu frământați aluatul care conține mai mult de 350 g de făină cu acest aparat. Dacă se folosesc cantități mai mari, acest lucru poate duce la supraîncărcarea aparatului!

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
2. Ștergeți partea exterioară a capului unității cu o cârpă umedă și lustruiți-o cu o cârpă moale și uscată.
3. Ștergeți reziduurile de alimente de pe cablul de alimentare.
4. Curățați telurile și spiralele pentru frământa în apă caldă cu lichid de spălat și ștergeți-le cu o lavetă uscată. Telurile și spiralele de frământat pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

ATENȚIE: Este interzisă scufundarea aparatului în apă sau alte lichide.

Avertisment: Orice alte lucrări de service pot fi efectuate numai de către personal specializat autorizat.

SFATURI DE GĂTIT

1. Ingredientele răcite, cum ar fi untul și ouăle, trebuie aduse la temperatura camerei înainte de a fi frământate. Scoateți ingredientele la timp din frigider.
2. Pentru a preveni ca bucățile de coji de ouă să ajungă în aluat, spargeți mai întâi ouăle într-un recipient separat și apoi adăugați-le în aluat.
3. Nu amestecați prea mult timp. Asigurați-vă că amestecați/frământați aluatul doar atât timp cât este indicat în rețetă. Încorporați ingredientele uscate doar până când acestea se combină cu restul aluatului. Folosiți întotdeauna o turație redusă.
4. Condiții climatice: schimbările sezoniere de temperatură, temperatura ingredientelor și texturile diferite ale acestora în funcție de regiune - toate acestea influențează timpul de amestecare necesar și rezultatul.
5. Începeți întotdeauna o turație redusă. Creșteți treptat până la nivelul recomandat, așa cum este indicat în rețetă.

DATE TEHNICE

Alimentare cu curent electric	220-240 V curent alternativ, 50 Hz
Putere nominală	400 W
Clasă de protecție	II 
	Toate piesele aparatului care intră în contact cu alimente sunt destinate uzului alimentar.

ELIMINARE ECOLOGICĂ



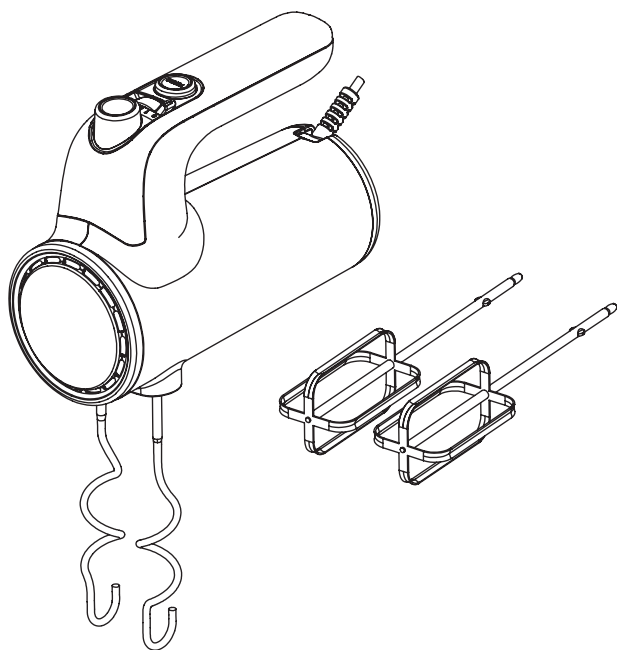
Puteți contribui și dumneavoastră la protecția mediului înconjurător!
Vă rugăm să respectați prevederile locale: aruncați aparatul defect la centrele de colectare special prevăzute în acest sens.

hwp

ELVISP

SE // BRUKSANVISNING

37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Österreich



Läs denna bruksanvisning noggrant före första användning och spara den för framtida bruk.

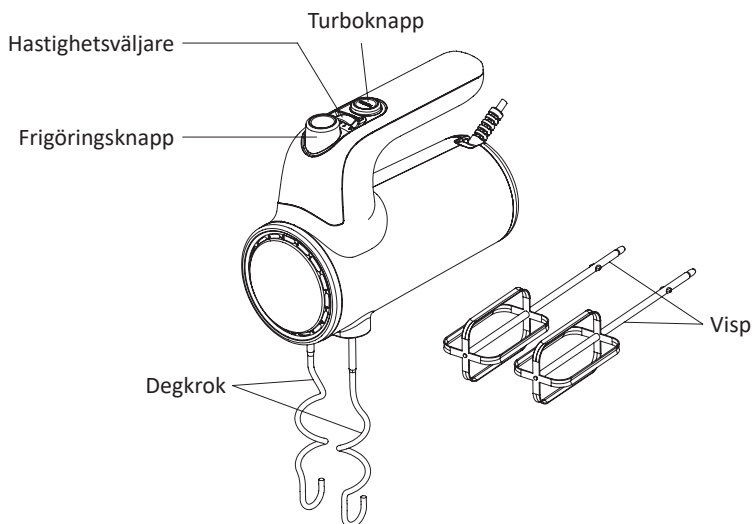
Vid användning av denna elektriska apparat måste säkerhetsinstruktionerna här nedan följas noga.

1. Läs noga igenom alla anvisningar.
2. Kontrollera att ditt elektriska vägguttag har samma nätspänning som apparaten. Apparatens nätspänning står på typskylten på apparatens undersida. Gör detta innan du ansluter apparaten till eluttaget.
3. Använd inte apparaten om kabeln eller dess stickpropp (kontakten) är skadad. Apparatens kan då eventuellt inte fungera felfritt och dessutom skadas på olika sätt.
4. Se till att kabeln inte hänger över bords- eller annan kant och att den inte kommer i kontakt med varma ytor.
5. Doppa aldrig kabeln eller apparaten i vatten eftersom det kan orsaka fara för personskada genom elektrisk stöt.
6. Om kabeln är skadad, måste den bytas ut av tillverkare, återförsäljare eller annan behörig, för att undvika faror.

7. Du måste hålla uppsikt över situationen om apparaten används nära barn eller andra bräckliga personer.
8. Placera aldrig apparaten på eller nära gasspisar eller ugnar.
9. Lös aldrig ut visp eller degkrok medan apparaten används.
10. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång.
11. Dra alltid ut stickproppen om du inte använder apparaten, innan tar ut eller sätter in tillbehör och före rengöring.
12. Att använda tillbehör som ej rekommenderas av tillverkaren kan leda till brand, elstöt eller kroppsskada.
13. Ta alltid ut visparna/degkrokarna innan du börjar rengöra apparaten.
14. Kontrollera noga att strömknappen är i läge OFF innan du ansluter apparaten till elnätet. För strömknappen till läge OFF och dra ut stickproppen ur vägguttaget för att stänga av apparaten.
15. Se till att aldrig vidröra apparatens rörliga delar.
16. Se till att händer, kläder, degskrapor och liknande aldrig vidrör någon visp/krok när apparaten används. Annars kan du skada dig själv eller annan person och även apparaten kan ta skada.

17. Barn från 8 år eller äldre och person med begränsande funktionsvariation ifråga om fysisk, perceptiv och/eller kognitiv förmåga eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, får endast använda denna apparat under uppsikt eller efter att ha blivit undervisad om hur den ska användas på ett säkert sätt och efter ha förstått vilka faror som förekommer. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och är under uppsikt.
18. Förvara apparaten och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
19. Stäng av apparaten innan du byter ut tillbehör eller behöver komma nära de delar som rör sig under användning.
20. Apparaten är avsedd att användas för hushållsbruk och i följande arbetsmiljöer:
 - personalkök i affär, på kontor eller annan arbetsmiljö;
 - lantbruksanläggning;
 - hotell, motell eller andra sorters bostäder (avsedd för gäster eller boende);
 - bed & breakfast.
21. Spara denna bruksanvisning.

LÄR KÄNNA DIN ELVISP



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta bort allt förpackningsmaterial och avlägsna alla avtagbara delar. Rengör vispar och degkrokar. Kontrollera först att stickproppen (kontakten) inte är ansluten till elnätet och att **hastighetsväljaren** är i läge **0**. Sätt sedan ihop apparaten.

ANVÄNDNING

1. Sätt in degkrokar eller vispar i mixern på rätt sätt.
INSTRUKTION: Eftersom de två visparna är identiska kan de sättas in valfritt i en av kopplingsöppningar. Degkrokarna däremot är olika. Kroken med bricka passar endast i den lite större kopplingsöppningen och den andra kroken endast i den lite mindre kopplingen. Placeringen är alltså inte valfri såsom för visparna.
2. Kontrollera att hastighetsväljaren är i läge 0. Sätt in stickproppen i ett eluttag.
3. Välj önskad rotationshastighet med **hastighetsväljaren**. Det finns sex olika hastigheter att välja mellan. När du ska knåda deg, rekommenderar vi att du för bästa resultat börjar med en låg

hastighet för att sedan öka varvtalet. Det finns en **turboknapp** som du kan använda när du vill köra apparaten på snabbaste rotationshastighet.

VARNING: Håll inte knivar, metallskedar, gafflar och liknande i bunken under drift.

4. Apparaten får inte användas längre än 5 minuter utan avbrott. Efter max 5 minuters oavbruten användning måste mixern stängas av i minst 20 minuter.

INSTRUKTION: Om du vrider bunken medan mixern arbetar får du bästa resultat.

5. Gör det till en god vana att alltid ställa **hastighetsväljaren** i läge 0 när du är klar med användningen av mixern. Dra sedan även ut stickproppen (kontakten) ur eluttaget.
6. Använd en degskrapa eller slickepott av plast eller trä för att ta bort degrester eller liknande från visp eller krok.
7. När du ska lösa ut visparna eller krokarna håller du fast dem med ena handen medan du med andra handen för ned **frigöringsknappen** med ett bestämt tryck.

OBS!

- Ta endast bort visparna eller degkrokarna när **hastighetsreglaget** är i läge "0".
- Du kan alltid ställa ned mixer i vertikalt läge. Se dock till att **hastighetsreglaget** är i läge "0".

Recept (för vispar): Kaka

Ingredienser:	Tillagning:
Ägg: 3 Smör (80 % fetthalt): 150 g Vitt socker: 150 g Vetemjöl: 150 g Torrjäst: 3 g torrjäst (enligt anvisningen på förpackningen)	1. Separera äggvitorna och äggulorna. 2. Lägg äggvitorna i bunken, sätt i visparna och kör maskinen på hastighet 5 i en och en halv till två och en halv minut. 3. Skär smöret i 20 mm stora kuber. 4. Tillsätt socker, smör och äggulor i bunken, sätt i visparna och kör maskinen på hastighet 4 i en minut till två och en halv minut. 5. Blanda vetemjöl och torrjäst och tillsätt blandningen i bunken. 6. Grädda degen i en (mini)ugn.

Recept (använd degkrok): Bröd

Ingredienser:	Tillagning:
Vetemjöl: 350 g Salt: 5 g Vitt socker: 10 g Smör (80 % fetthalt): 10 g Vatten 200 g Torrjäst: 3 g torrjäst (enligt anvisningen på förpackningen)	1. Blanda vetemjöl, salt och socker och lägg blandningen i en bunke. 2. Tillsätt torrjästen, smöret och vattnet i bunken. 3. Sätt i degkrokarna och kör maskinen på hastighet 1 i 10-15 sekunder, växla sedan till hastighet 3 i 20-30 sekunder och slutligen till hastighet 5 i två och en halv till tre och en halv minut. 4. Låt degen vila i 35°C i 45 minuter. 5. Grädda degen i en (mini)ugn.

OBS! Knåda aldrig en deg som innehåller mer än 350 g mjöl med denna apparat. Om större mängder används kan det leda till att apparaten överbelastas.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

1. Dra ut stickproppen (kontakten) ur eluttaget och låt apparaten svalna helt innan du påbörjar rengöringen.
2. Torka rent apparathuvudet med en fuktig trasa och polera sedan med en mjuk och torr trasa.
3. Torka bort alla livsmedelsrester från kabeln.
4. Rengör vispar och degkrokar i varmt vatten med diskmedel. Torka sedan med torr trasa. Vispar och degkrokar kan även köras i diskmaskin.

OBS! Sjelva apparaten får aldrig doppas i vatten eller annan vätska!

Varning! Det är strikt förbjudet att låta annan än därtill behörig fackman utföra någon form av service på apparaten.

NÅGRA TIPS

1. Kyla ingredienser som smör och ägg bör få rumstemperatur innan de börjar blandas. Ta ut dessa ingredienser ur kylskåpet i god tid.
2. Om du inte vill ha äggskal i degen kan du först knäcka äggen i en egen skål och först därefter vända ner dem i smeten.
3. Blanda inte för länge. Ofta står det i receptet hur länge degen ska blandas/knådas. Vi rekommenderar att du följer den tidsangivelsen. Om du vänder ner torra ingredienser behöver du bara köra apparaten tills de har tagits upp av smeten. Välj alltid lägsta möjliga hastighet.
4. Miljöpåverkan: Årstidernas olika väderlekar, ingrediensernas temperaturer och skillnader i konsistens och yta beroende på lokala förutsättningar. Allt detta påverkar tiden som behövs för blandning till bästa resultat.
5. Vi rekommenderar att du alltid börjar med en låg hastighet. Öka sedan i små steg tills du når den hastighet som receptet anvisar.

TEKNISKA UPPGIFTER

Strömförsörjning	220-240 V växelström, 50 Hz
Märkström	400 W
Skyddsklass	II 
	Apparatens alla delar som kommer i kontakt med livsmedel är livsmedelsäakta.

MILJÖVÄNLIG KÄLLSORTERING



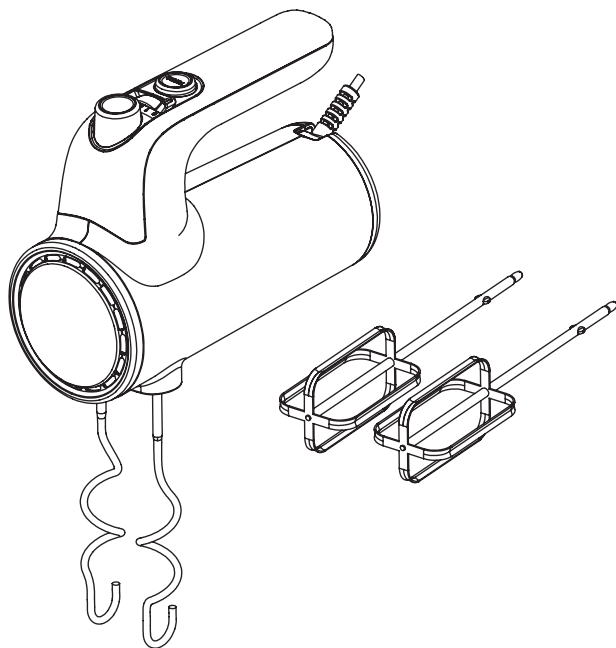
Du kan hjälpa till att skydda miljön!

Vänligen observera lokala bestämmelser: Källsortera den defekta apparaten på anvisad avfallsstation.

hwp

RUČNI MIKSER

SR // Uputstvo za upotrebu
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Austrija



Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe uređaja i sačuvajte ga za kasnija korišćenja.

Pre upotrebe ovog električnog uređaja obratite pažnju na sledeće sigurnosne osnovne napomene:

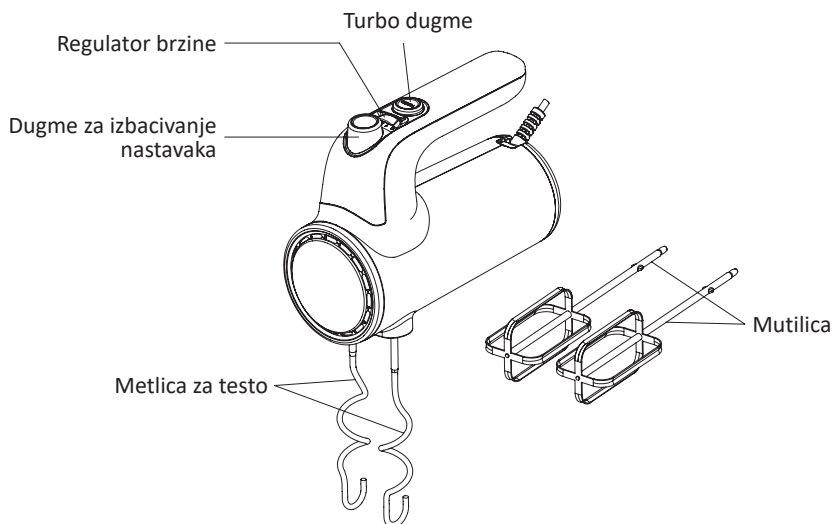
1. Pročitajte sva uputstva.
2. Pre upotrebe proverite da li mrežni napon vaše zidne utičnice odgovara onom koji se nalazi na tipskoj pločici sa donje strane uređaja.
3. Uređaj nemojte koristiti ukoliko su strujni kabl ili utikač oštećeni, odnosno ukoliko dođe do bilo kakvih funkcionalnih smetnji ili oštećenja uređaja.
4. Ne dozvolite da strujni kabl visi preko ivica stola odn. ivica radne ploče ili da dođe u kontakt sa vrućim površinama.
5. Nikada ne potapajte ni strujni kabl ni kućište uređaja u vodu jer to može dovesti do strujnog udara.
6. Ukoliko je strujni kabl oštećen, a u cilju izbegavanja opasnosti, kabl mora zameniti proizvođač, prodajni partner ili slično kvalifikovano stručno osoblje.
7. Decu ili nemoćne osobe treba nadgledati, ako se uređaj koristiti u njihovoj blizini.
8. Uređaj nemojte ostavljati u blizini plinskih štednjaka, kao ni blizini u rerne.

9. Nikada ne izbacujte nastavke za mućenje ili kuke za mešanje testa dok je uređaj u upotrebi.
10. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi.
11. Izvucite strujni utikač kada ne koristite uređaj ili kada želite da ga očistite ili uklonite i ponovo postavite delove.
12. Korišćenje dodatne opreme, koja nije preporučena od strane proizvođača, može prouzrokovati požar, strujni udar ili povrede.
13. Pre čišćenja uređaja uklonite nastavke za mućenje.
14. Uvek se uverite da je taster za uključivanje na poziciji „OFF“ pre nego što povežete uređaj na strujnu mrežu. Za isključivanje uređaja postavite taster za uključivanje na poziciju „OFF“ i izvadite strujni utikač iz zidne utičnice.
15. Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima uređaja.
16. Držite ruke, odeću, kuhinjske špatule i drugi pribor dalje od nastavaka za mućenje tokom rada kako biste umanjili rizik od povreda ili oštećenja uređaja.
17. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od osam godina, osobe sa smanjenim fizičkim, motoričkim i mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ukoliko se ove osobe nadziru ili su upućene u bezbednu upotrebu uređaja i ukoliko su razumele opasnosti vezane za njegovo korišćenje. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su

starija od osam godina i ako ove radnje sprovode pod nadzorom.

18. Uređaj i strujni kabl čuvati van domašaja dece mlađe od osam godina.
19. Isključite uređaj pre nego što promenite dodatnu opremu ili pre nego što dođete u kontakt sa delovima koji se pomeraju tokom rada.
20. Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i u:
 - kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - poljoprivrednim gazdinstvima;
 - hotelima, motelima i drugim stambenim objektima (za upotrebu od strane gostiju, odn. stanara);
 - pansionima sa doručkom.
21. Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu.

UPOZNAJTE SE SA VAŠIM MIKSEROM



PRE PRVE UPOTREBE

Uklonite sav materijal za pakovanje i skinite sve odvojive delove. Očistite nastavke za mućenje i kuke za mešanje testa. Pre nego što sastavite uređaj, uverite se da mrežni utikač nije povezan sa utičnicom i da se **regulator brzine** nalazi u položaju „0“.

UPOTREBA

1. Pravilno postavite nastavke za mućenje ili kuke za mešanje testa u uređaj.
NAPOMENA: nastavci za mućenje se mogu postaviti u oba otvora pošto su identični. Kuka za mešanje testa sa podloškom može da se ubaci samo u veći otvor, a druga kuka samo u manji. Dakle, kuke za mešanje testa se ne mogu postaviti bilo kako.
2. Uverite se da se regulator brzine nalazi u položaju „0“. Zatim povežite strujni utikač na strujnu mrežu.
3. Postavite **regulator brzine** na željeni stepen. Postoji pet stepeni brzine. Ako želite da mesite testo s kvascem, prvo izaberite malu brzinu, a zatim veliku brzinu za najbolje rezultate. Ukoliko aktivirate Turbo taster, uređaj će raditi sa maksimalnom brzinom obrtanja.
UPOZORENJE: ne stavljajte noževe, metalne kašike, viljuške i slično u posudu za mešanje tokom rada uređaja.

4. Uređaj sme da radi neprekidno najviše 5 minuta. Između dva ciklusa mora da se napravi pauza od najmanje 20 minuta.
- NAPOMENA:** za najbolje rezultate možete da okrećete posudu tokom rada.
5. Čim završite sa mućenjem, postavite **regulator brzine** u položaj „0“ i izvucite mrežni kabl iz utičnice.
6. Pomoću kuhinjske špatule od plastike ili drveta po potrebi možete ukloniti ostatke hrane da nastavka za mućenje ili kuka za mešanje testa.
7. Jednom rukom čvrsto držite nastavak za mućenje ili kuku za mešanje testa, a drugom rukom čvrsto pritisnite **dugme za izbacivanje** nadole, kako biste uklonili pribor.

NAPOMENA:

- Nastavak za mućenje ili kuku za mešanje testa uklanjajte samo kada se **regulator brzine** nalazi u položaju „0“.
- Povremeno možete da postavite uređaj u vertikalni položaj. Pri tome vodite računa da se **regulator brzine** nalazi u položaju „0“.

Recept (za mutilice): Kolač

Sastojci:	Priprema:
Jaja: 3 Puter (80% udeo masti): 150 g Beli šećer: 150 g Pšenično brašno: 150 g Kvasac u prahu: 3 g (prema uputstvu na pakovanju)	1. Odvojite belanca i žumanca. 2. Dodajte belanca u posudu, ubacite mutilice i pustite uređaj da radi jedan i po do dva i po minuta na stepenu 5. 3. Isecite puter na kocke veličine 20 mm. 4. Dodajte šećer, puter i žumanca u posudu, ubacite mutilice i pustite uređaj da radi jedan do dva i po minuta na stepenu 4. 5. Izmešajte pšenično brašno i kvasac u prahu i dodajte u posudu. 6. Testo pecite u (mini) rerni.

Recept (za kuku za mešanje testa): hleb

Sastojci:	Priprema:
Pšenično brašno: 350 g So: 5 g Beli šećer: 10 g Puter (80% udeo masti): 10 g Voda: 200 g Kvasac u prahu: 3 g (prema uputstvu na pakovanju)	1. Izmešajte pšenično brašno, so i šećer i dodajte smešu u posudu. 2. Dodajte u posudu kvasac u prahu, puter i vodu. 3. Ubacite kuku za mešanje testa i pustite uređaj da radi 10-15 sekundi na stepenu 1, zatim prebacite na stepen 3 u trajanju od 20-30 sekundi i na kraju na stepen 5 u trajanju od dva i po do tri i po minuta. 4. Ostavite testo da miruje 45 minuta na temperaturi od 35 °C. 5. Testo pecite u (mini) rerni.

NAPOMENA: Ovim uređajem nemojte nikada mesiti testo koje sadrži više od 350 g brašna. Ukoliko se koristi veća količina, to može dovesti do preopterećenja uređaja!

ČIŠĆENJE I NEGA

1. Pre čišćenja izvucite strujni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Obrišite spoljašnju stranu glave uređaja vlažnom krpom i ispolirajte mekom, suvom krpom.
3. Obrišite ostatke hrane sa strujnog kabla.
4. Nastavke za mućenje i kuku za mešanje testa čistite u toploj vodi sa sadržajem deterdženta i obrišite ih suvom krpom. Nastavci za mućenje i kuka za testo se takođe mogu prati i u mašini za pranje posuđa.

PAŽNJA: uređaj se ne sme potapati u vodu ili neku drugu tečnost.

Upozorenje: sve druge servisne radove sme da obavlja isključivo ovlašćeno stručno osoblje.

SAVETI ZA KUVANJE

1. Ohlađene sastojke, kao što su npr. maslac i jaja, bi pre mešanja trebalo dovesti na sobnu temperaturu. Stoga izvadite ove sastojke iz frižidera dovoljno pre njihove obrade.
2. Kako biste sprečili da ljuske od jaja dospeju u testo, prvo razbijte jaje u zasebnu posudu i tek onda dodajte u testo.
3. Ne mutite predugo. Vodite računa da testo mutite/mesite samo onoliko, koliko je navedeno u receptu. Suve sastojke dodajte samo dok se ne pomešaju sa ostatkom testa. Uvek koristite nizak stepen brzine.
4. Klimatski uslovi: sezonske promene temperature, temperatura sastojaka i njihova po regionu različita tekstura – sve to utiče na potrebno vreme mućenja i rezultat.
5. Uvek počnite sa nižim stepenom brzine. Postepeno povećavajte brzinu do preporučenog stepena kao što je navedeno u receptu.

TEHNIČKI PODACI

Napajanje	220–240 V naizmenične struje, 50 Hz
Nominalna snaga	400 W
Klasa zaštite	II 
	Svi delovi uređaja koji dođu u kontakt sa namirnicama nisu štetni za hranu.

EKOLOŠKO ZBRINJAVANJE OTPADA



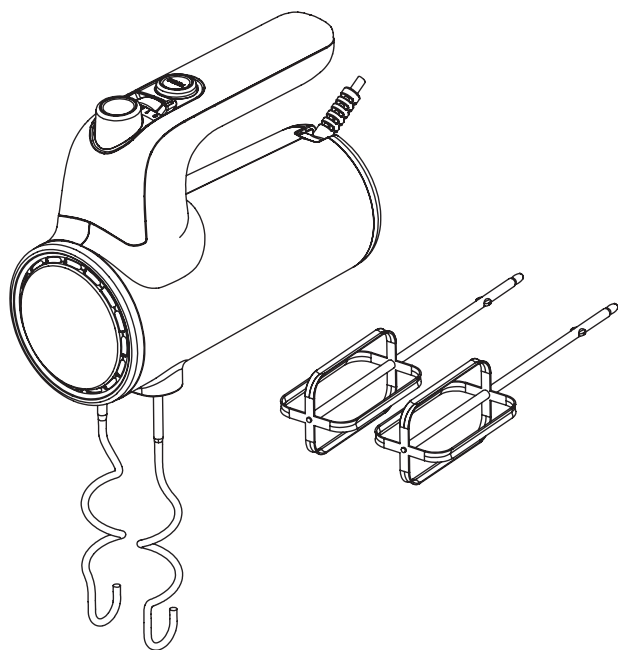
Pomozite u zaštiti životne sredine!

Pridržavajte se lokalnih odredbi: Neispravan uređaj zbrinite na mestima koji su predviđeni za njegovo odlaganje.

hwp

RUČNÝ MIXÉR

SK // Návod na použitie
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Rakúsko



Pred použitím spotrebiča si dôkladne prečítajte návod na použitie a uschovajte ho, aby ste si ho v prípade potreby mohli znova prečítať.

Pred použitím tohto elektrického spotrebiča treba dodržiavať nasledujúce základné bezpečnostné pokyny:

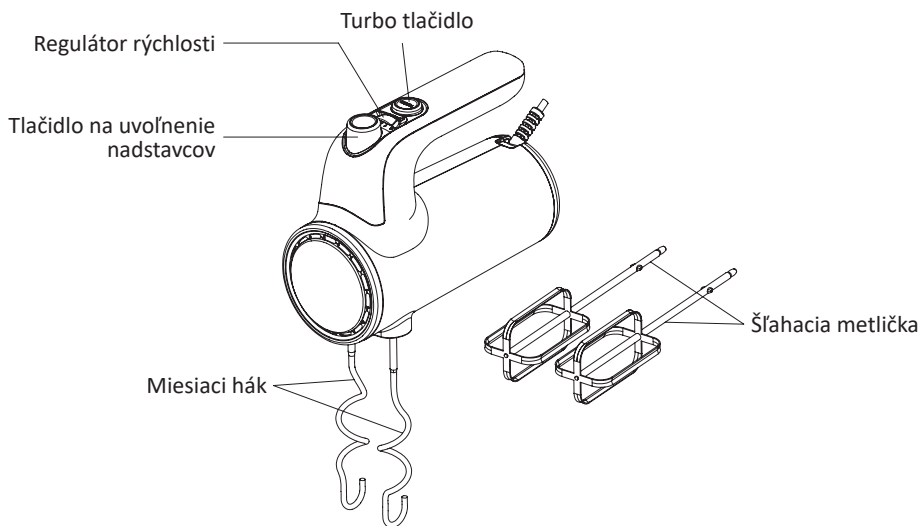
1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Pred použitím skontrolujte, či sa sieťové napätie vašej nástennej zásuvky zhoduje s napätím uvedeným na typovom štítku na spodnej strane spotrebiča.
3. Spotrebič nepoužívajte, keď je poškodený jeho napájací kábel alebo zástrčka, keď správne nefunguje alebo keď je akokoľvek poškodený.
4. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky a dbajte na to, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
5. Napájací kábel ani kryt spotrebiča neponárajte do vody, pretože by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
6. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, distribučný partner alebo podobne kvalifikovaný odborník.
7. Keď spotrebič používate v blízkosti detí alebo zraniteľných osôb, musí byť pod dohľadom.

8. Spotrebič neumiestňujte na plynové sporáky a rúry ani do ich blízkosti.
9. Keď je spotrebič v prevádzke, nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie šľahacích metličiek alebo miesiacich hákov.
10. Spotrebič nikdy nechávajte bez dozoru, keď je v prevádzke.
11. Keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho chcete vyčistiť, vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky. Rovnako postupujte aj pri odstraňovaní a nasadzovaní dielov.
12. Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenia.
13. Pred čistením vytiahnite zo spotrebiča šľahacie metličky.
14. Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete sa vždy uistite, že je jeho spínač v polohe „OFF“. Keď chcete spotrebič vypnúť, nastavte spínač do polohy „OFF“ a vytiahnite zástrčku z nástennej zásuvky.
15. Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými časťami spotrebiča.
16. Počas prevádzky držte ruky, oblečenie, stierku na cesto a iné predmety v dostatočnej vzdialenosti od šľahacích metličiek, aby ste znížili riziko zranenia alebo poškodenia spotrebiča.
17. Spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo

boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako osem rokov a sú pod dohľadom.

18. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako osem rokov.
19. Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k častiam, ktoré sú počas používania v pohybe, spotrebič vypnite.
20. Spotrebič je určený na používanie v domácnosti a priestoroch, akými sú napr. :
 - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
 - poľnohospodárske podniky;
 - hotely, motoresty a iné ubytovacie zariadenia (používané hosťami, resp. ich obyvateľmi);
 - penzióny poskytujúce raňajky.
21. Návod na použitie si odložte, aby ste si ho mohli neskôr v prípade potreby opäť prečítať.

ZOZNÁMTE SA SO SVOJÍM MIXÉROM



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte všetky odnímateľné časti. Vyčistite šľahacie metličky a miesiace háky. Pred zostavením spotrebiča sa uistite, že zástrčka nie je zapojená do elektrickej zásuvky a **regulátor rýchlosti** je v polohe „0“.

POUŽITIE

1. Do spotrebiča správne vložte šľahacie metličky alebo miesiace háky.
UPOZORNENIE: Šľahacie metličky možno vložiť do oboch otvorov, pretože sú rovnaké. Miesiaci hák s okrúhlou podložkou možno vložiť len do väčšieho otvoru a druhý hák len do menšieho otvoru. Miesiace háky teda nemožno nasadiť ľubovoľne.
2. Uistite sa, že je **regulátor rýchlosti** v polohe „0“. Potom zapojte zástrčku do elektrickej siete.
3. **Regulátor rýchlosti** nastavte na požadovaný stupeň. K dispozícii je 5 rýchlostných stupňov. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pri miesení kysnutého cesta zvoľte najprv nízku a potom vysokú rýchlosť. Keď stlačíte **turbo tlačidlo**, bude spotrebič pracovať s maximálnou rýchlosťou.
VAROVANIE: Počas prevádzky nedávajte do misy na miešanie nože, kovové lyžice, vidličky a podobne.

4. Spotrebič sa môže bez prestávky používať max. 5 minút. Medzi dvoma cyklami je nevyhnutné dodržať aspoň 20-minútovú prestávku.
UPOZORNENIE: Počas prevádzky môžete misu otáčať, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok.
5. Po dokončení mixovania nastavte **regulátor rýchlosti** do polohy „0“ a vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.
6. V prípade potreby môžete na odstránenie zvyškov potravín zo šľahacích metličiek alebo miesiacich hákov použiť plastovú alebo drevenú stierku na cesto.
7. Keď chcete odstrániť príslušenstvo, chyťte jednou rukou šľahacie metličky alebo miesiace háky a druhou rukou silno stlačte **tlačidlo na ich uvoľnenie**.
UPOZORNENIE:
 - Šľahacie metličky alebo miesiace háky vyberajte len vtedy, keď je **regulátor rýchlosti** v polohe „0“.
 - Spotrebič môžete medzi jednotlivými použitiami odložiť aj vo zvislej polohe. Dbajte však na to, aby bol **regulátor rýchlosti** v polohe „0“.

Recept (s použitím šľahacích metličiek): koláč

Suroviny:	Príprava:
vajcia: 3 ks maslo (s obsahom tuku 80 %): 150 g biely cukor: 150 g pšeničná múka: 150 g sušené droždie: 3 g (podľa návodu na obale)	1. Oddelte bielka od žĺtkov. 2. Vylejte bielka do misy a nasadte šľahacie metličky. Spotrebič nastavte na rýchlostný stupeň 5 a miešajte jeden a pol až dve a pol minúty. 3. Maslo nakrájajte na 20 mm kocky. 4. Do misy dajte cukor, maslo a žĺtka a nasadte šľahacie metličky. Spotrebič nastavte na rýchlostný stupeň 4 a miešajte jednu až dve a pol minúty. 5. Zmiešajte pšeničnú múku a sušené droždie a zmes nasypťte do misy. 6. Cesto upečte v (mini) rúre.

Recept (s použitím miesiacich hákov): chlieb

Sastojci:	Príprava:
pšeničná múka: 350 g soľ: 5 g biely cukor: 10 g maslo (s obsahom tuku 80 %): 10 g voda: 200 g sušené droždie: 3 g (podľa návodu na obale)	1. Zmiešajte pšeničnú múku, soľ a cukor a zmes nasypťte do misy. 2. Následne pridajte sušené droždie, maslo a vodu. 3. Nasadte miesiace háky, nastavte spotrebič na rýchlostný stupeň 1 a miešajte 10 až 15 sekúnd. Potom prepnite na rýchlostný stupeň 3 a miešajte 20 až 30 sekúnd a nakoniec prepnite na rýchlostný stupeň 5 a miešajte dve a pol až tri a pol minúty. 4. Nechajte cesto 45 minút odpočívať pri teplote 35 °C. 5. Cesto upečte v (mini) rúre.

UPOZORNENIE: Týmto spotrebičom nikdy nemieste cesto obsahujúce viac ako 350 g múky. Pri použití väčšieho množstva môže dôjsť k preťaženiu spotrebiča!

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
2. Vonkajšiu časť hlavy spotrebiča utrite vlhkou handričkou a vyleštite ju mäkkou suchou handričkou.
3. Z napájacieho kábla utrite zvyšky jedla.
4. Šľahacie metličky a miesiace háky vyčistite v teplej vode obsahujúcej prostriedok na umývanie riadu a utrite ich suchou handričkou. Šľahacie metličky a miesiace háky môžete umývať aj v umývačke riadu.

POZOR: Spotrebič sa nesmie ponárať do vody ani iných kvapalín.

Varovanie: Akékoľvek iné servisné práce smie vykonávať len autorizovaný odborný personál.

TIPY NA VARENIE

1. Chladené suroviny, ako maslo a vajcia, by sa mali pred miešaním zohriať na izbovú teplotu. Preto ich včas vyberte z chladničky.
2. Aby sa do cesta nedostali kúsky vaječných škrupín, vajcia najprv rozbite do samostatnej nádoby a až potom ich pridajte do cesta.
3. Nemixujte príliš dlho. Dbajte na to, aby ste cesto miešali/miesili len tak dlho, ako je uvedené v recepte. Suché suroviny primiešavajte dovedy, kým sa nespoja so zvyškom cesta. Vždy používajte nízky rýchlostný stupeň.
4. Klimatické podmienky: Sezónne zmeny teploty, teplota surovín a ich odlišná štruktúra v závislosti od regiónu ovplyvňujú potrebný čas miešania a výsledok.
5. Vždy začnite nízkou rýchlosťou. Postupne zvyšujte rýchlosť až na odporúčaný stupeň uvedený v recepte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie	220 – 240 V striedavý prúd, 50 Hz
Menovitý výkon	400 W
Trieda ochrany	II 
	Žiadna z častí spotrebiča, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, neovplyvňuje ich kvalitu, chuť a vôňu.

EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA



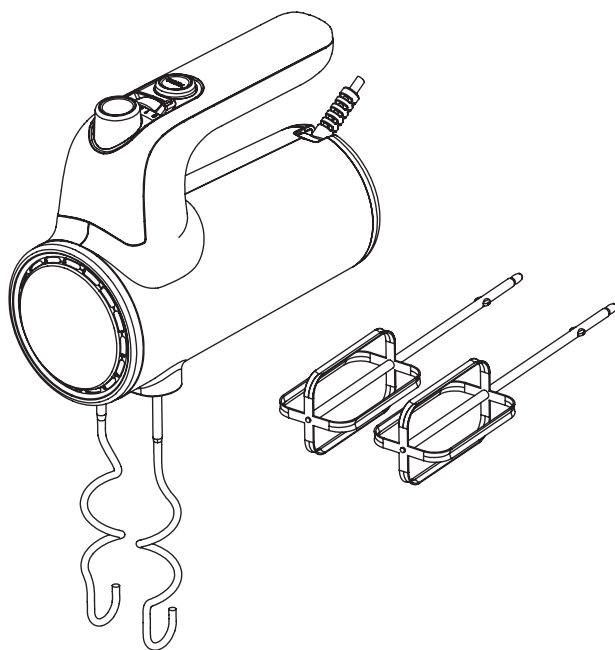
Prispajte k ochrane životného prostredia!

Dodržujte, prosím, miestne predpisy: poškodený spotrebič odstráňte na zbernom mieste, ktoré je na to určené.

hwp

ROČNI MEŠALNIK

SI // Navodila za uporabo
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Avstrija



Prosimo, da pred uporabo naprave pazljivo preberete ta navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

Pred uporabo te električne naprave morate obvezno upoštevati sledeča osnovna varnostna opozorila:

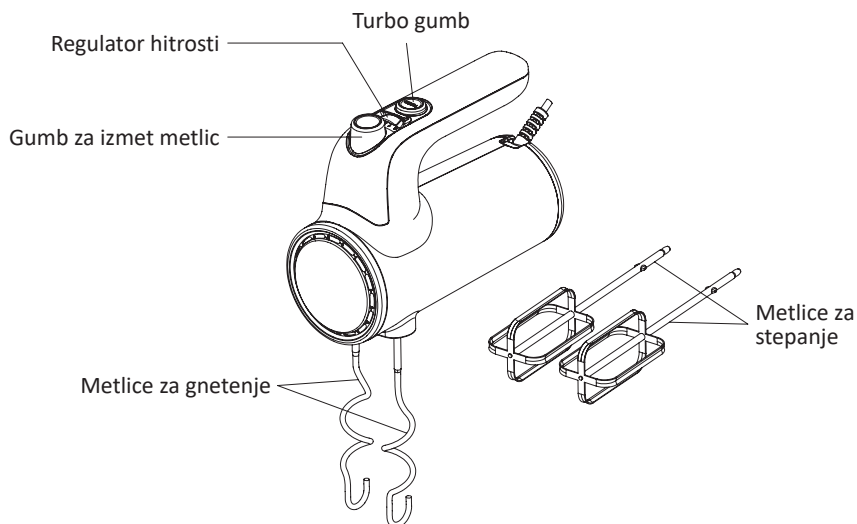
1. Preberite celotna navodila.
2. Pred uporabo preverite, ali se napetost vaše stenske vtičnice sklada s tisto na tipski tablici na spodnji strani naprave.
3. Ne uporabljajte naprave, če sta kabel ali vtič poškodovana, če prihaja do motenj v delovanju ali če je bila naprava na kakršen koli način poškodovana.
4. Ne dovolite, da bi kabel visel čez robove mize ali delovne površine in preprečite stik z vročimi površinami.
5. Kabla ali ohišja naprave ne potaplajte v vodo, ker lahko to povzroči električni udar.
6. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, distributer ali na podoben način usposobljeno strokovno osebje, da se preprečijo nevarnosti.
7. Če napravo uporabljate v bližini otrok ali slabotnih oseb, jo je treba imeti pod nadzorom.
8. Ne postavljajte naprave na ali v bližino plinskih štedilnikov in pečic.

9. Nikoli ne pritisnite na gumb za izmet metlic za stepanje ali gnetenje, medtem ko je naprava v uporabi.
10. Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta v uporabi.
11. Izvlecite vtič iz vtičnice, kadar naprava ni v uporabi, ali če jo želite očistiti oz. odstraniti dele in jih ponovno namestiti.
12. Uporaba dodatnih delov, ki jih ne prodaja ali priporoča proizvajalec, lahko privede do požara, električnega udara ali poškodb.
13. Metlice za stepanje pred čiščenjem odstranite z naprave.
14. Prepričajte se, da je tipka za vklop na položaju »OFF«, preden napravo priključite na električno omrežje. Za izklop naprave nastavite tipko za vklop na položaj "OFF" in izvlecite vtič iz stenske vtičnice.
15. Preprečite stik s premičnimi deli naprave.
16. Roke, oblačila, strgalo za testo in drugi pripomočki naj bodo med delovanjem izven dosega metlic za stepanje, da zmanjšate možnost za poškodbe oseb ali poškodbe naprave.
17. Otroci, starejši od osmih let, in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo ta aparat, če so pod nadzorom ali če so dobili napotke za varno uporabo aparata ter razumejo s tem povezane nevarnosti. Otroci se z

napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.

18. Napravo in njen kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
19. Izklopite napravo, preden zamenjate dodatke ali se približate delom naprave, ki se med uporabo premikajo.
20. Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in na sledečih območjih:
 - kuhinje za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmetijska gospodarstva;
 - hoteli, moteli in drugi bivalni objekti (ki jih uporabljajo gostje oz. stanovalci);
 - prenočišča z zajtrkom.
21. Shranite ta navodila za uporabo.

SEZNANITE SE S SVOJIM MEŠALNIKOM



PRED PRVO UPORABO

Odstranite ves material embalaže in odstranite vse snemljive dele. Očistite metlice za stepanje in metlice za gnetenje. Preden sestavite napravo, se prepričajte, da vtič ni vstavljen v vtičnico in da je **regulator hitrosti** na položaju „0“.

UPORABA

1. Pravilno vstavite metlice za stepanje ali metlice za gnetenje v napravo.
OPOZORILO: Metlici za stepanje lahko vstavite v katero koli odprtino, saj sta identični. Metlica za gnetenje s podložko se lahko vstavi le v večjo odprtino, druga metlica pa le v manjšo odprtino. Metlice za gnetenje se torej ne morejo vstaviti poljubno.
2. Prepričajte se, da je **regulator hitrosti** nastavljen na položaj „0“. Vtič nato priključite na električno omrežje.
3. Nastavite **regulator hitrosti** na želeno stopnjo. Na voljo je 5 stopenj hitrosti. Če želite gnesti kvašeno testo, za optimalen rezultat najprej izberite nizko in nato visoko stopnjo hitrosti. Če pritisnete **turbo gumb**, deluje naprava z maksimalno hitrostjo.
OPOZORILO: Med uporabo v posodo za mešanje ne dajajte nožev, kovinskih žlic, vilic ali podobnih predmetov.

4. Naprava se lahko uporablja le po maks. 5 minut naenkrat. Med dvema cikloma mora biti vsaj 20 minut dolg premor.
- NASVET:** Za optimalen rezultat lahko posodo med uporabo obračate.
5. Nastavite **regulator hitrosti** na položaj „0“, takoj ko končate z mešanjem, in izvlecite kabel iz vtičnice.
6. S pomočjo strgala za testo iz umetne mase ali lesa lahko po potrebi odstranite ostanke živil z metlic za stepanje ali metlic za gnetenje.
7. Če želite odstraniti dodatke, z eno roko trdno držite metlice za stepanje ali metlice za gnetenje, z drugo roko pa trdno pritisnite **gumb za izmet metlic** navzdol.

OPOZORILO:

- Metlice za stepanje ali metlice za gnetenje odstranite le, če je **regulator hitrosti** nastavljen na položaj „0“.
- Napravo lahko vmes tudi odstavite v vertikalni položaj. Pri tem pazite, da je **regulator hitrosti** nastavljen na položaj „0“.

Recept (za metlice za stepanje): kolač

Sestavine:	Priprava:
Jajca: 3 Maslo (vsebnost maščob 80 %): 150 g Beli sladkor: 150 g Pšenična moka: 150 g Kvas v prahu: 3 g (v skladu z napotki na embalaži)	1. Ločite beljak in rumenjak. 2. Dajte beljak v posodo, uporabite metlice za stepanje in pustite napravo minuto in pol do dve minuti in pol delovati na stopnji 5. 3. Maslo narežite na 20-milimetre kocke. 4. V posodo dajte sladkor, maslo in rumenjak, uporabite metlice za stepanje in pustite napravo minuto do dve minuti in pol delovati na stopnji 4. 5. Zmešajte pšenično moko in kvas v prahu in dajte mešanico v posodo. 6. Specite testo v (mini) pečici.

Recept (za metlice za gnetenje): kruh

Sestavine:	Priprava:
Pšenična moka: 350 g Sol: 5 g Beli sladkor: 10 g Maslo (vsebnost maščob 80 %): 10 g Voda: 200 g Kvas v prahu: 3 g (v skladu z napotki na embalaži)	1. Zmešajte pšenično moko, sol in sladkor in dajte mešanico v posodo. 2. Dajte kvas v prahu, maslo in vodo v posodo. 3. Uporabite metlico za gnetenje in pustite napravo 10–15 sekund delovati na stopnji 1, nato pa za 20–30 sekund preklpite na stopnjo 3 in na koncu za dve minuti in pol do tri minute in pol preklpite na stopnjo 5. 4. Pustite testo 45 minut počivati pri 35 °C. 5. Specite testo v (mini) pečici.

OPOZORILO: S to napravo nikoli ne gnetite testa, ki vsebuje več kot 350 g moke. Če se uporabljajo večje količine, lahko to povzroči preobremenjenost naprave!

ČIŠČENJE IN NEGA

1. Pred čiščenjem izvlecite vtič in počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, preden jo očistite.
2. Zunanjo stran glave naprave obrišite z vlažno krpo in jo posušite z mehko suho krpo.
3. Obrišite ostanke živil s kabla.
4. Očistite metlice za stepanje in metlice za gnetenje s toplo vodo, ki vsebuje detergent, in jih obrišite s suho krpo. Metlice za stepanje in metlice za gnetenje lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

POZOR: Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

Opozorilo: Vsakršna druga servisna dela lahko izvaja izključno pooblaščen strokovno osebje.

NASVETI ZA KUHANJE

1. Ohlajene sestavine, kot so maslo in jajca, naj se segrejejo na sobno temperaturo, preden začnete z mešanjem. Te sestavine zato pravočasno vzemite iz hladilnika.
2. Da bi preprečili, da bi koščki jajčnih lupin zašli v testo, najprej stepite jajca v ločeni posodi in jih nato dodajte testu.
3. Ne mešajte predolgo. Pazite, da testo mešate/gnetete le toliko časa, kot je navedeno v receptu. Suhe sestavine se umešavajo le toliko časa, da se povežejo z ostalim testom. Vedno uporabite nizko stopnjo hitrosti.
4. Klimatski pogoji: Spremembe temperature, ki so odvisne od letnih časov, temperatura sestavin in njihova različna tekstura glede na regijo – vse to vpliva na potreben čas mešanja in na rezultat.
5. Vedno začnite z nizko hitrostjo. Postopoma jo stopnjujte do priporočene stopnje, kot je navedeno v receptu.

TEHNIČNI PODATKI

Električno napajanje	220–240 V izmenični tok, 50 Hz
Nazivna moč	400 W
Razred zaščite	II 
	Vsi deli naprave, ki pridejo v stik z živil, so primerni za živila.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



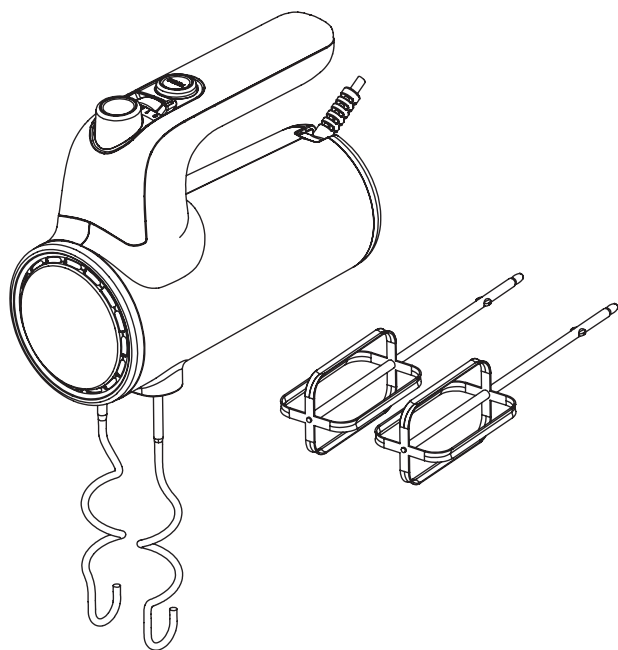
Pomagajte pri zaščiti okolja!

Upoštevajte lokalne predpise: Okvarjeno napravo oddajte na zbirnih mestih, ki so namenjena odlaganju tovrstnih odpadkov.

hwp

RUČNÍ MIXÉR

CS // Uživatelská příručka
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Rakousko



Před prvním použitím si prosím pozorně přečtete tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější referenci.

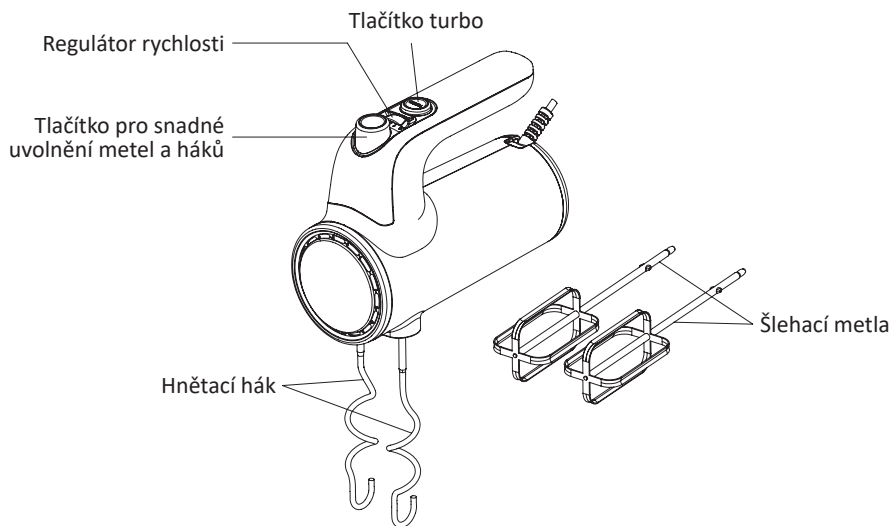
Před použitím tohoto elektrospotřebiče je nutné dbát těchto základních bezpečnostních pokynů:

1. Přečtete si všechny pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí Vašeho napájecího zdroje odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku na spodní straně spotřebiče.
3. Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou síťový kabel nebo zástrčka poškozené, objevují se poruchy činnosti, nebo byl spotřebič nějakým způsobem poškozen.
4. Nenechávejte napájecí kabel viset přes hrany stolu nebo pracovních ploch a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
5. Nikdy neponořujte napájecí kabel nebo kryt spotřebiče do vody, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
6. Aby se zabránilo nebezpečí, musí poškozený napájecí kabel vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.
7. Pokud spotřebič používáte v blízkosti dětí nebo starých slabých osob, musíte na ně dávat pozor.
8. Neumísťujte přístroj na nebo do blízkosti plynových nebo elektrických sporáků a trub.

9. Během používání spotřebiče nikdy neodpojujte metly nebo hnětací háky.
10. Nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
11. Odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte, chcete jej vyčistit, popř. pokud chcete odpojit a opět nasadit jeho díly.
12. Používání doplňků, které výrobce nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
13. Před čištěním spotřebiče odpojte metly.
14. Před připojením spotřebiče do zásuvky se ujistěte, že je zapínací tlačítko v poloze „OFF“. Chcete-li spotřebič vypnout, uveďte zapínací tlačítko do polohy „OFF“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
15. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými díly spotřebiče.
16. Abyste snížili riziko zranění nebo poškození spotřebiče, nepřibližujte k metlám za chodu ruce, oblečení, stěrku na těsto ani jiné kuchyňské náčiní.
17. Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými, senzorickými a duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pod dozorem nebo po poučení o bezpečném používání přístroje a s tím spojených nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a pracují pod dozorem.
18. Uchovávejte výrobek a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

19. Vypněte spotřebič před výměnou příslušenství, nebo pokud se dostanete do blízkostí dílů, které se během používání pohybují.
20. Spotřebič je určen pro použití v domácnosti a v následujících oblastech:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - v zemědělských provozovnách;
 - v hotelích, motorestech a jiných ubytovacích zařízeních (která používají hosté nebo obyvatelé);
 - v penzionech.
21. Návod uschovejte pro pozdější referenci.

SEZNAMTE SE S VAŠÍM MIXÉREM



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškerý obalový materiál a sejměte všechny odnímatelné díly. Vyčistěte šlehací metly a hnětací háky. Před sestavením spotřebiče se ujistěte, že zástrčka není zasunutá v zásuvce a že se **regulátor rychlosti** nachází v poloze „0“.

POUŽÍVÁNÍ

1. Nasadte šlehací metly nebo hnětací háky správně do spotřebiče.
UPOZORNĚNÍ: Šlehací metly lze zasouvat do obou otvorů, protože jsou identické. Hnětací hák s podložkou lze zasunout pouze do většího otvoru a druhý hák pouze do menšího otvoru. Umístění hnětacích háků tedy nelze měnit.
2. Ujistěte se, že je regulátor rychlosti v poloze „0“. Poté zasuněte zástrčku do zásuvky.
3. Na **regulátoru rychlosti** nastavte požadovaný stupeň. K dispozici je 5 stupňů rychlosti. Pokud chcete hníst kynuté těsto, zvolte nejprve nízký stupeň rychlosti a poté vysoký stupeň rychlosti, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Po stisknutí **tlačítka turbo** se spotřebič spustí na maximální rychlost.
VAROVÁNÍ: Nevkládejte do míchací nádoby během provozu nože, kovové lžičky, vidličky apod.

4. Spotřebič smí být nepřetržitě spuštěný maximálně 5 minut. Mezi dvěma cykly musíte dodržovat přestávku v délce minimálně 20 minut.

UPOZORNĚNÍ: Pro dosažení optimálního výsledku můžete nádobou během provozu spotřebiče otáčet.

5. Jakmile dokončíte míchání, nastavte **regulátoru rychlosti** do polohy „0“ a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
6. Pomocí plastové nebo dřevěné kuchyňské stěrky odstraňte podle potřeby zbytky potravin z míchacích metel nebo hnětacích háků.
7. Podržte metlu nebo hák jednou rukou a stiskněte druhou rukou pevně dolů **tlačítko pro uvolnění příslušenství**.

UPOZORNĚNÍ:

- Před vysunutím metel nebo háků se ujistěte, že se **regulátoru rychlosti** nachází v poloze „0“.
- Spotřebič můžete odstavit ve vertikální poloze i během provozu. Ujistěte se však, že je **regulátoru rychlosti** v poloze „0“.

Recept (pro šlehací metly): koláč

Suroviny:	Příprava:
vejce: 3 másló (obsah tuku 80 %): 150 g bílý cukr: 150 g pšeničná mouka: 150 g práškové droždí: 3 g (podle návodu na obalu)	1. Oddělte bílky od žloutků. 2. Vložte bílky do mísy, nasadte šlehací metly a nechejte spotřebič běžet na 5. stupni jeden a půl až dvě a půl minuty. 3. Nakrájejte másló na kostičky velikosti 20 mm. 4. Přidejte do mísy cukr, másló a žloutky, nasadte šlehací metly a nechejte spotřebič běžet na 4. stupni jednu minutu až dvě a půl minuty. 5. Promíchejte pšeničnou mouku se sušeným droždím a přidejte směs do mísy. 6. Upečte těsto v (mini)troubě.

Recept (pro hnětací háky): chléb

Suroviny:	Příprava:
pšeničná mouka: 350 g sůl: 5 g bílý cukr: 10 g másló (obsah tuku 80 %): 10 g voda: 200 g práškové droždí: 3 g (podle návodu na obalu)	1. Promíchejte pšeničnou mouku, sůl a cukr a nasypte směs do mísy. 2. Přidejte do mísy sušené droždí, másló a vodu. 3. Nasadte hnětací háky a nechejte spotřebič běžet na 1. stupni po dobu 10–15 sekund, poté přepněte na 3. stupeň na 20–30 sekund a poté na 5. stupeň na dvě a půl až tři a půl minuty. 4. Nechejte těsto odležet 45 minut při teplotě 35 °C. 5. Upečte těsto v (mini)troubě.

UPOZORNĚNÍ: Tímto spotřebičem nikdy nehnětejte těsto obsahující více než 350 g mouky. Při použití většího množství může dojít k přetížení spotřebiče!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Otřete vnější stranu hlavy spotřebiče vlhkým hadrem a vytřete ji do sucha čistým měkkým hadrem.
3. Setřete z napájecího kabelu zbytky potravin.
4. Metly a háky na těsto očistěte v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí a otřete je suchým hadříkem. Šlehací metly a hnětací háky můžete mýt i v myčce na nádobí.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič nesmíte ponořovat do vody nebo do jiných kapalin.

Varování: Veškeré ostatní servisní práce smí provádět výhradně autorizovaní odborníci.

TIPY K VAŘENÍ

1. Před začátkem míchání nechte chlazené přísady jako máslo a vejce ohřát na pokojovou teplotu. Vyndejte tyto přísady včas z ledničky.
2. Aby se do těsta nedostaly kousky skořápky, rozbijte vejce nejdříve v jiné nádobě a teprve poté je přidejte do těsta.
3. Nemíchejte příliš dlouho. Dávejte pozor, abyste těsto míchali/hnětli pouze tak dlouho, jak je uvedeno v receptu. Suché přísady přimíchávejte jen do té doby, než se spojí se zbytkem těsta. Vždy používejte nízkou rychlost.
4. Klimatické podmínky: Změny teploty podmíněné ročním obdobím, teplota přísad a jejich různá regionální textura – to vše má vliv na potřebnou dobu míchání a na výsledek.
5. Začínějte vždy nízkou rychlostí. Postupně ji zvyšujte na stupeň doporučený v receptu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení	220-240 V střídavý proud, 50 Hz
Jmenovitý výkon	400 W
Třída ochrany	II 
	Všechny části výrobku, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



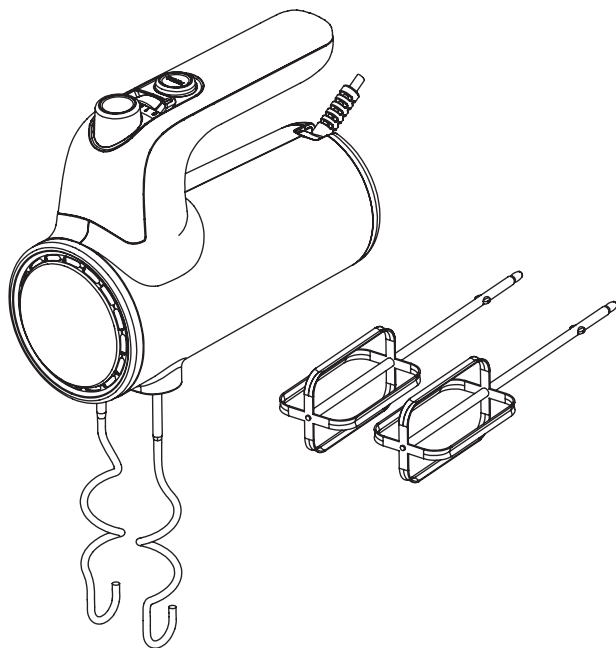
Můžete pomoci chránit životní prostředí!

Prosím, věnujte pozornost nařízením v místě bydliště: Rozbitý spotřebič odevzdejte do sběrný.

hwp

KÉZI MIXER

HU // Használati útmutató
37410001-01



XXXLutz KG
Römerstraße 39
4600 Wels
Ausztria



A készülék használata előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Az elektromos készülék használatakor a következő alapvető biztonsági előírásokat kell figyelembe venni:

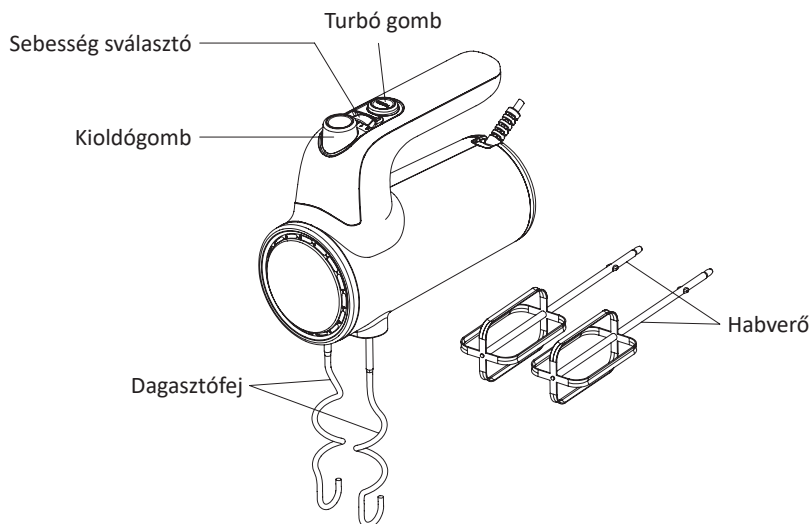
1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fali aljzat hálózati feszültsége megegyezik-e a készülék alján található típustáblán feltüntetett feszültséggel.
3. Ha a hálózati kábel vagy csatlakozó megsérült, működési zavart észlel, vagy a készülék bármiféle módon megsérült, ne használja azt.
4. A hálózati kábel ne lógjon le asztal vagy munkalap pereméről, és ne érintkezzen forró felületekkel.
5. Ne merítse vízbe a hálózati kábelt vagy a készülékházat, mert ez áramütéshez vezethet.
6. Ha a hálózati kábel sérült, a gyártóval, értékesítési partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki, hogy elkerülje a veszélyeket.
7. Ha gyermekek vagy gyengélkedők közelében használja a készüléket, az mindig legyen felügyelet alatt.
8. Ne helyezze a készüléket gáztűzhelyre vagy sütőbe, illetve ezek közelébe.

9. Soha ne távolítsa el a habverőket vagy dagasztófejeket, amíg a készülék használatban van.
10. Működés közben ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
11. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy ha tisztítja, illetve ha alkatrészeket távolít el és helyez vissza.
12. A gyártó által nem ajánlott vagy forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
13. Tisztítás előtt vegye ki a habverőket a készülékből.
14. Mindig győződjön meg arról, hogy a bekapcsoló gomb „OFF” helyzetben van, mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz. A készülék kikapcsolásához állítsa a bekapcsoló gombot „OFF” helyzetbe, és húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból.
15. Ne érjen hozzá a készülék mozgó részeihez.
16. Működés közben tartsa távol a kezét, a ruházatát, a tésztakaparót és egyéb eszközöket a habverőktől, hogy csökkentse a sérülés vagy a készülék károsodásának kockázatát.
17. A készüléket 8 év feletti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű személyek, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek elég tapasztalattal és tudással, csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatról, és tisztában vannak a használat veszélyeivel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a

karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.

18. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
19. Tartozékok cseréje előtt, illetve mielőtt mozgó alkatrészekhez érne, kapcsolja ki a készüléket.
20. A készüléket háztartási használatra és olyan területekre tervezték, mint a következők:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek dolgozói konyhájában;
 - mezőgazdasági üzemekben;
 - szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken (vendégek vagy lakók általi használatra)
 - panziókban.
21. Őrizze meg a használati útmutatót.

ISMERKEDJEN MEG A HABVERŐVEL



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítson el minden csomagolóanyagot, és vegye le a levehető alkatrészeket. Tisztítsa meg a habverőket és dagasztófejeket. A készülék összeszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozó nincs bedugva a konnektorba, és hogy a **sebességszabályozó „0”** helyzetben van.

HASZNÁLAT

1. Helyezze a habverőket vagy a dagasztófejeket a készülékbe.
FIGYELEM: A habverők mindkét nyílásba behelyezhetők, mivel egyformák. A dagasztófejeknél az alátéttel ellátott fejet csak a nagyobb, a másik fejet pedig csak a kisebb nyílásba lehet behelyezni. A két dagasztófejet tehát nem lehet tetszőlegesen behelyezni.
2. Győződjön meg arról, hogy a **sebességszabályozó „0”** helyzetben van. Ezután csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózathoz.
3. Állítsa a **sebességszabályozót** a kívánt fokozatra. 5 sebességfokozat áll rendelkezésre. Ha élesztős tésztát szeretne gyúrni, a legjobb eredmény érdekében először válassza az alacsony, majd a magas sebességfokozatot. A **turbó gomb** megnyomásakor a készülék maximális sebességgel működik.

VIGYÁZAT: Működés közben ne tartson kést, fém kanalat, villát és hasonlókat a keverőtálban.

4. A készüléket max. 5 percig lehet egyidejűleg használni. Két folyamat között legalább 20 perc szünetet kell tartani.

MEGJEGYZÉS: A legjobb eredmény elérése érdekében működés közben forgathatja a tálat.

5. Állítsa a **sebességszabályozót „0”** helyzetbe, amint befejezte a turmixolást, és húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból.
6. Ha szükséges, műanyag vagy fa tésztakaparával távolítsa el az ételmaradékokat a habverőkről vagy a dagasztófejekről.
7. A tartozék eltávolításához egyik kezével fogja meg a habverőt vagy a dagasztófejet, a másik kezével pedig nyomja le erősen a kioldógombot.

MEGJEGYZÉS:

- Csak akkor távolítsa el a habverőket vagy a dagasztófejeket, ha a **sebességszabályozó „0”** helyzetben van.
- A készüléket közben függőlegesen le is teheti. Győződjön meg azonban arról, hogy a **sebességszabályozó „0”** helyzetben van.

Recept (a dagasztófejhez): Sütemény

Összetevők:	Elkészítés:
tojás: 3 vaj (80% zsírtartalom): 150 g fehér cukor: 150 g búzaliszt: 150 g élesztőpor: 3 g (a csomagolás utasításai szerint)	1. Válassza szét a tojásfehérjét és a tojássárgáját. 2. Tegye a tojásfehérjét a tálba, helyezze be a habverőfejeket, és működtesse a gépet 5-ös fokozaton másfél - két és fél percig. 3. Vágja a vajat 20 mm-es darabokra. 4. Tegye a cukrot, vajat és a tojássárgáját a tálba, helyezze be a habverőfejeket, és működtesse a gépet 4-es fokozaton másfél - két és fél percig. 5. Keverje össze a búzalisztet és az élesztőport, majd tegye a keveréket a tálba. 6. Süssse meg a tésztát egy (mini-)sütőben.

Recept (a dagasztófejhez): Kenyér

Összetevők:	Elkészítés:
búzaliszt: 350 g só: 5 g fehér cukor: 10 g vaj (80% zsírtartalom): 10 g víz: 200 g élesztőpor: 3 g (a csomagolás utasításai szerint)	1. Keverje össze a búzalisztet, sót és a cukrot, majd tegye a keveréket a tálba. 2. Tegye az élesztőport, vajat és a vizet a tálba. 3. Helyezze be a dagasztófejeket, és működtesse a gépet az 1-es fokozaton 10-15 másodpercig, majd váltson a 3-as fokozatra 20-30 másodpercig, végül az 5-ös fokozatra két és fél - három és fél percig. 4. Pihentesse a tésztát 45 percig 35 °C-on. 5. Süssse meg a tésztát egy (mini-)sütőben.

MEGJEGYZÉS: Soha ne gyúrjon 350 g-nál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel. Nagyobb mennyiség esetén a készülék túlterhelődhet!

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja.
2. A készülék külsejét nedves kendővel törölje le, majd puha, száraz kendővel polírozza.
3. Törölje le az ételmaradékokat a hálózati kábelről.
4. Tisztítsa meg a habverőket és a dagasztófejeket meleg, mosogatószeres vízben, és törölje át őket száraz kendővel. A habverők és a dagasztófejek mosogatógépben is tisztíthatók.

FIGYELEM: Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

Figyelem: Minden egyéb javítási munkát csak erre felhatalmazott szakember végezhet.

FŐZÉSI TANÁCSOK

1. A hűtött összetevőket, például a vaját és a tojást, hagyja szobahőmérsékleten, mielőtt elkezdené a keverést. Ezeket a hozzávalókat időben vegye ki a hűtőből.
2. Annak érdekében, hogy ne kerüljenek tojáshéjdarabok a tésztába, először verje fel a tojásokat egy külön edényben, majd adja a tésztához.
3. Ne keverjen túl sokáig. Ügyeljen arra, hogy a tésztát csak a receptben megadott ideig keverje/dagasztja. A száraz összetevőket csak addig keverje, amíg össze nem vegyülnek a tészta többi részével. Mindig alacsony sebességfokozatot használjon.
4. Éghajlati viszonyok: A szezonális hőmérséklet-változások, az összetevők hőmérséklete és a régiótól függően különböző textúrájuk - mindezek befolyásolják a szükséges keverési időt és az eredményt.
5. Mindig alacsony sebességfokozaton kezdjen. Majd fokozatosan növelje a receptben megadott fokozatig.

MŰSZAKI ADATOK

Áramellátás	220-240 V váltakozó áram, 50 Hz
Névleges teljesítmény	400 W
Védelmi osztály	II 
	A készülék összes élelmiszerrel érintkező része élelmiszerre ártalmatlan.

KÖRNYEZETBARÁT HULLADÉKKEZELÉS



Ön is segíthet a környezet megóvásában!
Kérjük, vegye figyelembe a helyi előírásokat: szállítsa el a tönkrement készüléket egy erre a célra fenntartott hulladékgyűjtő pontra.

