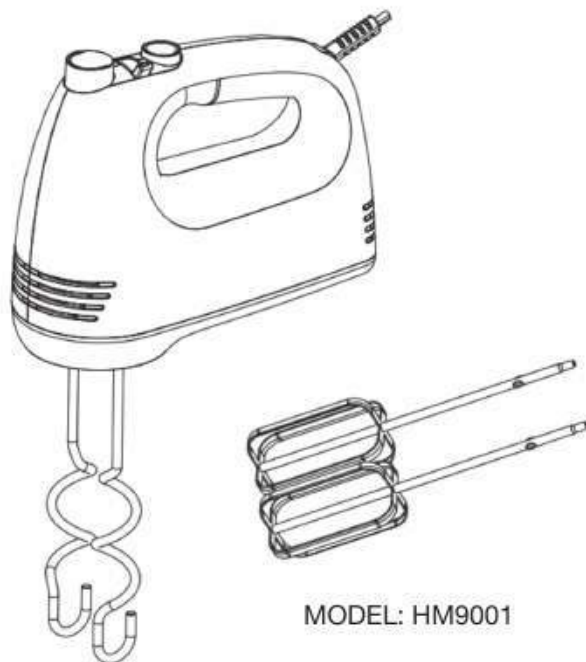


**Bedienungsanleitung / Instruction Manual
Manuale d'istruzione / Manuel d'instructions
Instrucciones de uso / Navodila za uporabo**



MODEL: HM9001

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie es auf.

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.

Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour toute référence ultérieure.

Lea detenidamente este manual antes de utilizarlo y guárdelo para futuras consultas.

Pred uporabo natančno preberite ta priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Handmixer

Sbattitore

Hand mixer

Mixeur

Batidora de varillas

Ročni mešalnik

Art. 02 90 01

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

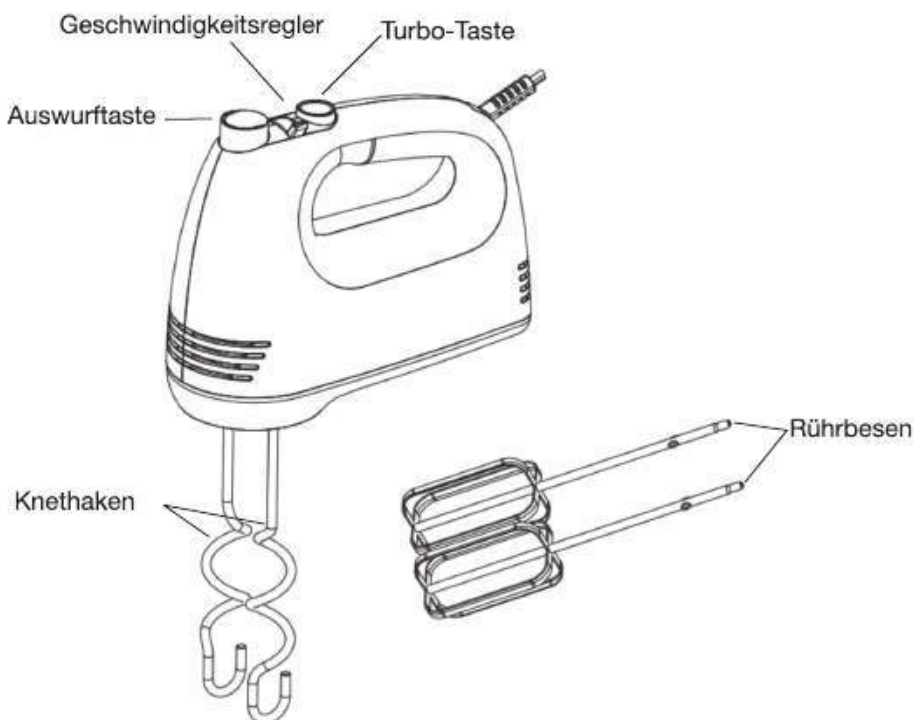
Bevor Sie das Elektrogerät benutzen, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Spannung Ihrer Steckdose mit der auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder nach einer Fehlfunktion oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches, einer Arbeitsplatte oder einer heißen Oberfläche hängen.
5. Tauchen Sie das Kabel oder das Gehäuse des Mixers nicht in Wasser ein, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißem Gas oder auf einen beheizten Ofen.
9. Werfen Sie niemals Rührbesen oder Knethaken aus, wenn das Gerät in Betrieb ist.
10. Lassen Sie den Mixer nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
12. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
13. Nehmen Sie die Quirle vor dem Waschen vom Mixer ab.
14. Vergewissern Sie sich immer, dass der Regler ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Zum Trennen des Geräts den Regler auf OFF stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
15. Vermeiden Sie die Berührung mit beweglichen Teilen.
16. Halten Sie Hände, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von den Quirlen fern, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden am Mixer zu verringern.
17. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät

spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

18. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
19. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
20. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
21. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

KENNEN SIE IHREN MIXER



VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Entfernen Sie alle Verpackungen und nehmen Sie alle abnehmbaren Teile auseinander. Reinigen Sie die Knethaken und Rührbesen. Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau des Mixers, dass das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist und der **Geschwindigkeitsregler** auf der Position „0“ steht.

BENUTZUNG DES MIXERS

1. Setzen Sie die richtigen Quirle oder Knethaken in den Mixer ein.

HINWEIS: Die Rührbesen können in beide Buchsen eingesetzt werden, da die Rührbesen identisch sind. Bei den Knethaken kann derjenige mit der Unterlegscheibe nur in die größere Buchse und der andere nur in die kleinere Buchse eingesetzt werden. Die beiden Knethaken können nicht umgekehrt eingesetzt werden.

2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf „0“ steht, und schließen Sie es dann an die Stromquelle an.
3. Stellen Sie den **Geschwindigkeitsregler** auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Es können 5 Geschwindigkeitsstufen gewählt werden. Beim Kneten von Hefeteig empfiehlt es sich, den Geschwindigkeitsregler zunächst auf eine niedrigere und dann auf eine höhere Geschwindigkeit einzustellen, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie die **Turbotaste** drücken, läuft der Mixer mit der höchsten Geschwindigkeit.

WARNUNG: Stecken Sie während des Betriebs keine Messer, Metalllöffel, Gabeln usw. in die Schüssel.

Hinweis: Bitte lassen Sie das Gerät nicht mit säurehaltigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

4. Die maximale Betriebszeit pro Zeit darf weniger als 5 Minuten betragen. Zwischen zwei aufeinander folgenden Zyklen müssen mindestens 20 Minuten Ruhezeit eingehalten werden.
HINWEIS: Während des Betriebs können Sie die Schüssel mit der Hand drehen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
5. Nach Beendigung des Mischvorgangs den **Geschwindigkeitsregler** auf „0“ stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
6. Falls erforderlich, die überschüssigen Lebensmittelreste mit einem Gummi- oder Holzspatel von den Quirlen oder Knethaken abkratzen.
7. Halten Sie die Rührbesen oder Knethaken mit einer Hand und drücken Sie mit der anderen Hand die **Auswurfaste** fest nach unten, um die Rührbesen oder Knethaken zu entfernen.

HINWEIS:

- 1). Entfernen Sie die Rührbesen oder Knethaken nur, wenn der **Geschwindigkeitsregler** auf „0“ steht.
- 2). Während des Betriebs können Sie den Mixer senkrecht stellen, achten Sie jedoch darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf der Position „0“ steht.

REZEPT (FÜR RÜHRBSEN): BISKUITKUCHEN**Zutaten:**

Eier: 4

Wasser: 30 ml

Salz: 3 g

Weißer Zucker: 125 g

Mehl: 150 g

Arbeitsweise:

Eier, Wasser, Salz und weißen Zucker hinzufügen, dann das Gerät 3 Minuten lang auf höchster Stufe laufen lassen, danach das Mehl hinzufügen und dann 20 Sekunden lang auf niedrigster Stufe mixen.

REZEPT (FÜR KNETHAKEN): GEDÄMPFTE BRÖTCHEN**Zutaten:**

Weißes Mehl: 350 g

Salz: 5 g

Weißer Zucker: 10 g

Butter (mit 80% Fett): 10 g

Wasser: 200 g

Hefepulver: 3 g (laut Gebrauchsanweisung)

Arbeitsweise:

1. Weizenmehl, Salz und Zucker mischen und in eine Schüssel geben;
2. Hefepulver, Butter und Wasser in die Schüssel geben;
3. Wählen Sie den Knethaken, lassen Sie das Gerät auf Stufe 1 für 10s-15s laufen, dann auf Stufe 2 für 20s-30s, dann auf Stufe 4 für 2,5-3,5mins;
4. Teig in der Temperaturkammer 45 Minuten lang bei 35°C erwärmen.
5. Den Teig im Toaster backen.

HINWEIS: Kneten Sie mit diesem Gerät niemals einen Teig mit mehr als 350 g Mehl! Größere Mehlmengen können zu einer Überlastung des Geräts führen!

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Wischen Sie die Außenfläche des Kopfes mit einem feuchten Tuch ab und polieren Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch.
3. Wischen Sie überschüssige Lebensmittelreste vom Netzkabel ab.
4. Waschen Sie die Rührbesen und Knethaken in warmer Seifenlauge und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Die Rührbesen und Knethaken können in der Spülmaschine gereinigt werden.

VORSICHT: Der Mixer darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. **Achtung!** Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

KUCHEN-TIPPS

1. Gekühlte Zutaten, z. B. Butter und Eier, sollten vor Beginn des Mixens Raumtemperatur haben. Stellen Sie diese Zutaten vor der Zubereitung bereit.
2. Um zu vermeiden, dass Schalen oder abgeplatzte Eier in Ihr Rezept gelangen, schlagen Sie die Eier erst in einem separaten Behälter auf und geben Sie sie dann in die Mischung.
3. Schlagen Sie nicht zu viel auf. Achten Sie darauf, dass Sie nur so lange mischen, wie es in Ihrem Rezept empfohlen wird. Heben Sie die trockenen Zutaten nur so weit unter, bis sie sich gerade verbunden haben. Verwenden Sie immer die niedrige Geschwindigkeit.
4. Klimatische Bedingungen. Jahreszeitlich bedingte Temperaturschwankungen, die Temperatur der Zutaten und ihre von Region zu Region unterschiedliche Beschaffenheit spielen alle eine Rolle für die erforderliche Mischzeit und die erzielten Ergebnisse.
5. Beginnen Sie das Mischen immer mit einer langsamen Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich auf die in der Rezeptur angegebene empfohlene Geschwindigkeit.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht mehr funktionierenden Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

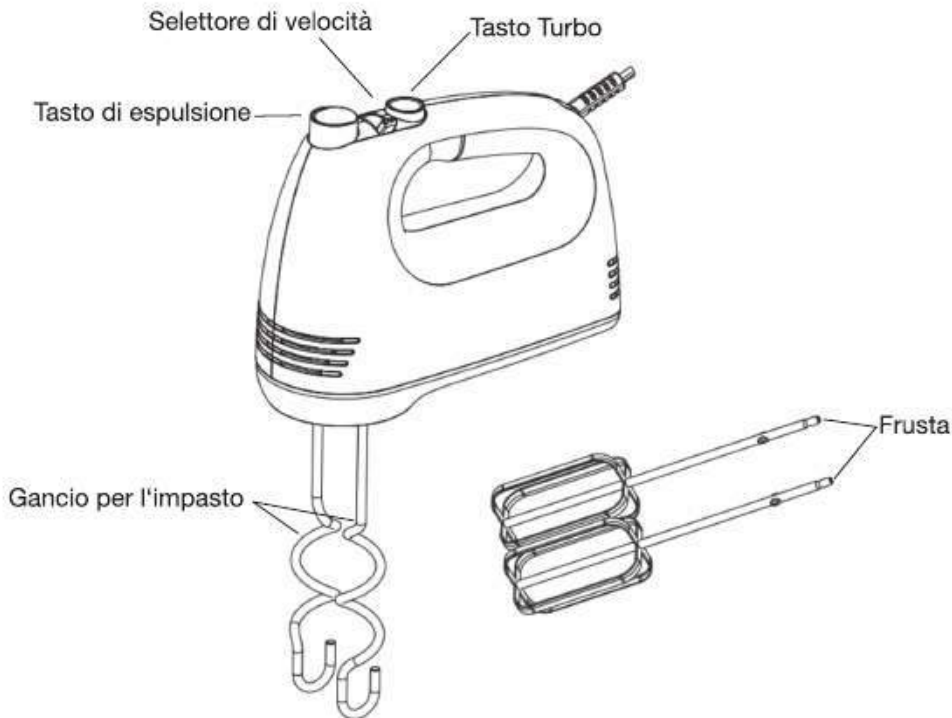
Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso, verificare che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello indicato sulla targhetta di identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.
3. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo danneggiato o dopo un malfunzionamento o se è stato danneggiato in qualche modo.
4. Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone o su una superficie calda.
5. Non immergere il cavo o il corpo del mixer nell'acqua per non incorrere in scosse elettriche.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata per evitare un pericolo.
7. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato in prossimità di bambini o persone inferme.
8. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un gas caldo o a un forno riscaldato.
9. Non estrarre mai gli sbattitori o i ganci per la pasta quando l'apparecchio è in funzione.
10. Non lasciare il mixer incustodito mentre è in funzione.
11. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di indossare o togliere le parti e prima di pulire.
12. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
13. Rimuovere gli sbattitori dal mixer prima del lavaggio.
14. Verificare sempre che il comando sia spento prima di collegare il cavo alla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, ruotare il comando su OFF, quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
15. Evitare il contatto con le parti in movimento.
16. Tenere mani, indumenti, spatole e altri utensili lontani dagli sbattitori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni al mixer.
17. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la

manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

18. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
19. Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.
20. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
21. Save these instructions.

CONOSCERE IL PROPRIO FRULLATORE



UTILIZZO DEL MIXER

1. Montare gli sbattitori o i ganci da impasto appropriati nell'impastatrice.

NOTA: gli sbattitori possono essere inseriti in entrambe le prese, poiché sono identici. Per quanto riguarda i ganci per la pasta, quello con la rondella può essere inserito solo nella presa più grande, mentre l'altro può essere inserito solo in quella più piccola. I due ganci per la pasta non possono essere inseriti al contrario.

2. Assicurarsi che l'apparecchio sia sull'impostazione „0“, quindi collegare l'alimentazione.
3. Impostare il **selettore di velocità** sulla velocità desiderata. Sono disponibili 5 impostazioni di velocità. Quando si impasta la pasta lievitata, si consiglia di selezionare il selettore di velocità prima a velocità ridotta e poi a velocità più elevata per ottenere i migliori risultati. Quando si preme il **pulsante turbo**, il mixer funziona alla massima velocità. **AVVERTENZA:** non inserire nella ciotola coltelli, cucchiaini di metallo, forchette e così via durante il funzionamento. **Nota:** non lasciare che l'unità venga a contatto con alimenti acidi.

4. Il tempo massimo di funzionamento per volta deve essere inferiore a 5 minuti. Tra due cicli continui deve essere mantenuto un tempo di riposo minimo di 20 minuti.

NOTA: Durante il funzionamento è possibile ruotare la vasca con la mano per ottenere i migliori risultati.

5. Al termine della miscelazione, portare il **selettore di velocità** sull'impostazione „0“ e scollegare il cavo dalla presa di corrente.
6. Se necessario, raschiare le particelle di cibo in eccesso dagli sbattitori o dai ganci per impasto con una spatola di gomma o di legno.
7. Tenere gli sbattitori o i ganci per la pasta con una mano e premere con forza il **pulsante di espulsione** con l'altra mano per rimuovere gli sbattitori o i ganci per la pasta.

NOTA:

- 1). Rimuovere gli sbattitori o i ganci per la pasta solo con il **selettore della velocità** sull'impostazione „0“.
- 2). Durante il funzionamento, è possibile mettere l'impastatrice in verticale, ma assicurarsi che il selettore di velocità sia sull'impostazione „0“.

RICETTA (PER LO SBATTITORE): PAN DI SPAGNA**Ingredienti:**

Uova: 4

Acqua: 30ml

Sale: 3g

Zucchero bianco: 125g

Farina: 150g

Funzionamento:

Aggiungere le uova, l'acqua, il sale e lo zucchero bianco, quindi azionare l'apparecchio con l'impostazione massima per 3 minuti, quindi aggiungere la farina e frullare con l'impostazione minima per 20 secondi.

RICETTA (PER GANCIO DA IMPASTO): PANINO AL VAPORE**Ingredienti:**

Farina di frumento: 350 g

Sale: 5 g

Zucchero bianco: 10g

Burro (con 80% di grassi): 10g

Acqua: 200 g

Lievito in polvere: 3g (secondo le istruzioni per l'uso)

Funzionamento:

1. Mescolare la farina di frumento e il sale, lo zucchero, quindi mettere nella ciotola;
2. Mettere nella ciotola il lievito in polvere, il burro e l'acqua;
3. Scegliere il gancio per impasto, far funzionare l'apparecchio con l'impostazione 1 per 10-15s, poi con l'impostazione 2 per 20-30s, poi con l'impostazione 4 per 2,5-3,5min;
4. Riscaldare l'impasto nella camera di temperatura per 45 minuti a 35°C.
5. Cuocere l'impasto nel forno tostapane.

NOTA: Non impastare mai con questo apparecchio impasti contenenti più di 350 g di farina! Quantità maggiori di farina possono causare un sovraccarico dell'apparecchio!

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi completamente prima di pulirlo.
2. Passare un panno umido sulla superficie esterna della testa e lucidare con un panno morbido e asciutto.
3. Eliminare le particelle di cibo in eccesso dal cavo di alimentazione.
4. Lavare gli sbattitori e i ganci per la pasta in acqua calda e sapone e pulirli con un panno asciutto.

CONSIGLI DI CUCINA

1. Gli ingredienti refrigerati, ad esempio il burro e le uova, devono essere a temperatura ambiente prima di iniziare a mescolare. Preparate questi ingredienti in anticipo.
2. Per evitare la presenza di gusci o uova deteriorate nella ricetta, rompere prima le uova in un contenitore separato e poi aggiungerle all'impasto.
3. Non sbattete troppo. Fate attenzione a mescolare o frullare l'impasto solo fino a quando è indicato nella ricetta. Incorporare gli ingredienti secchi solo fino a quando sono appena combinati. Usare sempre la velocità bassa.
4. Condizioni climatiche. Le variazioni di temperatura stagionali, la temperatura degli ingredienti e la loro consistenza che varia da zona a zona influiscono sul tempo di miscelazione necessario e sui risultati ottenuti.
5. Iniziare sempre a mescolare a bassa velocità. Aumentare gradualmente fino alla velocità consigliata, come indicato nella ricetta.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Potete contribuire a proteggere l'ambiente!

Ricordate di rispettare le norme locali: consegnate le apparecchiature elettriche non funzionanti a un centro di smaltimento appropriato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

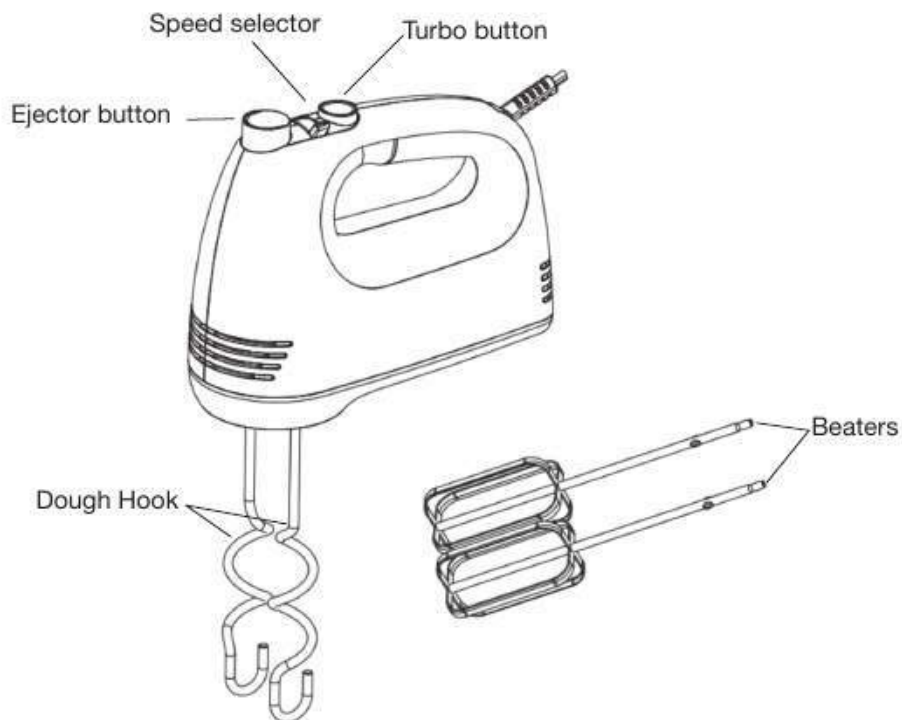
1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over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

such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

21. Save these instructions.

KNOW YOUR MIXER



BEFORE USING MIXER

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

USING YOUR MIXER

1. Assemble proper beaters or dough hooks into mixer.

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

2. Ensure that the unit is at the "0" setting, then plug in the power source.
3. Set the **speed selector** to your desired speed. There are 5 speed settings to be selected. When kneading yeast dough, suggesting to select the speed selector by lower speed and then by higher speed to achieve the best results. The mixer will run at the highest speed when pressing **turbo button**. **WARNING:** Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating. **Note: Please don't let the unit contact acid food.**

4. The max operation time per time shall be less than 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.

NOTE: During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.

5. When mixing is complete, turn the **speed selector** to "0" setting, and unplug the cord from power outlet.
6. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
7. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the **Ejector button** firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.

NOTE:

- 1). Remove the beaters or dough hooks only the **speed selector** at the "0" setting.
- 2). During operation, you can put the mixer vertically, but make sure the speed selector is at the "0" setting.

RECIPE (FOR BEATER): SPONGE CAKE

Ingredients:

Egg: 4
Water: 30 ml
Salt: 3 g
White sugar: 125 g
Flour: 150 g

Operation:

Add the eggs, water, salt and white sugar, then run the appliance under the maximum setting for 3 minutes, after it, add the flour and then blend under the lowest setting for 20 seconds.

RECIPE (FOR DOUGH HOOK): STEAMED BUN

Ingredients:

Wheat flour: 350 g
Salt: 5 g
White sugar: 10 g
Butter (with 80% fat): 10 g
Water: 200 g
Yeast powder: 3 g (according to instruction manual)

Operation:

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

CAUTION: The mixer can not be immersed into water or other liquid.

Warning: Any other serving should be performed by an authorized service representative.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing beginning. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

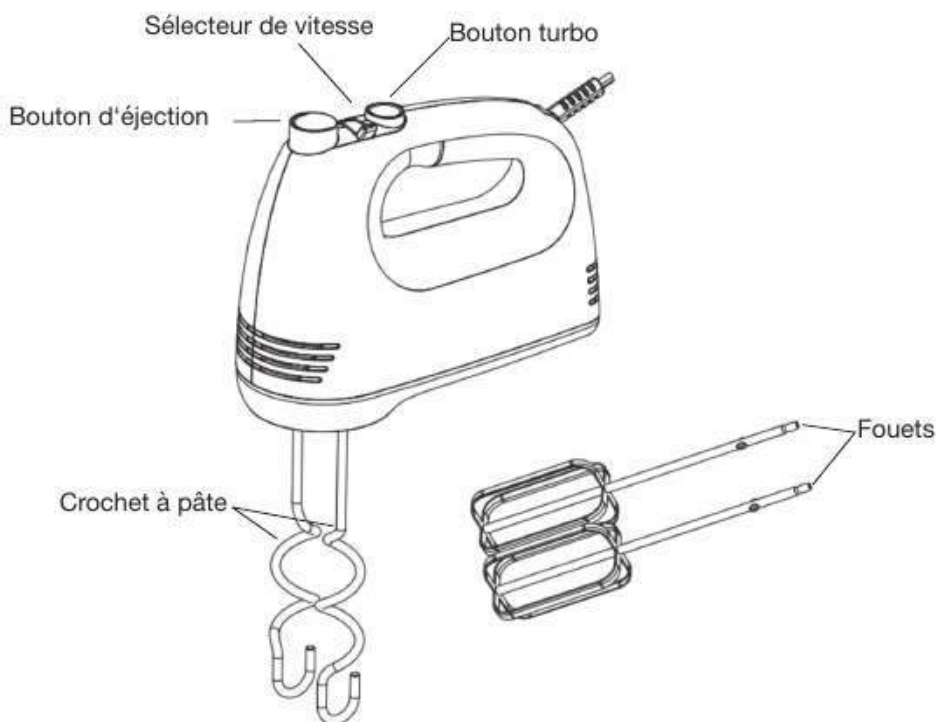
Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées, y compris les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension de votre prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
3. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque.
4. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou sur une surface chaude.
5. Ne pas immerger le cordon ou le corps du mixeur dans l'eau, car cela provoquerait un choc électrique.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes infirmes.
8. Ne placez pas un appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou d'un four chauffé.
9. Ne jamais éjecter les batteurs ou les crochets à pâte lorsque l'appareil est en marche.
10. Ne pas laisser le batteur sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
11. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
13. Retirez les batteurs du mixeur avant de le laver.
14. Vérifiez toujours que la commande est sur OFF avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez la commande sur OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
15. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
16. Tenir les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire les risques de blessures et/ou d'endommagement du batteur.
17. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne

doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

18. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
19. Eteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent en cours d'utilisation.
20. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - Les cuisines des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - Les fermes;
 - Les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les chambres d'hôtes.
21. Conservez ces instructions.

CONNAÎTRE SON MIXEUR



AVANT D'UTILISER LE MIXEUR

Retirez les emballages éventuels, démontez les pièces détachables. Nettoyez les crochets à pâte et les batteurs. Avant de monter le batteur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et que le **sélecteur de vitesse** est sur la position „0“.

UTILISATION DU BATTEUR

1. Montez les batteurs ou les crochets à pâte appropriés dans le batteur.

REMARQUE: Les batteurs peuvent être insérés dans l'une ou l'autre des prises, car ils sont identiques. Pour les crochets à pâte, celui qui est muni d'une rondelle ne peut être inséré que dans la plus grande prise et l'autre ne peut être inséré que dans la plus petite. Les deux crochets ne peuvent pas être insérés à l'envers.

2. Assurez-vous que l'appareil est réglé sur „0“, puis branchez la source d'alimentation.

3. Réglez le **sélecteur de vitesse** sur la vitesse souhaitée. Il y a 5 réglages de vitesse possibles. Lorsque vous pétrissez une pâte à base de levure, suggérez de sélectionner le sélecteur de vitesse par la vitesse la plus basse, puis par la vitesse la plus élevée pour obtenir les meilleurs résultats. Le mixeur fonctionnera à la vitesse la plus élevée lorsque vous appuierez sur le **bouton turbo**.

AVERTISSEMENT: Ne pas introduire de couteau, de cuillère en métal, de fourchette, etc. dans le bol pendant le fonctionnement. **Remarque: Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des aliments acides.**

4. La durée maximale d'utilisation de l'appareil doit être inférieure à 5 minutes. Un temps de repos d'au moins 20 minutes doit être respecté entre deux cycles continus. **REMARQUE:** Pendant le fonctionnement, vous pouvez faire tourner le bol avec la main pour obtenir les meilleurs résultats.

5. Lorsque le mélange est terminé, mettez le **sélecteur de vitesse** sur la position „0“ et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.

6. Si nécessaire, raclez les particules alimentaires excédentaires des batteurs ou des crochets à pâte à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois.

7. Tenir les batteurs ou les crochets à pâte d'une main et appuyer fermement sur le **bouton d'éjection** de l'autre main pour retirer les batteurs ou les crochets à pâte.

REMARQUE:

- 1). Retirez les batteurs ou les crochets à pâte uniquement lorsque le **sélecteur de vitesse** est réglé sur „0“.
- 2). Pendant le fonctionnement, vous pouvez placer le batteur verticalement, mais assurez-vous que le sélecteur de vitesse est sur la position „0“.

Recette (pour le batteur): Gâteau éponge**Ingrédients:**

Œuf: 4

Eau: 30 ml

Sel: 3 g

Sucre blanc: 125 g

Farine: 150 g

Fonctionnement:

Ajouter les œufs, l'eau, le sel et le sucre blanc, puis faire fonctionner l'appareil en réglage maximum pendant 3 minutes, puis ajouter la farine et mixer en réglage minimum pendant 20 secondes.

Recette (pour le crochet pétrisseur): Brioche à la vapeur**Ingrédients:**

Farine de blé: 350 g

Sel: 5 g

Sucre blanc: 10 g

Beurre (80% de matière grasse): 10 g

Eau: 200 g

Levure en poudre: 3 g (selon le mode d'emploi)

Fonctionnement:

1. Mélanger la farine de blé et le sel, le sucre, puis mettre dans un bol;
2. Mettre la levure en poudre, le beurre et l'eau dans le bol;
3. Choisir le crochet pétrisseur, faire fonctionner l'appareil avec le réglage 1 pendant 10s-15s, puis avec le réglage 2 pendant 20s-30s, puis avec le réglage 4 pendant 2,5-3,5 mins;
4. Réchauffer la pâte dans la chambre de température pendant 45 minutes à 35°C.
5. Cuire la pâte au four grille-pain.

NOTE : Ne jamais pétrir une pâte contenant plus de 350 g de farine avec cet appareil! De plus grandes quantités de farine peuvent entraîner une surcharge de l'appareil!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
2. Essuyez la surface extérieure de la tête avec un chiffon humide et polissez-la avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez toute particule alimentaire en excès sur le cordon d'alimentation.
4. Lavez les batteurs et les crochets à pâte dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les avec un chiffon sec. Les batteurs et les crochets peuvent être lavés au lave-vaisselle.

ATTENTION: Le batteur ne peut pas être immergé dans l'eau ou dans un autre liquide.

Avertissement: Tout autre service doit être effectué par un représentant du service après-vente agréé.

CONSEILS DE CUISSON

1. Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le début du mélange. Préparez ces ingrédients à l'avance.
2. Pour éviter que des coquilles ou des œufs détériorés ne se retrouvent dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les au mélange.
3. Ne pas trop battre. Veillez à ne mélanger les mélanges que jusqu'à ce que la recette le recommande. Incorporer les ingrédients secs uniquement jusqu'à ce qu'ils soient tout juste combinés. Toujours utiliser la vitesse lente.
4. Conditions climatiques. Les changements de température saisonniers, la température des ingrédients et leurs variations de texture d'une région à l'autre jouent tous un rôle dans le temps de mélange nécessaire et les résultats obtenus.
5. Commencez toujours à mélanger à faible vitesse. Augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement!
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales: remettez les équipements électriques hors d'usage à un centre d'élimination des déchets approprié.

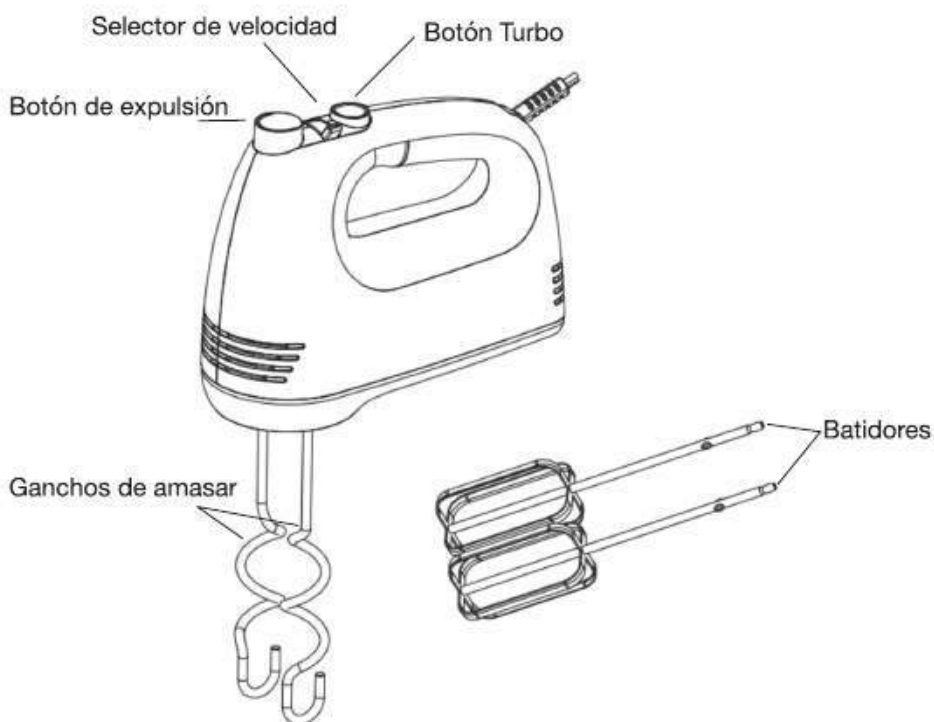
PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, deben seguirse siempre las siguientes precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje de su toma de corriente coincide con el de la placa de características que se encuentra en la parte inferior del aparato.
3. No utilice el aparato con un cable dañado o después de un mal funcionamiento o que haya sido dañado de alguna manera.
4. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera o de una superficie caliente.
5. No sumerja el cable ni el cuerpo de la batidora en agua, ya que podría producirse una descarga eléctrica.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
7. Es necesaria una estrecha supervisión cuando su aparato se utilice cerca de niños o personas enfermas.
8. No coloque el aparato sobre o cerca de un gas caliente o sobre un horno caliente.
9. No expulse nunca los batidores o los ganchos para masa cuando el aparato esté en funcionamiento.
10. No deje la batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
11. Desenchúfela de la toma de corriente mientras no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarla.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. Retire los batidores de la batidora antes de lavarla.
14. Compruebe siempre que el mando está apagado antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire el mando a la posición OFF, luego desenchufe el cable de la toma de corriente.
15. Evite el contacto con las partes móviles.
16. Mantenga las manos, la ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas, y/o daños a la batidora.
17. El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de

- 8 años y estén supervisados.
18. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 19. Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
 20. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:
 - Zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo alojamiento y desayuno.
 21. Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU MEZCLADORA



ANTES DE USAR LA BATIDORA

Retire los envases y desmonte las piezas desmontables. Limpie los ganchos amasadores y los batidores. Antes de montar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado de la toma de corriente y de que el selector de velocidad está en la posición „0“.

USO DE LA BATIDORA

1. Coloque los batidores o ganchos para masa adecuados en la batidora.
NOTA: Los batidores pueden insertarse en cualquiera de las dos tomas, ya que son idénticos. En el caso de los ganchos de amasar, el que tiene arandela sólo se puede insertar en la toma más grande y el otro sólo se puede insertar en la más pequeña. Los dos ganchos para masa no se pueden insertar al revés.

2. Asegúrese de que la unidad está en la posición „0“ y, a continuación, enchufe la fuente de alimentación.

3. Ajuste el **selector de velocidad** a la velocidad deseada. Hay 5 ajustes de velocidad para seleccionar. Cuando amase la masa de levadura, sugiera seleccionar el selector de velocidad por la velocidad más baja y luego por la velocidad más alta para conseguir los mejores resultados. La batidora funcionará a la máxima velocidad al pulsar el botón turbo.

ADVERTENCIA: No introduzca cuchillos, cucharas de metal, tenedores, etc. en el bol durante el funcionamiento.

Nota: Por favor, no deje que la unidad entre en contacto con alimentos ácidos.

4. El tiempo máximo de funcionamiento por vez deberá ser inferior a 5 minutos. Debe mantenerse un tiempo de descanso mínimo de 20 minutos entre dos ciclos continuos.

NOTA: Durante el funcionamiento puede girar el bol con la mano para conseguir los mejores resultados.

5. Cuando termine de mezclar, gire el **selector de velocidad** a la posición „0“ y desenchufe el cable de la toma de corriente.
6. Si es necesario, raspe las partículas de comida sobrantes de los batidores o ganchos amasadores con una espátula de goma o madera.
7. Sujete los batidores o los ganchos para masa con una mano y pulse firmemente el **botón de expulsión** con la otra mano para retirar los batidores o los ganchos para masa.

NOTA:

- 1). Retire los batidores o ganchos para masa sólo el selector de velocidad en la posición „0“.
- 2). Durante el funcionamiento, puede poner la batidora en posición vertical, pero asegúrese de que el selector de velocidad está en la posición „0“.

RECETA (PARA BATIDORA): BIZCOCHO

Ingredientes:

Huevo: 4

Agua 30 ml

Sal: 3 g

Azúcar blanco: 125 g

Harina: 150 g

Funcionamiento:

Añada los huevos, el agua, la sal y el azúcar blanco, luego haga funcionar el aparato en la posición máxima durante 3 minutos, después añada la harina y bata en la posición mínima durante 20 segundos.

RECETA (PARA GANCHO AMASADOR): BOLLO AL VAPOR

Ingredientes:

Harina de trigo: 350 g

Sal: 5 g

Azúcar blanco: 10 g

Mantequilla (con un 80% de grasa) 10 g

Agua: 200 g

Levadura en polvo: 3 g (según manual de instrucciones)

Funcionamiento:

1. Mezclar la harina de trigo y la sal, el azúcar y, a continuación, poner en un bol;
2. Poner la levadura en polvo, la mantequilla y el agua en el bol;
3. Seleccione el gancho para amasar, haga funcionar el aparato en la posición 1 durante 10s-15s, luego haga funcionar el aparato en la posición 2 durante 20s-30s, luego haga funcionar el aparato en la posición 4 durante 2,5-3,5mins;
4. Caliente la masa mediante la cámara de temperatura durante 45mins a 35°C.
5. Hornear la masa en el horno tostador.

NOTA: ¡No amase nunca masas que contengan más de 350 g de harina con este aparato! Una mayor cantidad de harina puede sobrecargar el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie exterior del cabezal con un paño húmedo y púlalo con un paño suave y seco.
3. Limpie cualquier exceso de partículas de comida del cable de alimentación.
4. Lave los batidores y los ganchos para amasar con agua jabonosa tibia y séquelos con un paño. Los batidores y los ganchos para masa pueden lavarse en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: La batidora no puede sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.

Atención: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un servicio técnico autorizado.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, es decir, la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de empezar a mezclar. Disponga estos ingredientes con antelación.
2. Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos deteriorados en su receta, rompa primero los huevos en un recipiente aparte y después añádalos a la mezcla.
3. No batir en exceso. Tenga cuidado de mezclar sólo hasta el punto recomendado en la receta. Incorpore los ingredientes secos sólo hasta que estén bien mezclados. Utilice siempre la velocidad baja.
4. Condiciones climáticas. Los cambios de temperatura estacionales, la temperatura de los ingredientes y la variación de su textura de una zona a otra influyen en el tiempo de mezcla necesario y en los resultados obtenidos.
5. Empiece siempre a mezclar a baja velocidad. Aumente gradualmente hasta alcanzar la velocidad recomendada en la receta.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente.

Recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

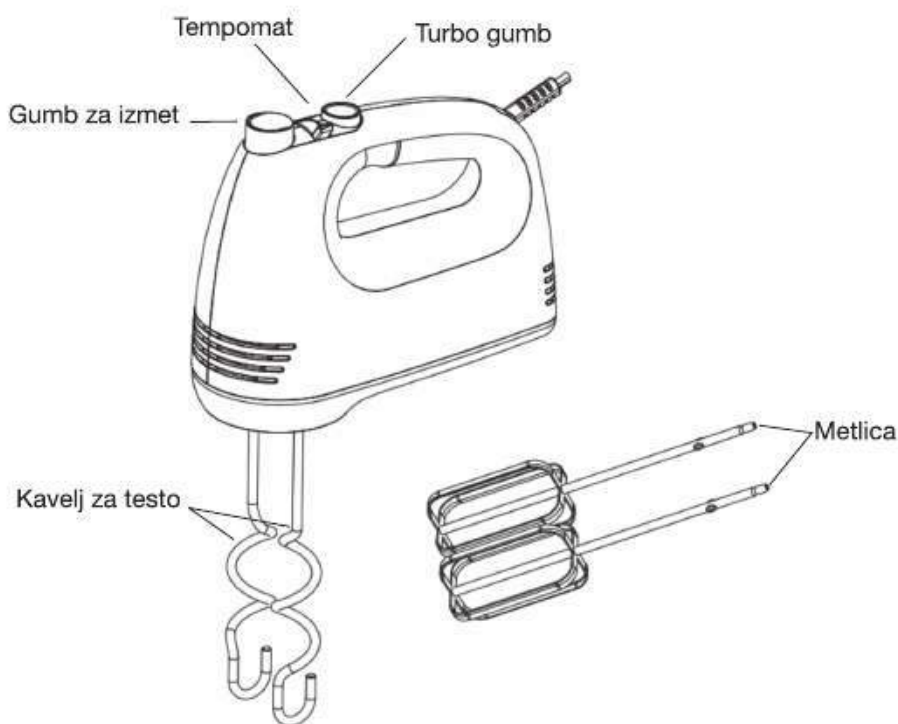
Pred uporabo električnega aparata je treba vedno upoštevati naslednje osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Preberite vsa navodila.
2. Pred uporabo preverite, ali napetost vaše stenske vtičnice ustreza napetosti na tablici z nazivom, ki je na spodnjem delu aparata.
3. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali po okvari ali če je bila kakor koli poškodovana.
4. Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali pulta ali vročo površino.
5. Ne potaplajte kabla ali ohišja mešalnika v vodo, saj bi to povzročilo električni udar.
6. Če je napajalna vrstica poškodovana, jo mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti.
7. Kadar aparat uporabljate v bližini otrok ali onemoglih oseb, je potreben strog nadzor.
8. Naprave ne postavljajte na vroč plin ali v njegovo bližino ali na ogrevano pečico.
9. Med delovanjem aparata nikoli ne odmetavajte stepalnikov ali kavljev za testo.
10. Ne puščajte mešalnika brez nadzora, ko aparat deluje.
11. Odklopite vtič iz vtičnice, ko mešalnika ne uporabljate, pred nameščanjem ali snemanjem delov in pred čiščenjem.
12. Uporaba nastavkov, ki jih proizvajalec ne priporoča ali prodaja, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe.
13. Pred pranjem odstranite metlice z mešalnika.
14. Preden priključite kabel v stensko vtičnico, vedno preverite, ali je upravljanje izključeno. Za izklop obrnite upravljalnik v položaj OFF, nato pa izvlecite vtič iz stenske vtičnice.
15. Izogibajte se stiku s premikajočimi se deli.
16. Med delovanjem mešalnika roke, oblačila ter lopatice in druge pripomočke držite stran od stepalnikov, da zmanjšate nevarnost poškodb oseb in/ali poškodb mešalnika.
17. Napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila glede uporabe naprave na varen način in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
18. Napravo in njen kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
19. Izklopite aparat, preden zamenjate dodatno opremo ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo.
20. Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so npr:

- kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- kmečke hiše;
- pri strankah v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
- v okoljih tipa „nočitev in zajtrk“.

21. Ta navodila shranite.

POZNAVANJE RUČNI MIKSER



PRED UPORABO MEŠALNIKA

Odstranite vsa pakiranja in razstavite vse odstranljive dele. Očistite kavlje za testo in stepalnike. Pred sestavljanjem mešalnika se prepričajte, da je napajalni kabel izključen iz vtičnice in da je izbirnik hitrosti v položaju „0“.

UPORABA MEŠALNIKA

1. V mešalnik namestite ustrezne metlice ali kavlje za testo.

OPOMBA: Stepalnike lahko vstavite v obe vtičnici, saj so stepalniki enaki. Pri kavljih za testo lahko tistega s podložko vstavite le v večjo vtičnico, drugega pa lahko vstavite le v manjšo vtičnico. Dveh kavljev za testo ni mogoče vstaviti v obratni smeri.

2. Prepričajte se, da je enota v nastavitvi „0“, nato pa priključite vir napajanja.

3. Nastavite **izbirnik hitrosti** na zeleno hitrost. Na voljo je 5 nastavitvev hitrosti, ki jih lahko izberete. Pri gnetenju kvašenega testa predlagajte, da izbirnik hitrosti izberete z nižjo in nato z višjo hitrostjo, da dosežete najboljše rezultate. Mešalnik bo deloval z najvišjo hitrostjo, ko pritisnete gumb turbo.

OPOZORILO: med delovanjem v posodo ne vstavljajte noža, kovinskih žlic, vilic itd. **Opomba:** Naprava naj ne pride v stik s kislimi živili.

4. Najdaljši čas delovanja na enkrat mora biti krajši od 5 minut. Med dvema neprekinjenima cikloma je treba ohraniti najmanj 20 minut časa za počitek.

OPOMBA: Med delovanjem lahko posodo z roko obračate, da dosežete najboljše rezultate.

5. Ko je mešanje končano, obrnite **izbirnik hitrosti** na nastavev „0“ in izvlecite kabel iz električne vtičnice.

6. Po potrebi z gumijasto ali leseno lopatico postrgajte odvečne delce hrane s stepalnikov ali kavljev za testo.

7. Z eno roko držite stepalnike ali kavlje za testo, z drugo roko pa močno pritisnite **gumb za izmet**, da odstranite stepalnike ali kavlje za testo.

OPOMBA:

- 1). Stepalnike ali kavlje za testo odstranite le pri nastavitvi **izbirnika hitrosti** na „0“.
- 2). Med delovanjem lahko mešalnik postavite navpično, vendar se prepričajte, da je izbirnik hitrosti na nastavitvi „0“.

RECEPT (ZA STEPALNIK): BISKVITNI KOLAČ (ZA MEŠALNIK)**Sestavine:**

Jajce: 4
 Jajca: 30 ml
 Sol: 3 g
 Beli sladkor: 125 g
 Moka: 150 g

Delovanje:

Vmešajte jajca, vodo, sol in beli sladkor, nato 3 minute mešajte pri najvišji nastavitvi, nato dodajte moko in 20 sekund mešajte pri najnižji nastavitvi.

RECEPT (ZA KAVELJ ZA TESTO): (ZA TESTO): PARNA ŽEMLJICA**Sestavine:**

Pšenična moka: 350 g
 Sol: 5 g
 Beli sladkor: 10 g
 Maslo (z 80 % maščobe): 10g
 Voda: 200 g
 Kvas v prahu: 3 g (v skladu z navodili za uporabo)

Delovanje:

1. Zmešajte pšenično moko, sol in sladkor, nato jo dajte v skledo;
2. V skledo dajte kvas v prahu, maslo in vodo;
3. Izberite kavelj za testo, aparat po nastavitvi 1 poganjajte 10s-15s, nato po nastavitvi 2 poganjajte 20s-30s, nato po nastavitvi 4 poganjajte aparat 2,5-3,5min;
4. Segrevajte testo v temperaturni komori 45 minut pri 35 °C.
5. Testo pecite v opekaču.

OPOMBA: S tem aparatom nikoli ne gnetite testa, ki vsebuje več kot 350 g moke ! Večje količine moke lahko povzročijo preobremenitev aparata!

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem izklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi.
 2. Z vlažno krpo obrišite zunanjo površino glave in jo polirajte z mehko suho krpo.
 3. Z napajalnega kabla obrišite morebitne odvečne delce hrane.
 4. Stepalnike in kavlje za testo operite v topli milnici in jih obrišite s suho krpo. Metlice za stepanje in kavlje za testo lahko operete v pomivalnem stroju.
- POZOR:** Mešalnika ni mogoče potopiti v vodo ali drugo tekočino.
- Opozorilo:** Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščen servisier.

NASVETI ZA KUHANJE

1. Sestavine v hladilniku, tj. maslo in jajca, morajo biti pred začetkom mešanja na sobni temperaturi. Te sestavine pripravite vnaprej.
2. Da bi odpravili možnost, da se v receptu znajdejo lupine ali pokvarjena jajca, jajca najprej razbijte v ločeno posodo, nato pa jih dodajte mešanici.
3. Ne pretiravajte s stepanjem. Pazite, da mešalice mešate/mešate le toliko časa, kolikor je priporočeno v receptu. Suhe sestavine zmešajte le, dokler se ne povežejo. Vedno uporabljajte nizko hitrost.
4. Podnebne razmere. Sezonske temperaturne spremembe, temperatura sestavin in njihova struktura, ki se razlikuje od območja do območja, imajo pomembno vlogo pri potrebnem času mešanja in doseženih rezultatih.
5. Mešanje vedno začnite z nizkimi hitrostmi. Postopoma jih povečujte do priporočene hitrosti, kot je navedena v receptu.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Pomagate lahko zaščititi okolje!

Ne pozabite upoštevati lokalnih predpisov: nedelujočo električno opremo oddajte v ustreznem centru za odstranjevanje odpadkov.



www.kaufgut.it



Data - Date: | | | | | | | |



Händler - Commerciante - Dealers - Revendeur Commerciante - Forgalmazó - Prodejce - Prodajalec Trgovac - Sprzedawca - Πρωτοβουλής - Дилер

Timbro - stamp



eva[®]

by Kaufgut® AG/SPA, Bolzano-Bozen (Italy) www.kaufgut.it