



GBR

SRB

SPA

POR

GRC

SVN

HRT

BOS

MKD

ALB

KR 3000

KR 3001

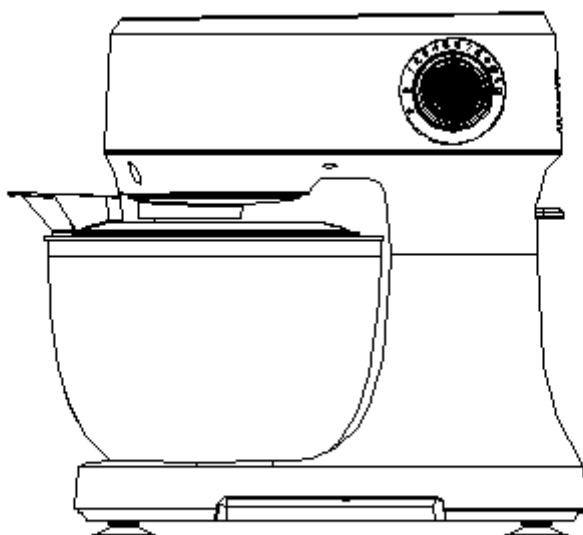
OPERATING INSTRUCTIONS STAND MIXER
UPUTSTVO ZA UPOTREBU SAMOSTOJEĆI MIKSER
MANUAL DE USUARIO MEZCLADOR DE PIE
MANUAL DO USUÁRIO BATEDEIRA
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΜΙΞΕΡ
NAVODILA ZA UPORABO MEŠALNIK S POSODO
UPUTE ZA UPORABU SAMOSTOJEĆA MIJEŠALICA
УПАТСТВА ЗА РАКУВАЊЕ МИКСЕР СО САД
MANUALI I PERDORUESIT MIKSER ME ENË



GBR

Stand Mixer

Operational instruction



KR 3000 / KR3001

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

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. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning..
18. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

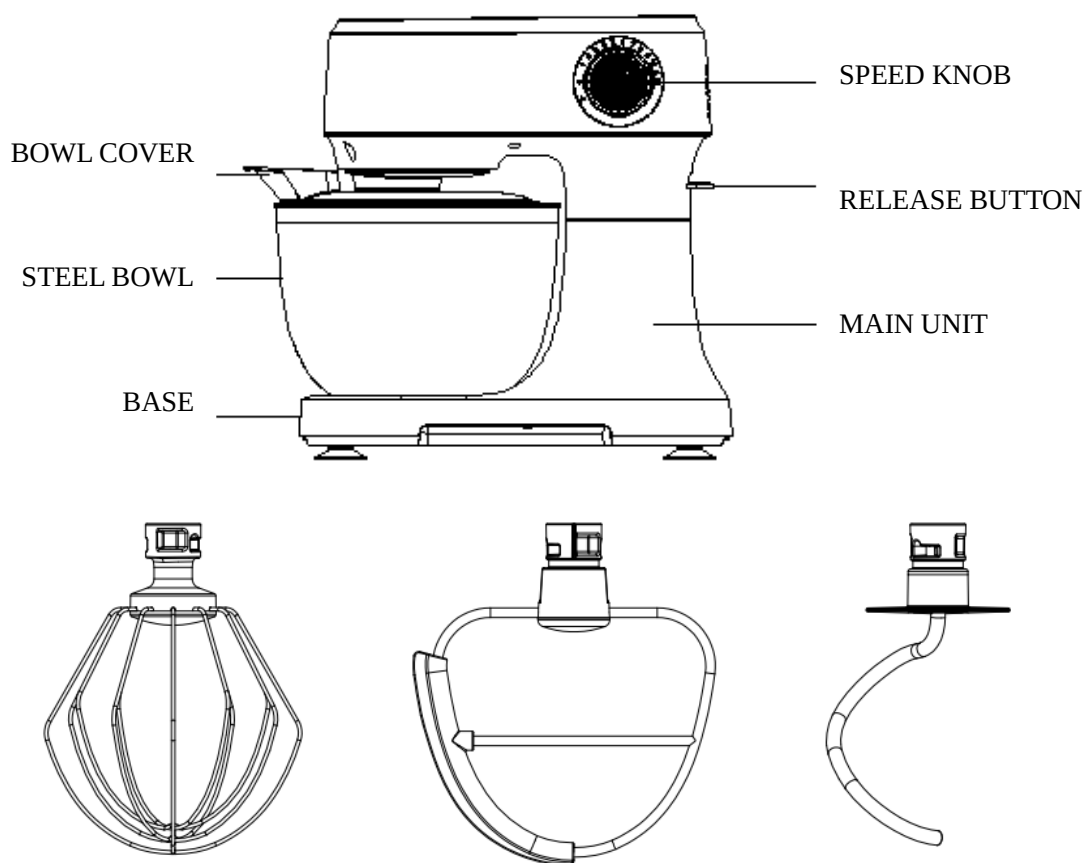
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

21. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR MIXER

Product may be subject to change without prior notice



BEFORE USING MIXER

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

1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilt position.

2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.

3. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.

Note: Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position (see fig.1).

5. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

6. And make sure the bowl cover in place (see fig.2).

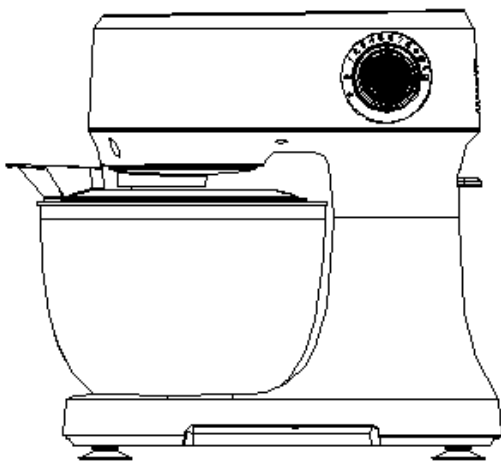


Fig.1

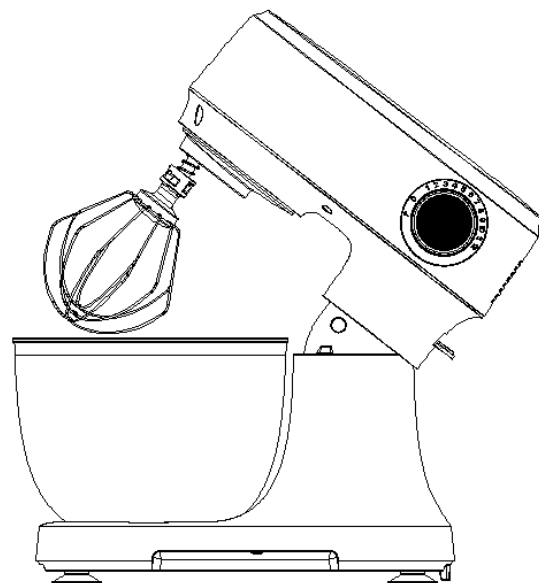


Fig.2

USING YOUR MIXER FOR MIXING

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting, The low-speed 1-3 gear is used for the surface stirring hook, the medium speed 4-6 gear is used for the stirring paddle, and the highest speed gear is used for the egg white stick.

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

Note: When mixing dough with dough hook, remove bowl lid after dough forming

3. The maximum running time is not more than 4 minutes and 30 seconds 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.

Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.

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

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

6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.
7. Pull out the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to resist against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

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

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. 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.

IMPORTANT SAFEGUARD

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

NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.

RECIPE

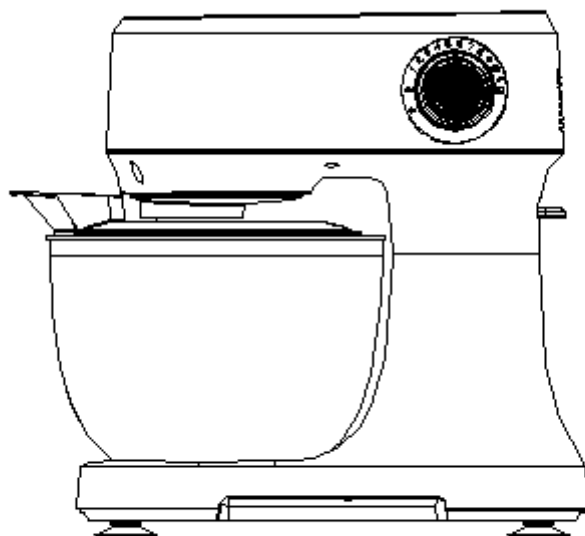
Test items	Material Recommended	Weight	Instructions
Beater	Flour	150g	Set a file for 30s, then set it to the highest level of work for 4 minutes
	suger	150g	
	Butter	150g	
	Eggs	3pcs	
	Baking Soda	3g	
	maltose	700g	The maltose is heated to 42°C and stirred well with the white sugar. the low test is 5 seconds and the high test is 25 seconds
	White sugar	400g	
Dough hook	Flour	400g	Set a file for 30s, then set it to the 3 level of work for 4 minutes
	water	240g	
Whisk	Eggs	4pcs	Set the highest level of work for 3 minutes

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.

Samostojeći mikser Uputstvo za upotrebu



KR 3000 / KR3001

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pre upotrebe električnog uređaja, uvek treba da se pridržavate osnovnih mera predostrožnosti uključujući sledeće:

1. Pročitajte celo uputstvo.
2. Pre upotrebe proverite da napon na etiketi vašeg uređaja odgovara naponu vaše električne utičnice.
3. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kablom ili utikačem, ili ukoliko se pokvari ili ošteti na bilo koji način.
4. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola, pulta ili vruće površine.
5. Ne uranjajte kabl ili telo miksera u vodu jer to može izazvati strujni udar.
6. Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbegla opasnost.
7. Potrebno je stalno nadgledanje kada se uređaj koristi u blizini dece ili nemoćnih osoba.
8. Ne postavljajte uređaj na ili blizu vrućeg gasa ili na zagrejanu rernu.
9. Nikada nemojte izbacivati mutilice ili kuke za testo dok je uređaj u radu.
10. Ne ostavljajte mikser bez nadzora dok radi.
11. Isključite uređaj iz strujne utičnice kada ga ne koristite, pre postavljanja ili skidanja delova, i pre čišćenja.
12. Korišćenje dodataka koje proizvođač nije preporučio ili prodao može izazvati požar, strujni udar ili povredu.
13. Skinite mutilice sa miksera pre nego što ih perete.
14. Uvek proverite da li je kontrolno dugme na položaju OFF pre nego što uključite kabl uređaja u zidnu utičnicu. Da biste isključili uređaj, okrenite kontrolno dugme u položaj OFF, a zatim izvucite utikač iz zidne utičnice.
15. Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima.
16. Držite ruke, odeću, kao i špatule i drugi pribor dalje od mutilica tokom rada kako biste smanjili rizik od povrede ljudi i/ili oštećenja miksera.
17. Uvek isključite uređaj iz strujne utičnice ako ga ostavljate bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
18. Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece.
19. Isključite uređaj pre promene dodataka ili prilaska delovima koji se pokreću tokom upotrebe.
20. Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i sličnim okruženjima kao što su:

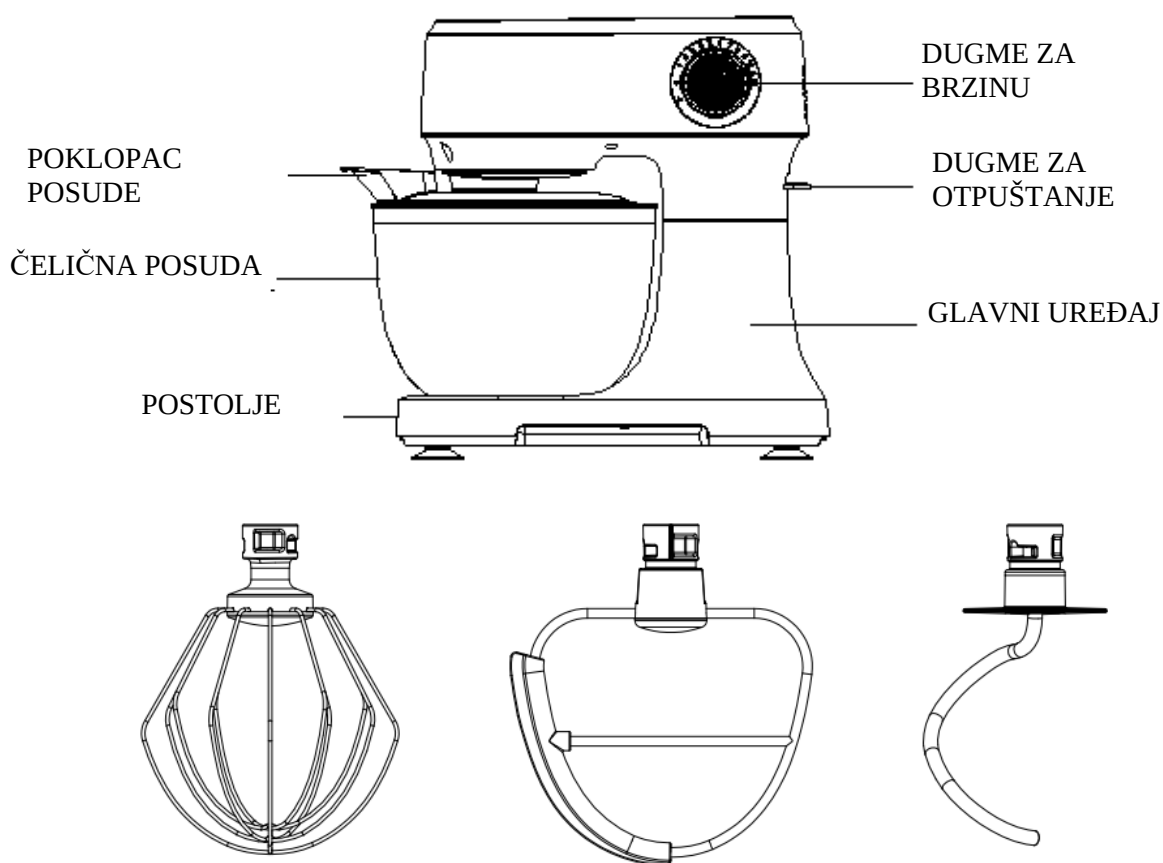
- Kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
- Seoske kuće;
- Od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
- U okruženjima tipa pansioni s doručkom.

21. Sačuvajte ovo uputstvo.

SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU

UPOZNAJTE VAŠ MIKSER

Proizvod može biti promjenjen bez prethodnog obaveštenja.



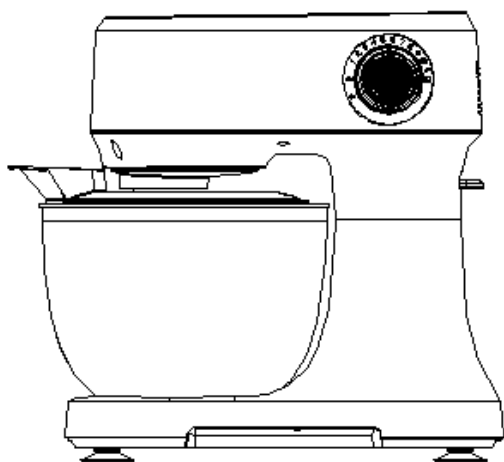
PRE UPOTREBE MIKSERA

Pre nego što sastavite mikser, proverite da li je naponski kabl isključen iz strujne utičnice i da je regulator brzine u položaju 0.

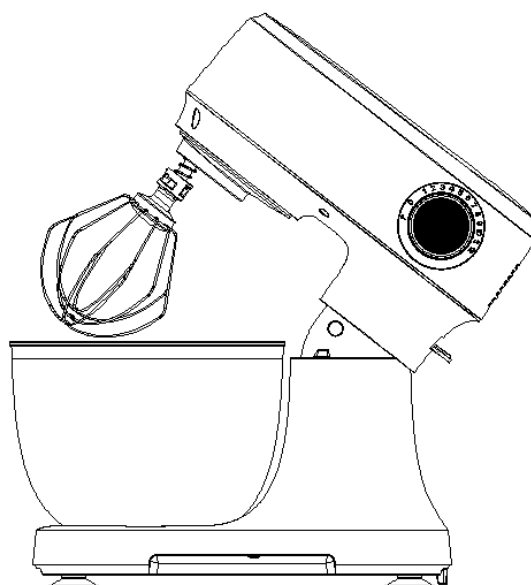
1. Pritiskom na dugme za otpuštanje, glava miksera će se automatski osloboditi i zaključati u nagnutom položaju.
2. Odaberite odgovarajući dodatak, u zavisnosti od zadatka mućenja: metlice za mešanje i mućenje jaja, kukice za mešenje testa, ili mutilice za mućenje i pravljenje pene od belanaca.
3. Umetnite metlice/kukice za testo/mutilice direktno u otvor dok ne budu sigurno zaključane.

Napomena: Proverite da li su metlice, kukice za testo ili mutilice u potpunosti umetnuti u ležište, jer u suprotnom rezultati mućenja mogu biti neadekvatni.

4. Postavite posudu na svoje mesto. Prvo postavite posudu na bazu, a zatim je okrenite u smeru kazaljke na satu dok se položaj ne zaključa (Slika 1).
5. Spustite glavu miksera i stavite metlice/kukice za testo/mutilice u posudu, pridržavajući glavu jednom rukom dok je polako spuštate. Čućete klik kada glava bude u ispravnom položaju.
6. Proverite da li je poklopac posude pravilno postavljen (Slika 2).



Sl.1



Sl.2

UPOTREBA VAŠEG SAMOSTOJEĆEG MIKSERA

1. Proverite da li je regulator brzine u položaju 0, zatim priključite kabl u strujnu utičnicu.
2. Okrenite regulator brzine na željeni nivo. Niske brzine 1-3 koriste se sa kukom za mešanje testa, srednje brzine 4-6 sa metlicom za mućenje, dok se najviša brzina koristi sa mutilicom za belanca.

Upozorenje: Ne stavljajte noževe, metalne kašike, viljuške i slične predmete u posudu dok mikser radi.

Napomena: Kada mešate testo kukom za testo, skinite poklopac posude nakon što se testo formira.

3. Maksimalno vreme rada ne sme biti duže od 4 minuta i 30 sekundi, a između dva uzastopna ciklusa potrebno je napraviti pauzu od najmanje 20 minuta. Kada mešate kvasno testo, preporučuje se da prvo koristite nisku brzinu, a zatim pređete na visoku brzinu kako biste postigli najbolje rezultate.

Napomena: Tokom mešenja, može doći do nakupljanja brašna na unutrašnjem delu posude. U tom slučaju, skinite poklopac posude i špatulom očistite brašno sa zidova posude kako biste obezbedili bolje rezultate mešenja.

4. Kada završite sa mešanjem, postavite regulator brzine na poziciju 0 i izvadite kabl uređaja iz strujne utičnice.

5. Držite pritisnutim dugme za otpuštanje – glava miksera će se automatski podići i zaključati u nagnutom položaju.

Oprez: Pre nego što pritisnete dugme za otpuštanje (odnosno pre nego što podignete glavu miksera), proverite da li su metlica, mutilica ili kuka za testo pravilno postavljeni na obe strane glave miksera. Ako nisu, prilikom podizanja glave miksera, metlica, mutilica ili kuka mogu doći u kontakt sa posudom. Ako su na prednjoj strani glave miksera, ponovo uključite regulator brzine, pustite mikser da radi nekoliko sekundi, a zatim ga isključite kako bi metlica, mutilica ili kuka prešle na obe strane glave miksera.

6. Ako je potrebno, možete očistiti višak hrane sa metlica ili kuka za testo pomoću plastične špatule.

7. Izvucite metlicu/kuku za testo/mutilicu uz malu upotrebu sile. Preporučuje se da pritisnete donji deo metlice/kuke za testo/mutilice kako biste lakše izvukli dodatak.

Opres: Regulator brzine mora biti u poziciji 0, a kabl uređaja mora biti isključen iz strujne utičnice pre nego što izvadite metlicu/kuku za testo/mutilicu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite kabl uređaja iz strujne utičnice i sačekajte da se potpuno ohladi pre nego što ga očistite.

Opres: Mikser se ne sme potapati u vodu ili druge tečnosti.

2. Očistite spoljašnju površinu glave i baze vlažnom krpom, a zatim obrišite mekom suvom krpom.

3. Očistite ostatke hrane sa napojnog kabla.

4. Potopite posudu, metlicu, špatulu, kuku za testo i mutilicu u toplu sapunjavu vodu za temeljno čišćenje. Zatim ih isperite pod mlazom vode i obrišite suvom krpom. Takođe ih možete staviti u mašinu za pranje sudova.

KULINARSKI SAVETI

1. Hladni sastojci, kao što su puter i jaja, treba da budu na zagrejani na sobnoj temperaturi pre mućenja. Izvadite ih iz frižidera malo ranije da bi odstojali pre pripreme.

2. Da biste sprečili upadanje ljuski od jaja u posudu za mućenje ili razbijanje pokvarenih jaja, razbijajte jaja u posebnu posudu, a zatim ih dodajte u smešu.

3. Ne mutite sastojke više nego što treba, već se pridržavajte instrukcija iz recepta. Mešajte suve sastojke samo dok se ne sjedine, i to uvek pri maloj brzini.

4. Klimatski uslovi, sezonske promene temperature, temperatura sastojaka i varijacije njihove teksture u zavisnosti od različitih oblasti igraju bitnu ulogu u potrebnom vremenu mućenja i postignutim rezultatima.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Uvek započnite mešanje na najnižoj brzini. Kada sastojci postanu glatka smesa, postepeno povećavajte brzinu na preporučeni nivo prema receptu.

NIKADA NE STAVLJAJTE METLICU I KUKU ZA TESTO U MAŠINU ZA PRANJE SUDOVA.

RECEPT

Test predmeti	Preporučeni materijal	Težina	Uputstvo
Metlica	Brašno	150g	Podesite na nisku brzinu 30 sekundi, zatim na najvišu brzinu i mutite 4 minuta.
	Šećer	150g	
	Puter	150g	
	Jaja	3 komada	
	Prašak za pecivo	3g	
	Maltoza	700g	Zagrejte maltozu na 42°C i dobro promešajte sa belim šećerom. Podesite na nisku brzinu 5 sekundi, a zatim na visoku brzinu 25 sekundi.
	Beli šećer	400g	
Kuka za testo	Brašno	400g	Podesite na nisku brzinu 30 sekundi, zatim na najvišu brzinu i mutite 4 minuta.
	Voda	240g	
Mutilica	Jaja	4 komada	Podesite na najvišu brzinu i mutite 3 minuta.

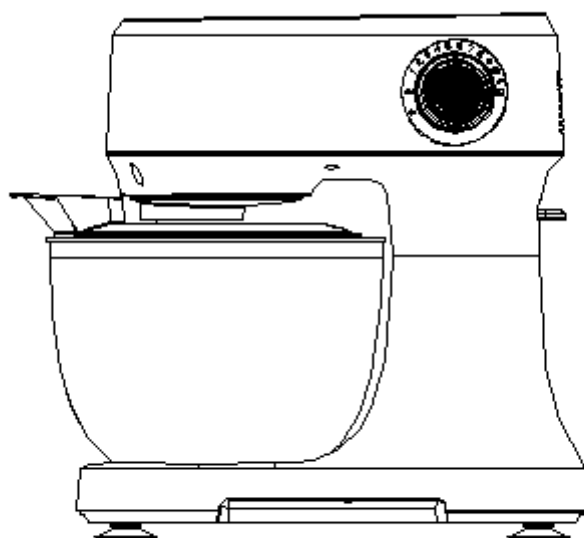
EKOLOŠKO ODLAGANJE



Možete pomoći u zaštiti životne sredine!
Molimo vas da se pridržavate lokalnih propisa: predajte neispravan električni uređaj odgovarajućem centru za odlaganje otpada.

Mezclador de pie

Manual de usuario



KR 3000 / KR3001

Lea este manual detenidamente antes de usarlo y guárdelo para futuras referencias

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de usar un dispositivo eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea el manual completo.
2. Verifique que el voltaje en el tomacorriente de pared corresponda al voltaje del dispositivo que se puede encontrar en la placa de identificación del dispositivo.
3. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el dispositivo no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera.
4. No deje el cable colgando sobre el borde del escritorio, de la superficie de trabajo o de cualquier superficie caliente.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
6. Si el cable de alimentación está dañado, sólo puede ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio licenciado o una persona con calificaciones similares para evitar cualquier peligro.
7. Si se usa un dispositivo cerca de niños o personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, se requiere una vigilancia continua.
8. No coloque el dispositivo sobre o cerca de una cocina de gas o cocina eléctrica.
9. No retire las batidoras de varillas mientras el dispositivo está funcionando.
10. No deje la batidora desatendida mientras está funcionando.
11. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
12. El uso de piezas que no son recomendados por el fabricante pueden causar lesiones, incendio o una descarga eléctrica.
13. Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
14. Siempre verifique que el botón de control esté en la posición APAGADO antes de enchufar el cable del dispositivo al tomacorriente de pared. Para apagar el dispositivo, gire la perilla de control a la posición APAGADO y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.
15. Evite cualquier contacto con las partes móviles del dispositivo.
16. Asegúrese de que el aparato, las manos, la ropa y todos los demás utensilios estén alejados de las varillas de batidora para reducir el riesgo de lesiones y / o daños al dispositivo.
17. Siempre apague la fuente de alimentación si no está supervisada, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
18. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
19. Apague el dispositivo antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
20. Este dispositivo está diseñado para su uso doméstico y entornos similares como:

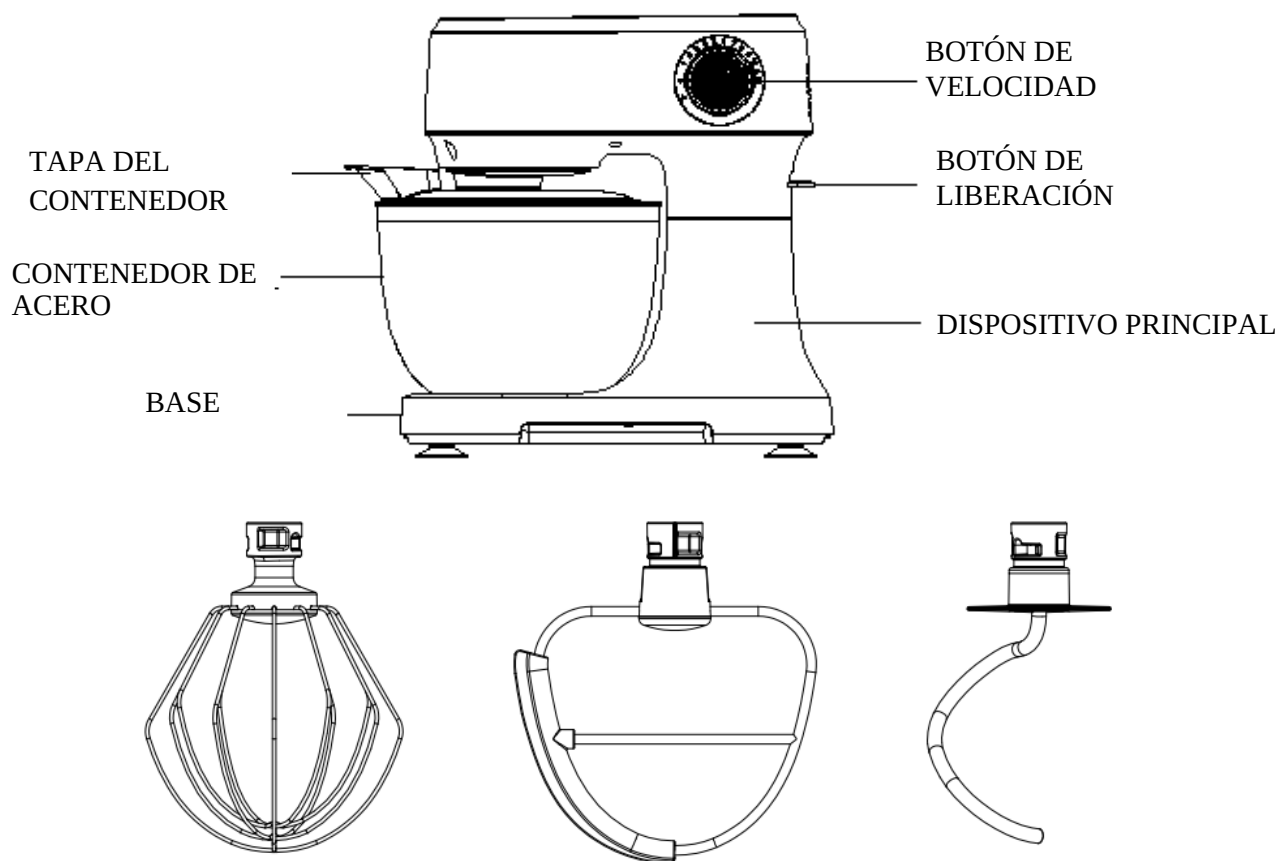
- el área de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
- en casas de campo,
- por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial,
- en establecimientos bed and breakfasts (B&B)

21. Guarde este manual.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONOZCA SU BATIDORA

El producto puede sufrir cambios sin previo aviso.



ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA

Antes de montar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente y que el control de velocidad esté en la posición 0.

1. Al presionar el botón de liberación, el cabezal de la batidora se liberará y bloqueará automáticamente en la posición inclinada.
2. Elija el accesorio adecuado, dependiendo de la tarea de batir: batidores para mezclar y batir huevos, ganchos para mezclar masa o batidores para batir y hacer espuma con claras de huevo.
3. Inserte los batidores/ganchos para masa/batidores directamente en la abertura hasta que queden bien bloqueados.

Nota: Asegúrese de que los batidores, ganchos para masa o batidores estén completamente insertados en la bandeja; de lo contrario, los resultados del batido pueden ser inadecuados.

4. Coloca el recipiente en su lugar. Primero, coloque el recipiente en la base, luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar (Figura 1).
5. Baje el cabezal de la batidora y coloque los batidores/ganchos para amasar/batidores en el recipiente, sujetando el cabezal con una mano mientras lo baja lentamente. Escuchará un clic cuando el cabezal esté en la posición correcta.
6. Comprobar si la tapa del recipiente está colocada correctamente (Figura 2).

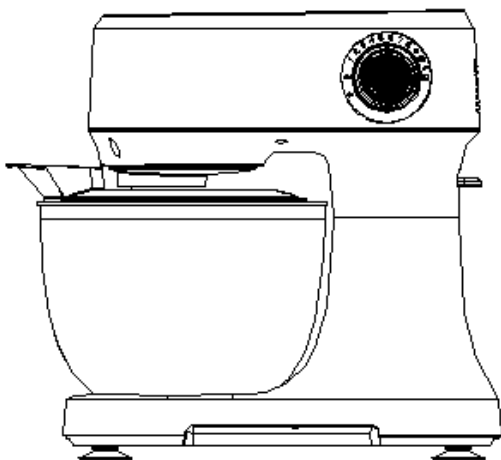


Fig.1

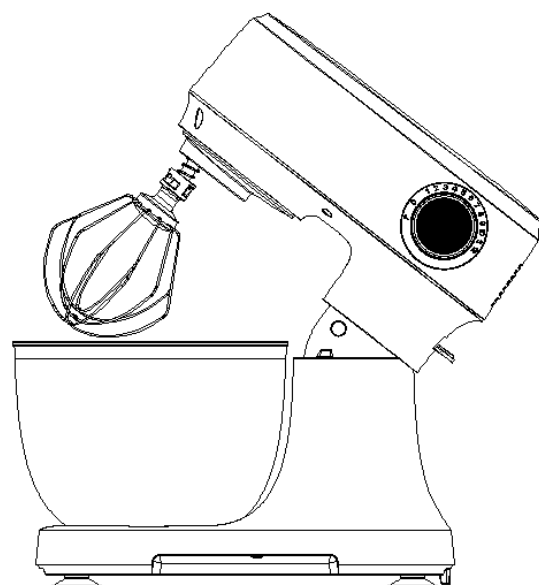


Fig.2

USO DE SU MEZCLADORA DE PIE

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición 0, luego conecte el cable a la toma de corriente.

2. Gire el Selector de velocidad a la configuración deseada. Las velocidades bajas 1-3 se usan con un gancho para masa, las velocidades medias 4-6 se usan con un batidor, mientras que la velocidad más alta se usa con un batidor para claras de huevo.

Advertencia: No coloque cuchillos, cucharas de metal, tenedores y objetos similares en el bol mientras la batidora esté funcionando.

Nota: Cuando mezcle la masa con el gancho para masa, retire la tapa del recipiente después de que se forme la masa.

3. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder los 4 minutos y 30 segundos y el mínimo de 10 minutos del tiempo de descanso debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos. Cuando amase la masa de levadura, sugiera que el selector de velocidad use primero una velocidad baja y luego usa alta velocidad para lograr los mejores resultados.

Nota: Durante la mezcla, es posible que se acumule harina en el interior del recipiente. En este caso, retira la tapa del bol y utiliza una espátula para limpiar la harina de las paredes del bol para asegurar mejores resultados de mezcla.

4. Cuando se complete la mezcla, gire el selector de velocidad a la posición 0, desconecte el cable del toma de corriente.

5. Mantenga presionado el botón de liberación; el cabezal de la batidora se levantará y bloqueará automáticamente en la posición inclinada.

Precaución: Antes de presionar el botón de liberación (es decir, antes de levantar el cabezal de la batidora), asegúrese de que la batidora, el batidor o el gancho para amasar estén colocados correctamente a ambos lados del cabezal de la batidora. De no ser así, al levantar el cabezal de la batidora, la batidora, batidor o gancho podrían entrar en contacto con el bol. Si están en la parte frontal del cabezal de la batidora, vuelva a encender el control de velocidad, deje que la batidora funcione durante unos segundos y luego apáguela para que la batidora, el batidor o el gancho vayan a ambos lados del cabezal de la batidora.

6. Si es necesario, puedes limpiar el exceso de comida de las varillas o del gancho amasador con una espátula de plástico.

7. Saque el batidor/gancho amasador/batidor usando un poco de fuerza. Se recomienda presionar hacia abajo la parte inferior del batidor/gancho amasador/batidor para que sea más fácil sacar el accesorio.

Precaución: El control de velocidad debe estar en la posición 0 y el cable del dispositivo debe estar desconectado de la toma de corriente antes de retirar la batidora/gancho amasador/batidora.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo y espere que se enfríe por completo.

Precaución: La batidora no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

2. Limpie la superficie exterior de la cabeza con un paño humedecido y pula con un paño suave y seco.

3. Limpie cualquier exceso de partículas de comida del cable de alimentación.

4. Lave el contenedor, las batidoras y los ganchos de masa con agua tibia y jabón y seque. Luego enjuáguelos con agua corriente y límpielos con un paño seco. También puedes meterlos en el lavavajillas.

IMPORTANTES TIPOS DE OPERACIÓN

1. Los artículos congelados como la mantequilla, los huevos se deben sacar por adelantado y colocados a temperatura ambiente durante un período de tiempo.

2. Para eliminar la posibilidad de tener cáscaras o huevos malolientes en su receta, primero rompa los huevos en un recipiente separado y luego los agregue a la mezcla.

3. No revuelva demasiado tiempo, solo de acuerdo con el menú. Mezcla los ingredientes secos hasta que se combinen, siempre a velocidad baja.

4. Las condiciones climáticas, los cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y las variaciones en su textura según las diferentes zonas juegan un papel importante en el tiempo de mezcla requerido y los resultados obtenidos.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Empiece siempre a mezclar a la velocidad más baja. Cuando los ingredientes se conviertan en una mezcla suave, aumente gradualmente la velocidad hasta el nivel recomendado según la receta.

NUNCA PON LA BATIDORA Y EL GANCHO DE MASSA EN EL LAVAVAJILLAS.

RECETA

Comida de prueba	Material recomendado	Peso	Instrucción
Batidora	Harina	150g	Poner a velocidad baja durante 30 segundos, luego a velocidad alta y batir durante 4 minutos.
	Azúcar	150g	
	Mantequilla	150g	
	Huevos	3 piezas	
	Polvo para hornear	3g	
	Maltosa	700g	Calentar la maltosa a 42°C y mezclar bien con azúcar blanca. Póngalo a velocidad baja durante 5 segundos y luego a velocidad alta durante 25 segundos.
	Azúcar blanca	400g	
Gancho de massa	Harina	400g	Poner a velocidad baja durante 30 segundos, luego a velocidad alta y batir durante 4 minutos.
	Agua	240g	
Batidoras	Huevos	4 piezas	Poner a máxima velocidad y batir durante 3 minutos.

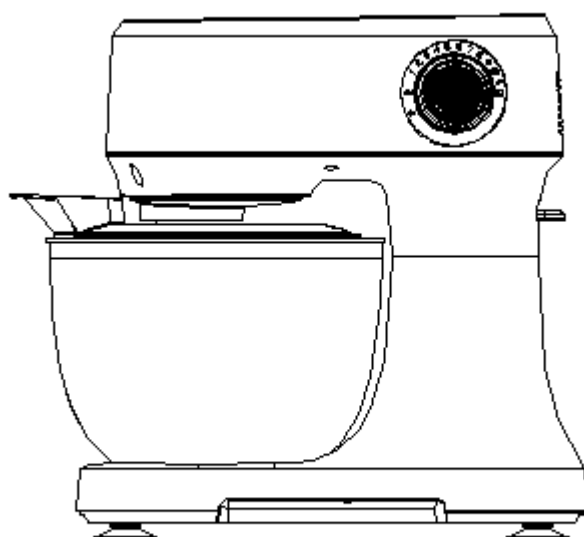
DISPOSICIÓN ECOLÓGICA



Puede ayudar a proteger el medio ambiente!
Por favor, respetar la legislación local: todos los aparatos eléctricos defectuosos deben presentarse a los centros adecuados para el reciclaje de residuos electrónicos y eléctricos.



BATEDEIRA MANUAL DE INSTRUÇÕES



KR 3000 / KR3001

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho e guarde-o para futuras necessidades.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar qualquer aparelho elétrico, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todo este manual de instruções.
2. Antes de usar, verifique se a tensão indicada no rótulo do seu aparelho corresponde a da tomada elétrica.
3. Não utilize este aparelho com o cabo ou a ficha danificados nem se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou apresentar algum dano significativo.
4. Não permita que o cabo fique pendurado na borda da mesa, balcão ou próximo de superfícies quentes.
5. Não mergulhe o cabo ou o corpo da batedeira em água pois pode causar choque elétrico.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um agente de serviço de assistência técnica autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.
7. Supervisione sempre o aparelho quando este estiver em uso próximo de crianças ou de pessoas incapacitadas.
8. Não coloque o aparelho em cima nem próximo de aquecedores a gás quentes ou de um forno aquecido.
9. Nunca remova os batedores ou ganchos da massa com o aparelho em funcionamento.
10. Não deixe a batedeira sem supervisão enquanto estiver em uso.
11. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso nem antes de colocar ou retirar peças bem como antes da limpeza.
12. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou lesões.
13. Remova os batedores antes de os lavar.
14. Certifique-se sempre que o botão de controle está na posição OFF antes de ligar o cabo à tomada. Para desligar o aparelho, rode o botão de controle na posição OFF e de seguida, desligue da tomada.
15. Evite o contato com partes móveis do aparelho.
16. Mantenha as mãos, roupas, espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante a operação para reduzir o risco de lesões e/ou danos no aparelho.
17. Desligue sempre o aparelho da tomada quando o deixar sem supervisão bem como antes de montar, desmontar ou limpar.
18. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

19. Desligue o aparelho antes de trocar os acessórios ou de aceder a peças que se movam durante o uso.

20. Este aparelho é destinado a uso em ambientes domésticos ou semelhantes, como:

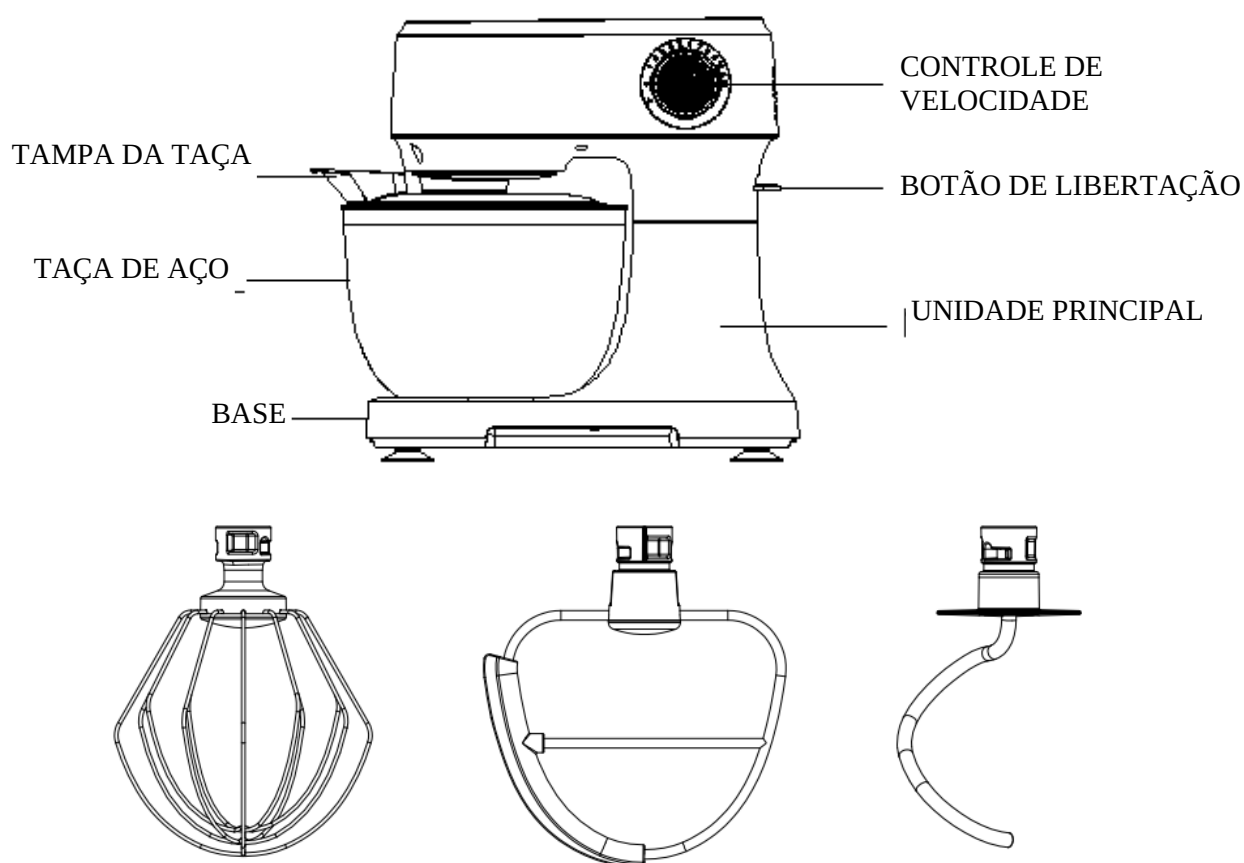
- Zonas de Cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Turismo Rural ou Alojamentos Locais.
- Por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Em ambientes do tipo bed and breakfast.

21. Guarde estas instruções.

EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

CONHEÇA SEU DISPOSITIVO

Este produto pode ser alterado sem aviso prévio.



PREPARAR A SUA BATEDEIRA

Antes de montar o aparelho, certifique-se que o cabo de alimentação esta desligado da tomada e que o controle de velocidade se encontra na posição 0.

1. Ao pressionar o botão de liberação, a cabeça da batedeira fica automaticamente destravada e inclinada.
2. Escolha o acessório correto conforme a tarefa de mistura: batedores para misturar e bater ovos, ganchos para amassar massa ou batedores para fazer claras em neve.
3. Insira os batedores/ganchos para massa/batedores diretamente no encaixe até que estejam devidamente travados. Nota: Certifique-se que os batedores, ganchos para massa ou batedores estão completamente encaixados, caso contrário o desempenho da mistura pode ser insatisfatório.
4. Coloque a tigela no lugar. Posicione a tigela na base e rode-a no sentido horário até travar (Imagem 1).
5. Desça a cabeça da batedeira e posicione os batedores/ganchos para massa/batedores na tigela, segurando a cabeça com uma mão enquanto a baixa lentamente. Ouvirá um clique quando a cabeça estiver na posição correta.
6. Verifique se a tampa da tigela está correta

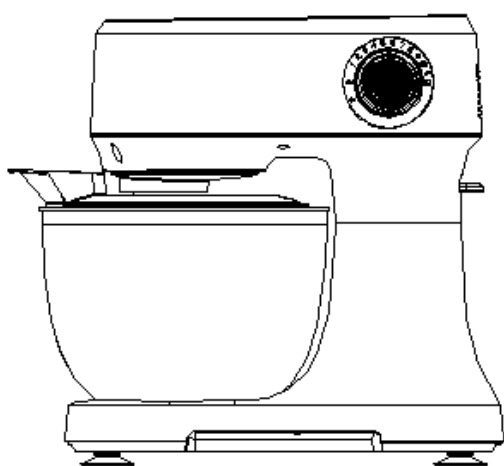


Fig.1

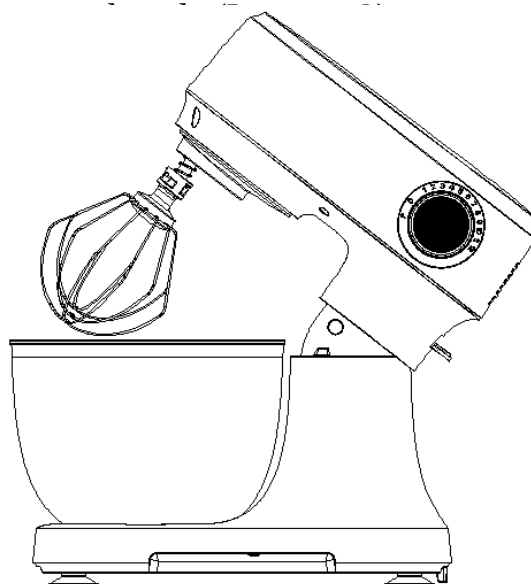


Fig.2

UTILIZAR A SUA BATEDEIRA

1. Verifique se o controle de velocidade está na posição 0 e de seguida, ligue o cabo na tomada.

2. Rode o controle de velocidade para a posição desejada. As velocidades baixas (1-3) são recomendadas para o gancho de massa, as velocidades médias (4-6) para os batedores e a velocidade mais alta para o batedor de claras.

Aviso: Não coloque facas, colheres de metal, garfos ou objetos semelhantes na tigela enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Nota: Ao usar o gancho de massa, retire a tampa da tigela assim que a massa estiver formada.

3. O tempo máximo de operação é de 4 minutos e 30 segundos. É necessário fazer uma pausa de pelo menos 20 minutos entre dois ciclos consecutivos. Ao misturar massa de fermento, recomenda-se começar com uma velocidade baixa e ir aumentando para uma velocidade mais alta para obter os melhores resultados.

Nota: Durante o processo de mistura, pode acumular farinha nas paredes internas da tigela. Nesse caso, remova a tampa da tigela e use uma espátula para limpar a farinha das paredes, garantindo melhores resultados.

4. Ao terminar a mistura, coloque o controle de velocidade na posição 0 e desconecte o aparelho da tomada.

5. Pressione o botão de libertação – a cabeça do aparelho será automaticamente levantada e travada na posição inclinada. **Atenção:** Antes de levantar a cabeça do aparelho, verifique se os batedores, o gancho de massa ou o batedor de claras estão devidamente colocados. Caso contrário, estes podem entrar em contato com a tigela ao levantar a

cabeça. Se tal acontecer, ligue o aparelho durante alguns segundos para reposicionar os acessórios e depois desligue-o.

6. Se necessário, remova os resíduos de comida dos batedores ou do gancho de massa utilizando uma espátula plástica.

7. Retire os batedores, o gancho de massa ou o batedor de claras aplicando uma leve pressão. Para facilitar, pressione a parte inferior do acessório ao removê-lo.

Atenção: O controle de velocidade deve estar na posição 0 e o cabo do aparelho deve estar desligado da tomada antes de retirar o batedor, o gancho de massa ou o batedor de claras.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o cabo do aparelho da tomada e aguarde até que arrefeça completamente antes de limpá-lo.

Atenção: Nunca submerja o aparelho em água nem em qualquer outro líquido.

2. Limpe a superfície externa da cabeça e da base com um pano húmido e depois seque com um pano macio e seco.

3. Remova os resíduos de comida do cabo de alimentação.

4. Mergulhe a tigela, os batedores, a espátula, o gancho de massa e o batedor de claras em água morna com sabão para uma limpeza profunda. Posteriormente, passe bem debaixo de água corrente e seque-os com um pano seco. Também podem ser lavados na máquina de lavar louças.

DICAS CULINÁRIAS

1. Ingredientes frios, como manteiga e ovos, devem estar à temperatura ambiente antes de serem batidos. Retire-os do frigorífico com antecedência para que alcancem a temperatura adequada antes de serem preparados.

2. Para evitar que pedaços de casca de ovo caiam na tigela ou quebras indesejadas de

ovos, quebre-os num recipiente separado e depois adicione à mistura.

3. Não bata os ingredientes mais do que necessário e siga as instruções da receita. Misture os ingredientes secos apenas até que estejam incorporados e sempre em baixa velocidade.

4. As condições climáticas, mudanças sazonais de temperatura, a temperatura dos ingredientes e as variações na sua textura, dependendo da região, desempenham um papel importante no tempo necessário para a operação bem como nos resultados alcançados.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Comece sempre a mistura na velocidade mais baixa. Quando os ingredientes se transformarem numa mistura homogênea, aumente gradualmente a velocidade para o nível recomendado de acordo com a receita.

NUNCA COLOQUE O BATEDOR E O GANCHO DE AMASSAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.

RECEITA

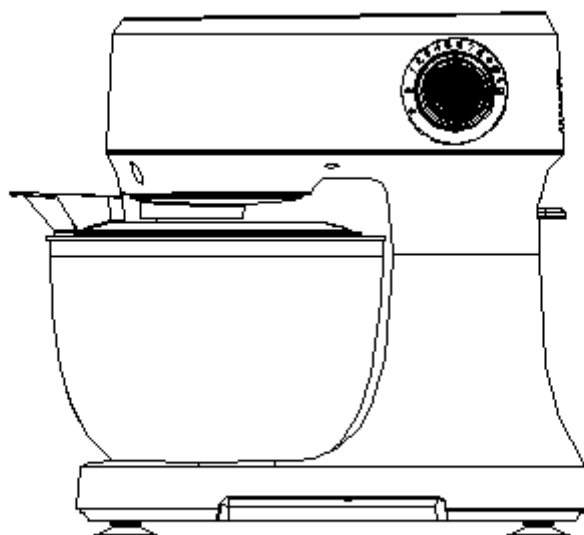
Itens para teste	Material recomendado	Peso	Instruções
Batedor	Farinha	150g	Defina na velocidade baixa por 30 segundos e posteriormente na velocidade alta e bata por 4 minutos.
	Açúcar	150g	
	Manteiga	150g	
	Ovos	3 unidades	
	Fermento em pó	3g	
	Maltose	700g	Defina na velocidade baixa por 30 segundos e posteriormente na velocidade alta e bata por 4 minutos.
	Açúcar branco	400g	
Gancho para massa	Farinha	400g	Ajuste na velocidade baixa durante 30 segundos e posteriormente na velocidade alta e bata durante 4 minutos.
	Água	240g	
Batedor de claras	Ovos	4 unidades	Defina na velocidade alta e bata por 3 minutos.

DESCARTE ECOLÓGICO



Pode ajudar a proteger o meio ambiente!
Por favor, siga as regulamentações locais:
entregue o aparelho eletrônico defeituoso num
centro de descarte e reciclagem apropriado e
certificado.

Επιτραπέζιο μίξερ Οδηγίες χρήσης



KR 3000 / KR3001

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση και φυλάξτε
το για μελλοντική αναφορά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε μια ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

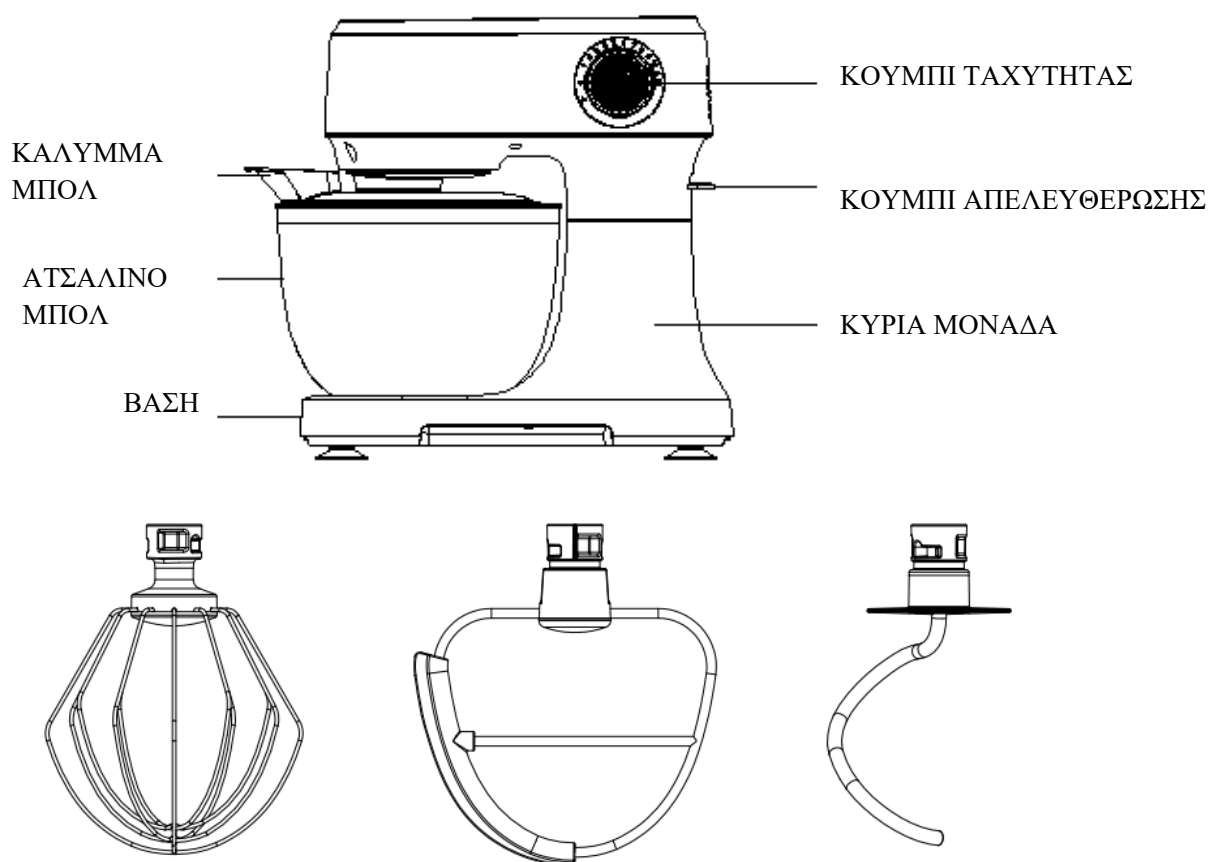
1. Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο.
2. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι η τάση στην ετικέτα της συσκευής σας ταιριάζει με την τάση της πρίζας σας.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή εάν είναι σπασμένο ή κατεστραμμένο με οποιονδήποτε τρόπο.
4. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού, πάγκου ή θερμής επιφάνειας.
5. Μη βυθίζετε το καλώδιο ή το σώμα του μίξερ σε νερό γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
6. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
7. Απαιτείται συνεχής επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή άτομα με αναπηρία.
8. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστό αέριο ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
9. Μην βγάζετε ποτέ τα χτυπητήρια ή τους γάντζους ζύμης ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
10. Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
11. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρίσετε.
12. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
13. Βγάζουμε τα χτυπητήρια από το μίξερ πριν τα πλύνουμε.
14. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση OFF πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση OFF και, στη συνέχεια, τραβήξτε το φως από την πρίζα.
15. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
16. Κρατάτε τα χέρια, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τα χτυπητήρια κατά τη λειτουργία για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή/και ζημιάς στο μίξερ.
17. Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα εάν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

18. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
19. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα μέρη κατά τη χρήση.
20. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακά και παρόμοια περιβάλλοντα όπως:
- Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - Εξοχικές κατοικίες
 - Από επισκέπτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.
 - Σε περιβάλλοντα τύπου B&B.
21. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΣΑΣ

Το προϊόν μπορεί να αλλάξει χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.



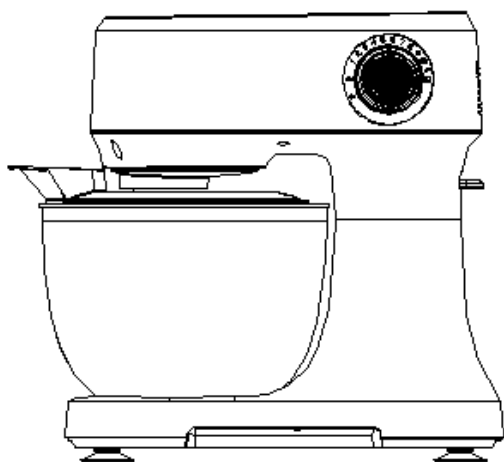
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

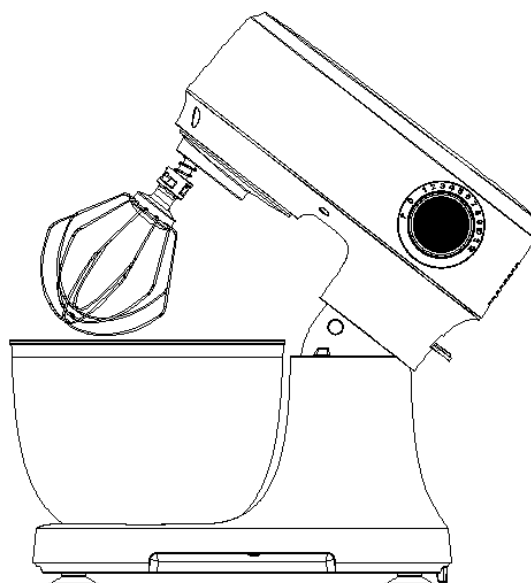
1. Πατώντας το κουμπί απελευθέρωσης, η κεφαλή του μίξερ θα απελευθερωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει στην κεκλιμένη θέση.
2. Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα, ανάλογα με το χτύπημα: χτυπήματα για την ανάμειξη και το χτύπημα των αυγών, γάντζοι για την ανάμειξη της ζύμης ή χτυπητήρια για το χτύπημα και το χτύπημα των ασπραδιών αυγών.
3. Εισαγάγετε τα χτυπητήρια/γάντζους ζύμης/χτυπητήρια απευθείας στο άνοιγμα μέχρι να ασφαλίσουν καλά.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τα χτυπητήρια, τα άγκιστρα ζύμης ή τα χτυπητήρια έχουν εισαχθεί πλήρως στο δίσκο, διαφορετικά τα αποτελέσματα του χτυπήματος μπορεί να είναι ανεπαρκή.

4. Τοποθετήστε το δοχείο στη θέση του. Αρχικά, τοποθετήστε το ταψί στη βάση και, στη συνέχεια, γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (Εικόνα 1).
5. Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και βάλτε τα χτυπητήρια/γάντζους ζύμης/χτυπητήρια στο μπολ, κρατώντας το κεφάλι με το ένα χέρι καθώς το κατεβάζετε αργά. Θα ακούσετε ένα κλικ όταν η κεφαλή βρίσκεται στη σωστή θέση.
6. Ελέγξτε ότι το καπάκι του δοχείου έχει τοποθετηθεί σωστά (Εικόνα 2).



Εικ.1



Εικ.2

ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΜΙΞΕΡ

1. Ελέγξτε ότι ο έλεγχος ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0 και, στη συνέχεια, συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα.

2. Γυρίστε το ρυθμιστή ταχύτητας στο επιθυμητό επίπεδο. Οι χαμηλές ταχύτητες 1-3 χρησιμοποιούνται με γάντζο ζύμης, οι μεσαίες ταχύτητες 4-6 χρησιμοποιούνται με σύρμα, ενώ η υψηλότερη ταχύτητα χρησιμοποιείται με ένα σύρμα για τα ασπράδια αυγών.

Προειδοποίηση: Μην βάζετε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια και παρόμοια αντικείμενα στο μπολ ενώ λειτουργεί το μίξερ.

Σημείωση: Όταν ανακατεύετε τη ζύμη με το γάντζο ζύμης, αφαιρέστε το καπάκι του μπολ αφού σχηματιστεί η ζύμη.

3. Ο μέγιστος χρόνος εργασίας δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 4 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα και πρέπει να γίνεται διάλειμμα τουλάχιστον 20 λεπτών μεταξύ δύο διαδοχικών κύκλων. Όταν ανακατεύετε ζύμη μαγιάς, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πρώτα χαμηλή ταχύτητα και μετά να αλλάζετε σε υψηλή ταχύτητα για καλύτερα αποτελέσματα.

Σημείωση: Κατά την ανάμειξη, μπορεί να συσσωρευτεί αλεύρι στο εσωτερικό του μπολ. Σε αυτή την περίπτωση, αφαιρέστε το καπάκι του μπολ και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να καθαρίσετε το αλεύρι από τα τοιχώματα του μπολ για να εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα ανάμειξης.

4. Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε τον έλεγχο ταχύτητας στη θέση 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

5. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί απελευθέρωσης - η κεφαλή του μίξερ θα ανυψωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει στην κεκλιμένη θέση.

Προσοχή: Πριν πατήσετε το κουμπί απελευθέρωσης (δηλαδή, πριν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ), βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι, το χτυπητήρι ή το άγκιστρο ζύμης είναι σωστά τοποθετημένο και στις δύο πλευρές της κεφαλής του μίξερ. Εάν δεν είναι, όταν σηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, το σύρμα, το χτυπητήρι ή ο γάντζος μπορεί να έρθουν σε επαφή με το μπολ. Εάν βρίσκονται στο μπροστινό μέρος της κεφαλής του μίξερ, ενεργοποιήστε ξανά το ρυθμιστή ταχύτητας, αφήστε το μίξερ να λειτουργήσει για λίγα δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, σβήστε το έτσι ώστε το σύρμα, το χτυπητήρι ή το

άγκιστρο να πάει και στις δύο πλευρές της κεφαλής του μίξερ.

6. Αν χρειαστεί, μπορείτε να καθαρίσετε το περιττό φαγητό από τα χτυπητήρια ή το γάντζο ζύμης με μια πλαστική σπάτουλα.

7. Τραβήξτε έξω το σύρμα/γάντζο ζύμης/το χτυπητήρι χρησιμοποιώντας λίγη δύναμη. Συνιστάται να πιέζετε προς τα κάτω το σύρμα/γάντζο ζύμης/χτυπητήρι για να διευκολύνετε την αφαίρεση του προσαρτήματος.

Προσοχή: Ο έλεγχος ταχύτητας πρέπει να βρίσκεται στη θέση 0 και το καλώδιο της συσκευής πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα πριν αφαιρέσετε το χτυπητήρι/γάντζο ζύμης/χτυπητήρι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

Προσοχή: Το μίξερ δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά.

2. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια του κεφαλιού και της βάσης με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.

3. Καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το καλώδιο ρεύματος.

4. Μουλιάστε το μπολ, χτυπήστε με το σύρμα, σπάτουλα, γάντζο ζύμης και χτυπήστε με ζεστό, σαπουνόνερο για σχολαστικό καθαρίσμα. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα με τρεχούμενο νερό και σκουπίστε τα με ένα στεγνό πανί. Μπορείτε να τα βάλετε και στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Τα κρύα υλικά, όπως το βούτυρο και τα αυγά, θα πρέπει να ζεσταθούν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα χτυπήσετε. Τα βγάζουμε από το ψυγείο λίγο νωρίτερα για να ξεκουραστούν πριν τα ετοιμάσουμε.

2. Για να μην πέσουν τα τσόφλια αυγών στον κάδο του μίξερ ή να σπάσουν τα σάπια αυγά, σπάστε τα αυγά σε ξεχωριστό μπολ και μετά προσθέστε τα στο μείγμα.

3. Μην χτυπάτε τα υλικά παραπάνω από όσο χρειάζεται, αλλά ακολουθείτε τις οδηγίες της συνταγής. Ανακατεύουμε τα ξηρά υλικά μέχρι να ενωθούν, πάντα σε χαμηλή ταχύτητα.

4. Οι κλιματικές συνθήκες, οι εποχιακές αλλαγές θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των συστατικών και οι διακυμάνσεις στην υφή τους ανάλογα με τις διάφορες περιοχές παίζουν σημαντικό ρόλο στον απαιτούμενο χρόνο ανάμειξης και στα αποτελέσματα που επιτυγχάνονται.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Να ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη στη χαμηλότερη ταχύτητα. Μόλις τα υλικά είναι λεία, αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα στο επίπεδο που προτείνει η συνταγή.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΒΑΖΕΤΕ ΤΟ ΜΑΣΤΙΓΙ ΚΑΙ ΤΟ ΓΑΝΤΖΙ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Δοκιμαστικά	Συνιστώμενο υλικό	Βάρος	Οδηγίες
Σύμα	Αλεύρι	150g	Ρυθμίστε σε χαμηλή ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια σε υψηλή ταχύτητα και χτυπήστε για 4 λεπτά.
	Ζάχαρη	150g	
	Βούτιρο	150g	
	Αυγά	3 κομμάτια	
	Μπέικιν πάουντερ	3g	
	Μαλτόζη	700g	Ζεσταίνουμε τη μαλτόζη στους 42°C και ανακατεύουμε καλά με τη λευκή ζάχαρη. Ρυθμίστε τη χαμηλή ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα και μετά στην υψηλή ταχύτητα για 25 δευτερόλεπτα.
	Ζάχαρη	400g	
Γάτζος	Αλεύρι	400g	Ρυθμίστε σε χαμηλή ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια σε υψηλή ταχύτητα και χτυπήστε για 4 λεπτά .
	Νερό	240g	
Χτυπητήρι	Αυγά	4 κομμάτια	Ρυθμίστε στην υψηλότερη ταχύτητα και χτυπήστε για 3 λεπτά.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ

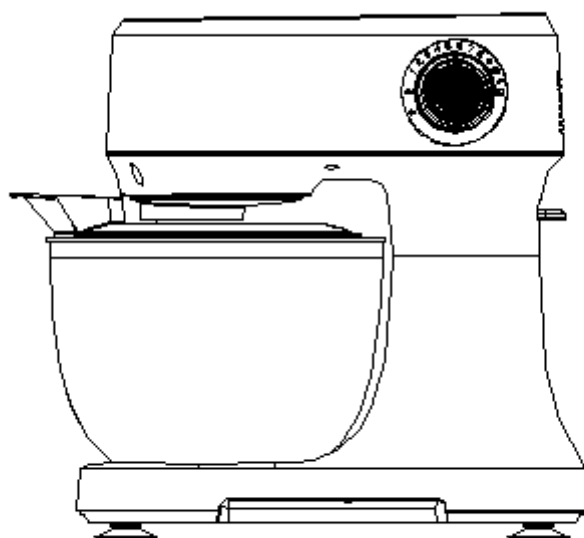


Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Συμμορφωθείτε με τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε την ελαττωματική ηλεκτρική συσκευή σε κατάλληλο κέντρο διάθεσης απορριμμάτων.

Mešalnik s posodo

Navodila za uporabo



KR 3000 / KR3001

Pred uporabo pozorno preučite navodila ter jih shranite za poznejšo uporabo.

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pred uporabo električnega aparata, vedno upoštevajte naslednje osnovne varnostne napotke:

1. Preberite vsa navodila.
2. Pred uporabo preverite, da napetost navedena na izdelku ustreza napetosti Vaše električne napeljave.
3. Ne uporabljajte naprave v kolikor je poškodovan napajalni kabel ali vtič, ali če je naprava v okvari ali je na kakršen koli način poškodovana.
4. Ne dovolite, da napajalni kabel visi čez rob mize ali da se dotika vroče površine.
5. Ne potaplajte kabel ali pogonske enote mešalnika v vodo, saj bi to lahko povzročilo električni udar.
6. Če pride do poškodbe napajalnega kabla, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisier ali ustrezno usposobljeno osebje, da ne bi prišlo do nevarnosti telesnih poškodb.
7. Če napravo uporabljajo otroci ali osebe z omejenimi zmožnostmi, jih je treba skrbno nadzorovati.
8. Ne postavljajte naprave na ali v bližini vročih plamenov ali električne pečice.
9. Nikoli ne izvrzite metlic ali kavljcev za testo medtem, ko aparat obratuje.
10. Naprave ne pustite obratovati brez nadzora.
11. Napravo po uporabi in preden jo pustite brez nadzora vedno izključite iz električne vtičnice, prav tako jo izključite iz vtičnice pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
12. Uporaba nastavkov, ki niso priporočani s strani proizvajalca, lahko pripeljejo do poškodb, požara ali električnega udara.
13. Odstranite nastavke z mešalnika pred čiščenjem.
14. Vedno preverite, da je stikalo na OFF preden povežete napajalni kabel na električno omrežje. Pri izklapljanju, najprej pretaknite stikalo na OFF, nato odklopite napajalni kabel iz električne vtičnice.
15. Izogibajte se stiku s premičnimi deli.
16. Roke, oblačila, žlice ali drugi pribor ne približujte metlicam oz. stepalnikom med obratovanjem, da ne bi prišlo do telesnih poškodb in/ali poškodbe mešalnika.
17. V primeru da puščate aparat brez nadzora, ga vedno odklopite iz električnega napajanja, enako pa storite tudi pred sestavljanjem oz. razstavljanjem ali čiščenjem.
18. Otroci ne smejo uporabljati aparata. Držite aparat in njegov napajalni kabel izven dosega otrok.
19. Pred menjavo ali rokovanjem s premičnimi deli, izključite aparat in ga izklopite iz električne napeljave.
20. Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih:

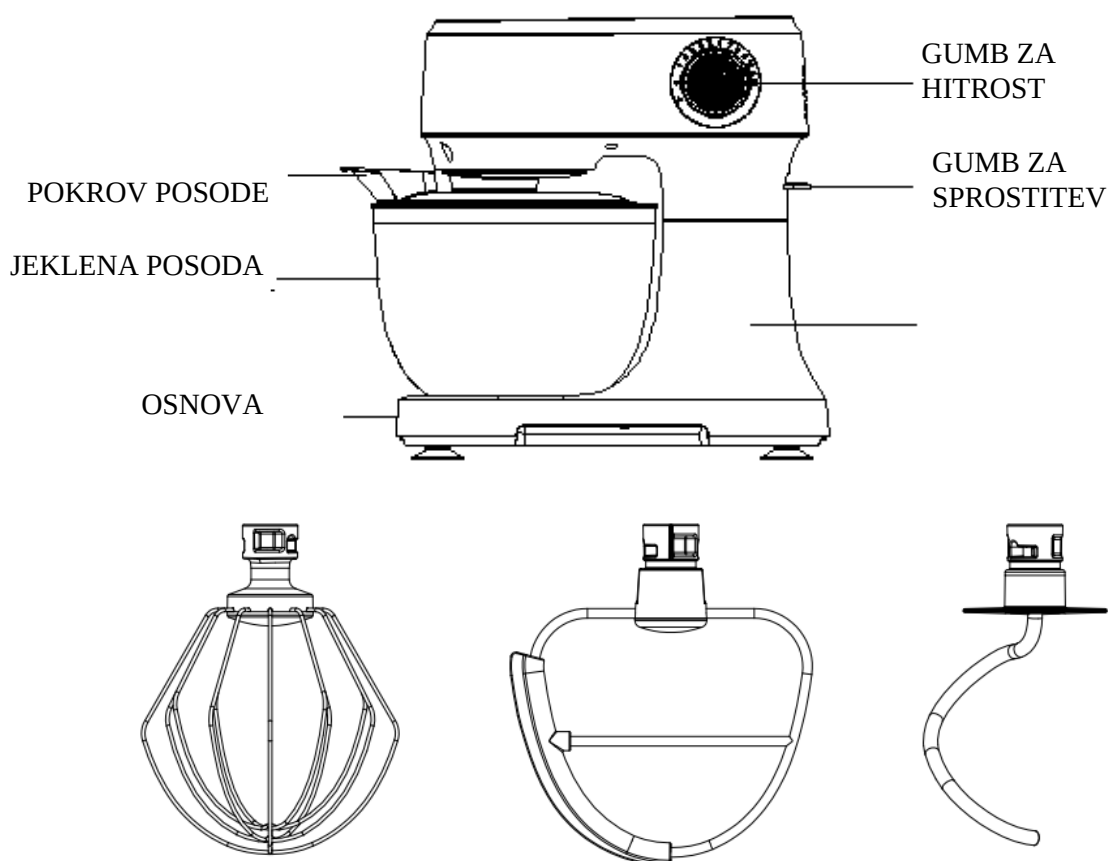
- kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- kmetijah;
- v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
- v prenočiščih z zajtrkom.

21. Shranite to navodilo.

SAMO ZA DOMAČO UPORABO

SPOZNAJTE VAŠ MEŠALNIK

Izdelek se lahko spremeni brez predhodnega obvestila.



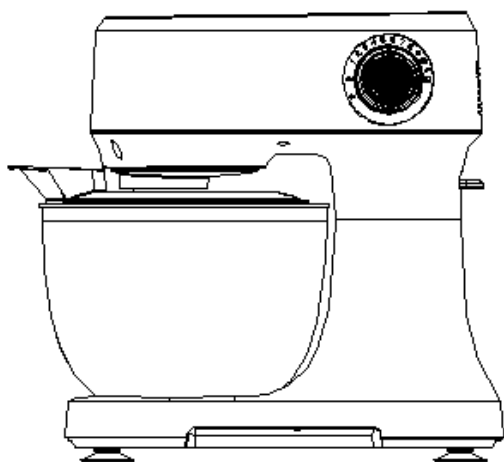
PRED UPORABO MEŠALNIKA

Pred sestavljanjem mešalnika, se prepričajte, da je odklopljen iz električnega omrežja in da je gumb za nadzor hitrosti na položaju "0".

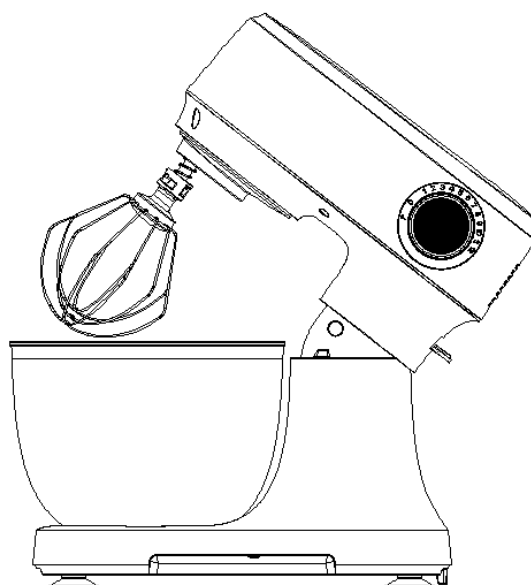
1. Z gumbom za sprostitve se bo glava mešalnika samodejno sprostila in zaklenila v nagnjenem položaju.
2. Izberite ustrezen dodatek glede na nalogo mešanja: metlice za mešanje in stepanje jajc, kuke za gnetenje testa ali metlice za stepanje in pripravo pene iz beljakov.
3. Vstavite metlice/kuke za testo/metlice neposredno v odprtino, dokler niso trdno zaklenjene.

Opomba: Preverite, ali so metlice, kuke za testo ali metlice popolnoma vstavljene v ležišče, sicer rezultati mešanja morda ne bodo ustrezni.

4. Postavite posodo na svoje mesto. Najprej postavite posodo na osnovo in jo nato zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni v zaklenjenem položaju (Slika 1).
5. Spustite glavo mešalnika in postavite metlice/kuke za testo/metlice v posodo, pri tem pa držite glavo z eno roko in jo počasi spuščajte. Slišali boste klik, ko bo glava v pravilnem položaju.
6. Preverite, ali je pokrov posode pravilno nameščen (Slika 2).



Sl.1



Sl.2

UPORABA VAŠEGA MEŠALNIKA

1. Preverite, ali je regulator hitrosti nastavljen na položaj 0, nato pa vklopite kabel v električno vtičnico.

2. Obračajte regulator hitrosti na zeleno hitrost. Nizke hitrosti 1-3 so primerne za uporabo s kuko za gnetenje testa, srednje hitrosti 4-6 za metlico za stepanje, najvišja hitrost pa se uporablja z metlico za stepanje beljakov.

Opozorilo: Med obratovanjem aparata, ne vstavljajte nožev, kovinskih žlic, vilic in podobno v skledo.

Opomba: Pri mešanju testa s kavljem za testo odstranite pokrov posode, ko je testo oblikovano.

3. Najdaljši dovoljeni čas neprekinjenega obratovanja znaša 4 minut in 30 sekund, med cikli uporabe pa mora biti najmanj 20 minut premora. Pri gnetenju kvašenega testa priporočamo, da najprej uporabite nizko hitrost, nato pa preklopite na višjo hitrost za najboljše rezultate.

Opomba: Med gnetenjem lahko pride do nabiranja moke na notranjem delu posode. V tem primeru odstranite pokrov posode in z lopatico očistite moko s sten posode, da zagotovite boljše rezultate gnetenja.

4. Kadar končate z mešanjem, pretaknite gumb za nadzor hitrosti na položaj »0« in odklopite napajalni kabel iz električnega omrežja.

5. Držite gumb za sprostitvev pritisnjen - glava mešalnika se bo samodejno dvignila in zaklenila v nagnjenem položaju.

Pozor: Preden pritisnete gumb za sprostitvev (oz. preden dvignete glavo mešalnika), preverite, ali sta metlica, metlica za beljake ali kuka za testo pravilno nameščena na obeh straneh glave mešalnika. Če niso, se metlica, metlica za beljake ali kuka lahko med dvigovanjem glave mešalnika dotaknejo posode. Če so na sprednji strani glave mešalnika, ponovno vklopite regulator hitrosti, pustite mešalnik, da deluje nekaj sekund, nato ga izklopite, da metlica, metlica za beljake ali kuka preideta na obe strani glave mešalnika.

6. Po potrebi s plastično lopatko očistite odvečno hrano z metlice ali kavlja za gnetenje.

7. Previdno izvlecite metlico/kavelj za testo/metlico za beljake z rahlo silo. Priporočamo, da pritisnete spodnji del metlice/kavolja za testo/metlice, da boste lažje odstranili dodatek.

Pozor: Regulator hitrosti mora biti v položaju 0 in kabel naprave mora biti odklopljen iz vtičnice, preden odstranite stepalnik/kavelj za testo/metlico.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Izklopite aparat in počakajte, da se ohladi preden začnete s čiščenjem.

Pozor: Mešalnika ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.

2. Obrišite zunanjo površino aparata z vlažno krpo in posušite s suho krpo.

3. Očistite vse ostanke hrane z napajalnega kabla.

4. Skledo, metlico, lopatico, kavelj za testo in metlico namočite v toplo milnico za temeljito čiščenje. Nato jih sperite pod tekočo vodo in obrišite s suho krpo. Lahko jih tudi pomivate v pomivalnem stroju.

NASVETI GLEDE UPORABE

1. Zamrznjena živila, kot npr. maslo, jajca itd. se morajo predhodno odtaliti na sobni temperaturi. Te sestavine predhodno pripravite.

2. Da pokvarjena jajca ali lupine ne bi končali v mešalni posodi, jajca najprej razbijte v drugi posodi, ter jih nato dodajte v zmes.

3. Ne pretiravajte s stepanjem. Pazite, da mešate, kolikor je to priporočeno v receptu. Pri dodajanju suhih sestavin sprva vedno uporabljajte nizko hitrost mešanja.

4. Podnebje, sezonske spremembe temperature, temperatura sestavin in razlike v njihovi teksturi glede na različna območja igrajo pomembno vlogo pri zahtevanem času mešanja in doseženih rezultatih.

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Vedno pričnite mešati pri nižji hitrosti. Postopoma povečujte do hitrosti priporočene v receptu.

METLICE IN KAVLJE ZA TESTO NIKOLI NE DAJTE V POMIVALNI STROJ.

RECEPT

Testni predmeti	Priporočen material	Teža	Navodilo
Metlica	Moka	150g	Nastavite na nizko hitrost za 30 sekund, nato na visoko in stepajte 4 minute.
	Sladkor	150g	
	Maslo	150g	
	Jajca	3 kosi	
	Pecilni prašek	3g	
	Maltoza	700g	Maltozo segrejemo na 42°C in dobro zmešamo z belim sladkorjem. Nastavite na nizko hitrost za 5 sekund, nato na visoko hitrost za 25 sekund.
	Beli sladkor	400g	
Kavelj za testo	Moka	400g	Nastavite na nizko hitrost za 30 sekund, nato na visoko in stepajte 4 minute.
	Voda	240g	
Stepalnik	Jajca	4 kosi	Nastavite na najvišjo hitrost in stepajte 3 minute.

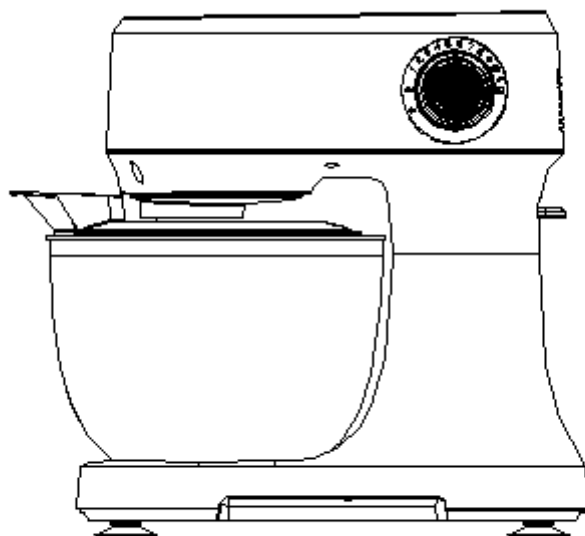
PRAVILNO ODLAGANJE IZDELKA



Tudi vi lahko pomagate varovati okolje!
Prosimo vas, da spoštujete lokalne zakonske predpise: vse odslužene električne naprave je treba predati pristojnim centrom za reciklažo elektronskih in električnih odpadkov.

Samostojeća miješalica

Upute za uporabu



KR 3000 / KR3001

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Prije uporabe električnog uređaja, uvijek trebate slijediti osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte cijeli priručnik.
2. Prije uporabe provjerite odgovara li napon na naljepnici vašeg uređaja naponu vaše električne utičnice.
3. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem, ili ako se slomi ili je na bilo koji način oštećen.
4. Nemojte dopustiti da kabel visi preko ruba stola, pulta ili vruće površine.
5. Nemojte uranjati kabel ili tijelo miksera u vodu jer to može uzrokovati strujni udar.
6. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osoba sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbjegla opasnost.
7. Potreban je stalni nadzor kada se uređaj koristi u blizini djece ili nemoćnih osoba.
8. Ne stavljajte uređaj na ili blizu vrućeg plina ili zagrijane pećnice.
9. Nikada nemojte izbacivati mutilice ili kuke za tijesto dok uređaj radi.
10. Ne ostavljajte miješalicu bez nadzora dok radi.
11. Isključite uređaj iz utičnice kada se ne koristi, prije ugradnje ili uklanjanja dijelova i prije čišćenja.
12. Korištenje dodatne opreme koju proizvođač ne preporučuje ili ne prodaje može uzrokovati požar, električni udar ili ozljedu.
13. Izvadite mutilice iz miješalice prije pranja.
14. Prije uključivanja uređaja u zidnu utičnicu uvijek provjerite je li upravljački gumb u položaju OFF. Kako biste isključili uređaj, okrenite upravljački gumb u položaj OFF, zatim izvucite utikač iz zidne utičnice.
15. Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima.
16. Držite ruke, odjeću, kao i lopatice i drugi pribor podalje od mutilica tijekom rada kako biste smanjili rizik od osobnih ozljeda i/ili oštećenja miješalice.
17. Uvijek isključite uređaj iz utičnice ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
18. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.
19. Isključite uređaj prije mijenjanja pribora ili približavanja pokretnim dijelovima tijekom upotrebe.
20. Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvima i sličnim okruženjima kao što su:

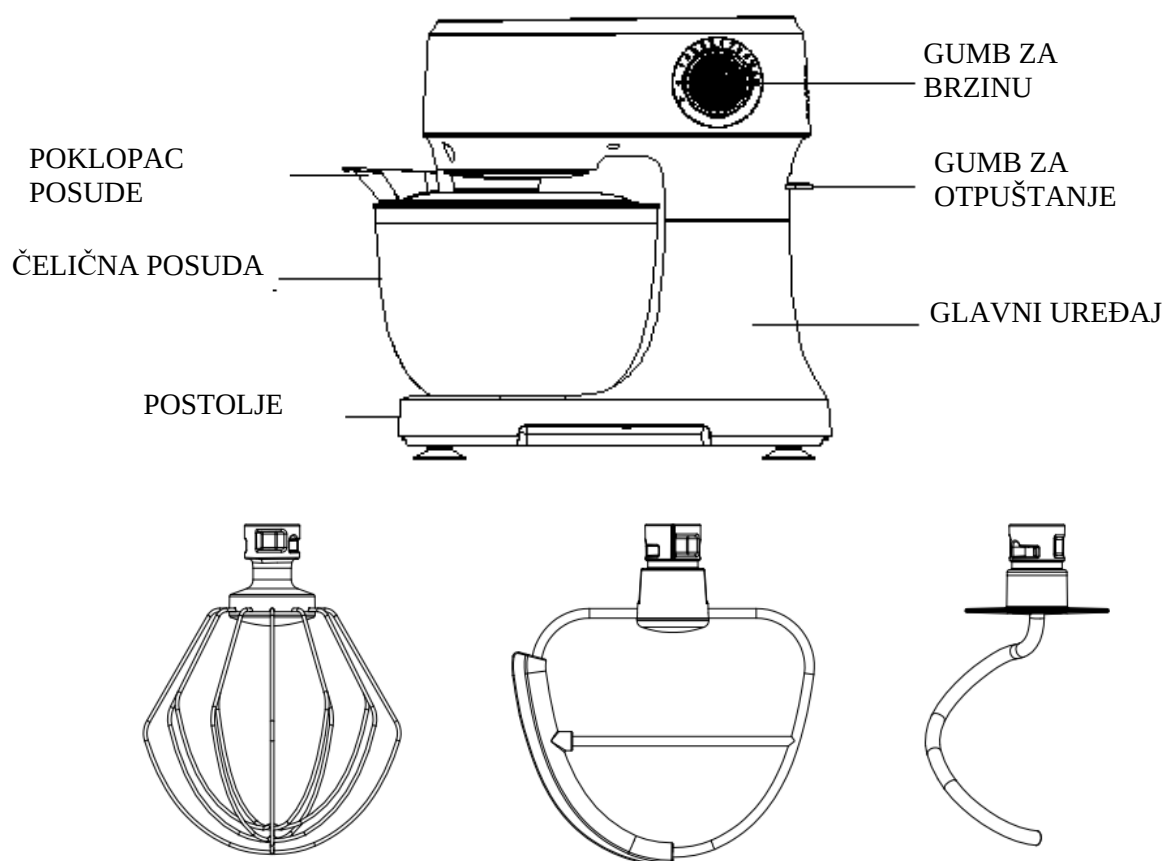
- Kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
- Seoske kuće;
- Od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
- U okruženjima tipa B&B.

21. Sačuvajte ove upute.

SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU

UPOZNAJTE VAŠU MIJEŠALICU

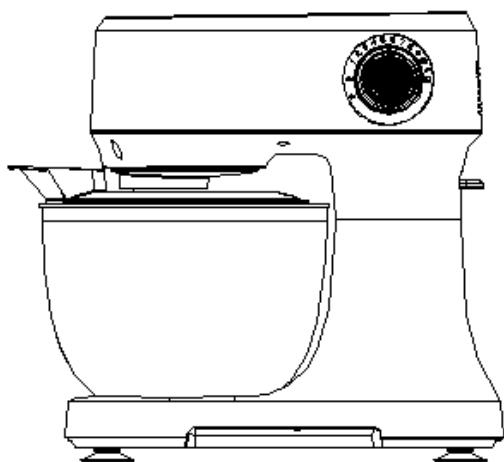
Proizvod se može promijeniti bez prethodne najave.



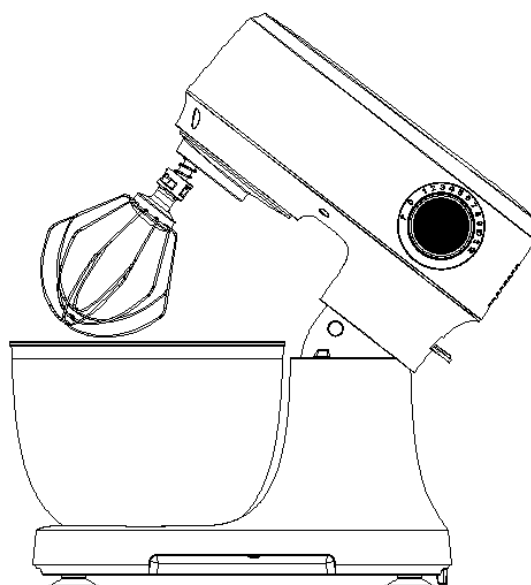
PRIJE UPOTREBE MJEŠALICE

Prije sastavljanja miksera provjerite je li kabel za napajanje isključen iz utičnice i da je regulator brzine u položaju 0.

1. Pritiskom na gumb za otpuštanje, glava miješalice će se automatski otpustiti i zaključati u nagnutom položaju.
 2. Odaberite odgovarajući nastavak, ovisno o zadatku mućenja: pjenjače za miješanje i mućenje jaja, kuke za miješanje tijesta ili pjenjače za mućenje i mućenje bjelanjaka.
 3. Umetnite pjenjače/kuke za tijesto/miješalice izravno u otvor dok se čvrsto ne učvrste.
- Napomena:** Provjerite jesu li metlice, kuke za tijesto ili metlice do kraja umetnute u pladanj, inače bi rezultati mućenja mogli biti neadekvatni.
4. Postavite posudu na svoje mjesto. Najprije stavite posudu na podnožje, a zatim je okrenite u smjeru kazaljke na satu dok ne sjedne na svoje mjesto (slika 1).
 5. Spustite glavu miksera i stavite pjenjače/kuke za tijesto/metlice u zdjelu, držeći glavu jednom rukom dok je polako spuštate. Čut ćete klik kada je glava u ispravnom položaju.
 6. Provjerite je li poklopac spremnika pravilno postavljen (Slika 2).



Sl.1



Sl.2

UPOTREBA VAŠE SAMOSTOJEĆE MIJEŠALICE

1. Provjerite je li regulator brzine u položaju 0, zatim uključite kabel u utičnicu.
2. Okrenite regulator brzine na željenu razinu. Male brzine 1-3 se koriste sa kukom za tijesto, srednje brzine 4-6 se koriste sa pjenjačom, dok je najveća brzina sa metlicom za bjelanjke.

Upozorenje: Ne stavljajte noževe, metalne žlice, vilice i slične predmete u posudu dok mikser radi.

Napomena: kada mijesite tijesto kukom za tijesto, uklonite poklopac posude nakon što se tijesto formira.

3. Maksimalno vrijeme rada ne smije biti duže od 4 minute i 30 sekundi, a između dva uzastopna ciklusa mora se napraviti pauza od najmanje 20 minuta. Kada miješate tijesto s kvascem, preporuča se da prvo koristite malu brzinu, a zatim prebacite na veliku brzinu za najbolje rezultate.

Napomena: Tijekom miješanja može se nakupiti brašno na unutarnjoj strani posude. U tom slučaju uklonite poklopac zdjele i lopaticom očistite brašno sa stijenki zdjele kako biste osigurali bolje rezultate miješanja.

4. Kada završite s miješanjem, postavite kontrolu brzine na položaj 0 i isključite uređaj iz utičnice.
5. Pritisnite i držite tipku za otpuštanje - glava miksera će se automatski podići i zaključati u nagnutom položaju.

Oprez: Prije nego što pritisnete gumb za otpuštanje (tj. prije podizanja glave miješalice), provjerite jesu li pjenjača, mutilica ili kuka za tijesto pravilno postavljeni na obje strane glave miješalice. Ako nisu, prilikom podizanja glave miješalice, pjenjača, metlica ili kuka mogu doći u dodir s posudom. Ako su na prednjoj strani glave miješalice, ponovno uključite kontrolu brzine, pustite miješalicu da radi nekoliko sekundi, zatim je isključite tako da pjenjača, mutilica ili kuka idu na obje strane glave miješalice.

6. Ako je potrebno, možete plastičnom lopaticom očistiti višak hrane s mutilica ili kuke za tijesto.
7. Malom snagom izvucite pjenjaču/kuku za tijesto/metlicu. Preporučljivo je pritisnuti donji dio pjenjače/kuke za tijesto/metlice kako biste lakše izvukli nastavak.

Opres: Kontrola brzine mora biti u položaju 0, a kabel uređaja mora biti isključen iz električne utičnice prije uklanjanja pjenjače/kuke za tijesto/metlice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz utičnice i pričekajte da se potpuno ohladi prije čišćenja.

Opres: Miješalica se ne smije uranjati u vodu ili druge tekućine.

2. Očistite vanjsku površinu glave i baze vlažnom krpom, zatim obrišite mekom suhom krpom.

3. Očistite ostatke hrane s kabela za napajanje.

4. Namočite zdjelu, pjenjaču, lopaticu, kuku za tijesto i pjenjaču u toploj sapunici za temeljito čišćenje. Zatim ih isperite pod tekućom vodom i obrišite suhom krpom. Možete ih staviti i u perilicu posuđa.

KUHARSKI SAVETI

1. Hladne sastojke, poput maslaca i jaja, prije mućenja treba zagrijati na sobnu temperaturu. Izvadite ih malo ranije iz hladnjaka kako bi odmorile prije pripreme.

2. Kako biste spriječili da ljuske jaja padnu u zdjelu za miješanje ili razbiju pokvarena jaja, razbijte jaja u posebnu zdjelu i dodajte ih u smjesu.

3. Nemojte miješati sastojke više nego što je potrebno, već slijedite upute u receptu.

Miješajte suhe sastojke samo dok se ne sjedine, uvijek na niskoj brzini.

4. Klimatski uvjeti, sezonske promjene temperature, temperatura sastojaka i varijacije u njihovoj teksturi ovisno o različitim područjima igraju važnu ulogu u potrebnom vremenu miješanja i postignutim rezultatima.

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Uvijek počnite miješati na najnižoj brzini. Kada sastojci postanu glatka smjesa, postupno povećavajte brzinu do preporučene razine prema receptu.

NIKADA NE STAVLJAJTE METLICU I KUKU ZA TIJESTO U PERILICU POSUĐA.

RECEPT

Test predmeti	Preporučeni materijal	Težina	Uputstvo
Metlica	Brašno	150g	Stavite na malu brzinu 30 sekundi, zatim na veliku brzinu i miješajte 4 minute.
	Šećer	150g	
	Maslac	150g	
	Jaja	3 komada	
	Prašak za pecivo	3g	
	Maltoza	700g	Zagrijte maltozu na 42°C i dobro promiješajte s bijelim šećerom. Podesite na nisku brzinu 5 sekundi, a zatim na visoku brzinu 25 sekundi.
	Bijeli šećer	400g	
Kuka za tijesto	Brašno	400g	Podesite na nisku brzinu 30 sekundi, zatim na najvišu brzinu i miješajte 4 minute.
	Voda	240g	
Mutilica	Jaja	4 komada	Podesite na najvišu brzinu i mutite 3 minuta.

EKOLOŠKO ODLAGANJE

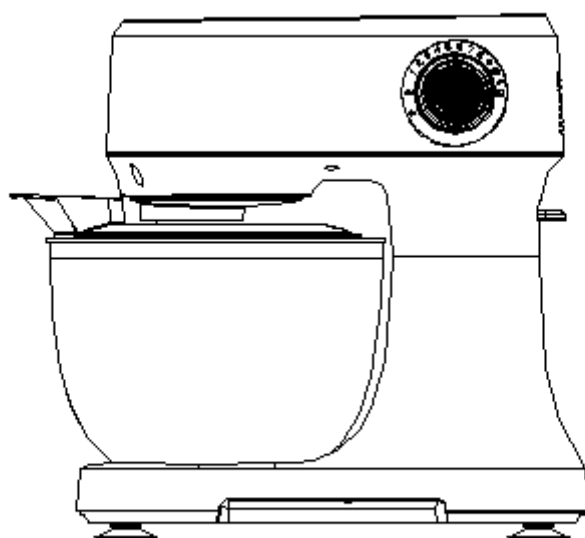


Možete pomoći u zaštiti okoliša! Pridržavajte se lokalnih propisa: neispravan električni uređaj predajte odgovarajućem centru za zbrinjavanje otpada.



MKD

МИКСЕР СО САД УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА



KR 3000 / KR3001

Внимателно прочитајте го ова упатство пред употреба и зачувајте го за идни потреби.

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Пред употреба на електричниот уред, би требало да се исполнат некои основни безбедносни предуслови, вклучувајќи ги и следните:

1. Прочитајте го целото упатство.
2. Пред употреба да се провери дали напонот на зидниот штекер одговара со напонот на етикетата на уредот.
3. Не користете го уредот ако се оштети кабелот, приклучок или при било какво друго оштетување.
4. Не оставајте го кабелот да виси преку ивицата од столот, на работна површина или било која загреана површина.
5. Не потопувајте го кабелот во вода или тело од миксерот бидејќи тоа може да доведе до струјни удар.
6. Ако кабелот за напојување е оштетен, за да се избегне потенцијално опасна ситуација, кабелот мора да биде заменет кај производителот, сервисерот или друго квалификувано лице.
7. Стален надзор е потребен кога уредот се користи во близина на деца или немоќни лица.
8. Не поставувајте го уредот на или во близина на жежок гас или на загреана перна.
9. Не вадете ги маталките или куки за тесто додека уредот работи.
10. Не оставајте уредот да работи без надзор.
11. Секогаш исклучувајте го уредот од напојување доколку уредот е без надзор како и пред чистење, расклопување или склопување на деловите.
12. Употребата на додатоци кои не се препорачани или продадени од производителот може да предизвика пожар, електричен удар или повреда.
13. Извадете ги маталките од миксерот пред да ги миете.
14. Уредот мора да биде исклучен, односно контролното копче да биде поставено на OFF пред да го уклучите кабелот за напојување во електричниот штекер. Прилика на исклучување исто прво може да се случи кога ќе го поставите контролното копче OFF, а потоа да го извлечете кабелот за напојување од ѕидниот штекер.
15. Избегнувајте контакт со подвижните делови.
16. Имајте во предвид да во текот на работата на уредот, рацете, облеката, како и целиот прибор да бидат оддалечени од маталката како да го избегнете ризикот од повреда луѓе и/или да го оштетите уредот.
17. Секогаш исклучувајте го уредот од струјната приклучница ако го оставате без

надзор и пред склопување, расклопување или чистење.

18. Овој уред не смее да го користат деца. Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца.

19. Исклучете го уредот пред да менувате додатоци или да пристапувате до деловите кои се движат за време на употреба.

20. Овој уред е наменет за употреба во домаќинства и слични околина како што се:

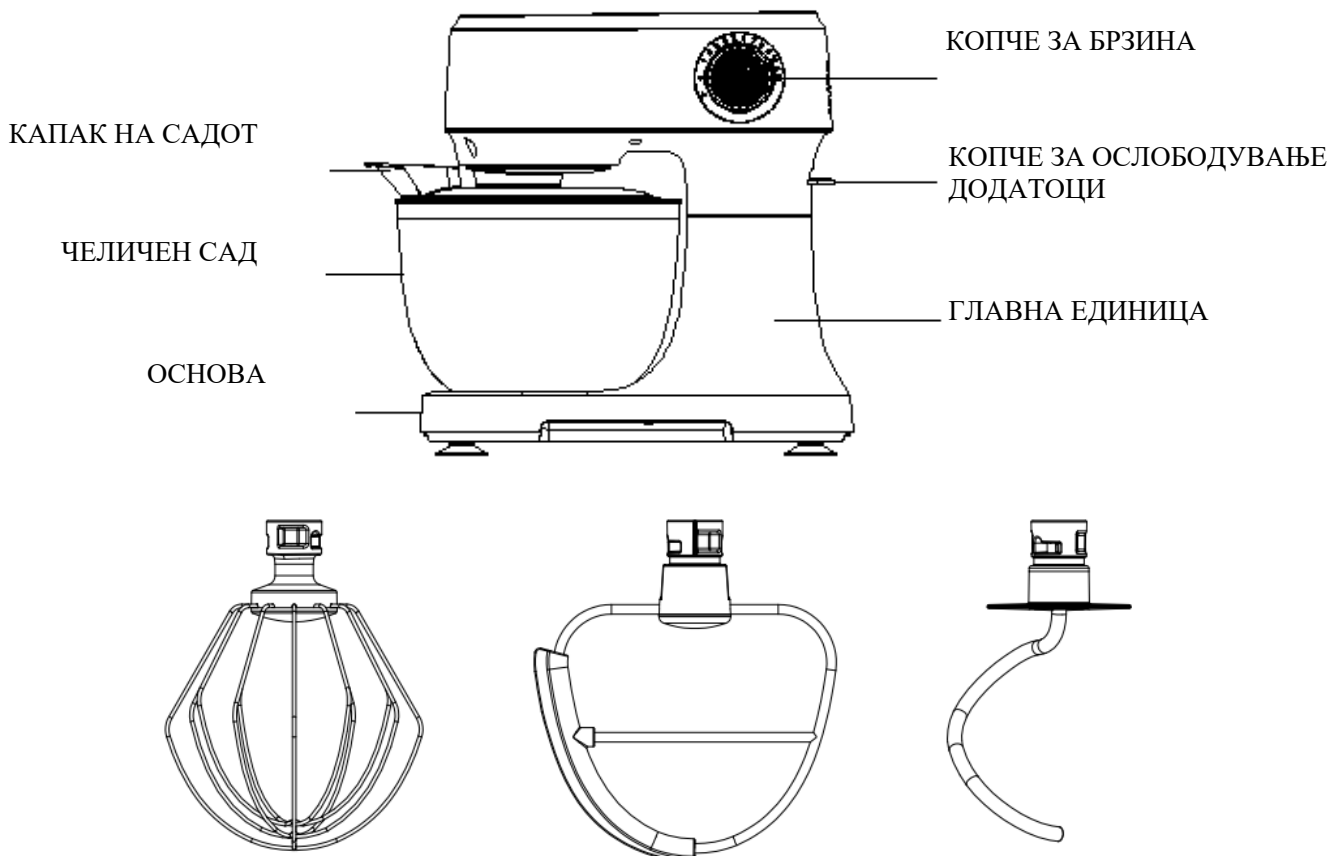
- Кујни за персонал во продавници, канцеларии и други работни околина;
- Селски куќи;
- Од страна на гости во хотели, мотели и други станбени околина;
- Во околина како ноќевање со доручек.

21. Зачувајте го ова упатство.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ МИКСЕР

Производот може да биде изменет без претходно известување.



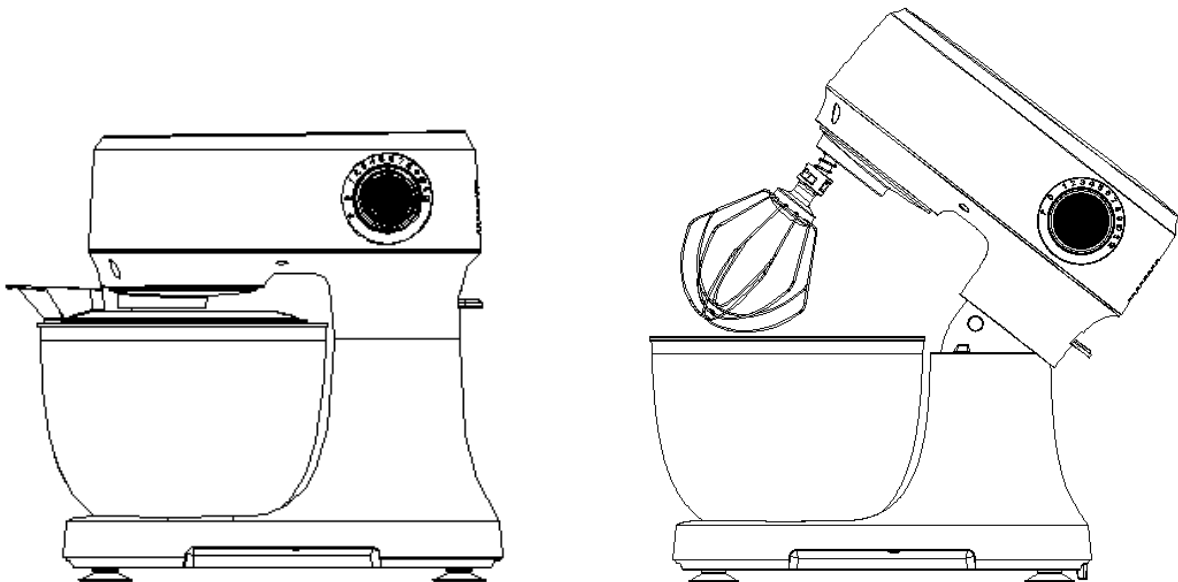
ПРЕД УПОТРЕБА НА МИКСЕРОТ

Пред да го склопите миксерот, проверете дали кабелот за напојување е исклучен од штекерот и дека регулаторот на брзината е во положба 0.

1. Со притискање на копчето за ослободување, главата на миксерот автоматски ќе се ослободи и ќе се заклучи во навалена положба.
2. Одберете соодветен додаток, во зависност од задачата за матење: жици за мешање и матење јајца, куки за месење тесто или маталки за правење пена од белки.
3. Вметнете ги жиците/куките за тесто/маталките директно во отворот додека не бидат сигурно заклучени.

Забелешка: Проверете дали жиците, кукичките за тесто или маталките се целосно вметнати во лежиштето, бидејќи во спротивно резултатите од матењето може да бидат неадекватни.

4. Поставете ја садот на своето место. Прво поставете го садот на основата, а потоа свртете го во насока на стрелките на часовникот додека положбата не се заклучи (Слика 1).
5. Спуштете ја главата на миксерот и ставете ги жиците/куките за тесто/маталките во садот, држејќи ја главата со една рака додека полека ја спуштате. Ќе чуете "клик" кога главата ќе биде во правилна положба.
6. Проверете дали капакот на садот е правилно поставен (Слика 2).



УПОТРЕБА НА ВАШИОТ СТОЕЧКИ МИКСЕР

1. Проверете дали регулаторот на брзината е во положба 0, потоа приклучете го кабелот во струјниот штекер.

2. Свртете го регулаторот на брзината на посакуваното ниво. Ниските брзини 1-3 се користат со кука за месење тесто, средните брзини 4-6 со жица за матење, додека највисоката брзина се користи со маталка за белки.

Предупредување: Не ставајте ножеви, метални лажици, вилушки и слични предмети во садот додека миксерот работи.

Забелешка: Кога месите тесто со кука, отстранете го капакот на садот откако тестото ќе се формира.

3. Максималното време на работа не треба да биде подолго од 4 минути и 30 секунди, а помеѓу два последователни циклуси треба да има пауза од најмалку 20 минути. Кога мешате тесто со квасец, се препорачува прво да користите ниска брзина, а потоа да преминете на висока брзина за да постигнете најдобри резултати.

Забелешка: За време на месењето, може да дојде до собирање брашно на внатрешниот дел од садот. Во тој случај, отстранете го капакот и со шпатула исчистете го брашното од сидовите на садот за подобри резултати при месење.

4. Кога ќе завршите со мешањето, поставете го регулаторот на брзина во позиција 0 и исклучете го кабелот на уредот од струјната приклучница.

5. Држете го притиснато копчето за ослободување – главата на миксерот автоматски ќе се подигне и ќе се заклучи во навалена положба.

Претпазливост: Пред да го притиснете копчето за ослободување (или пред да ја подигнете главата на миксерот), проверете дали жицата, маталката или куката за тесто се правилно поставени од двете страни на главата на миксерот. Ако не се, при подигање на главата на миксерот, жицата, маталката или куката може да дојдат во контакт со садот. Ако се на предната страна на главата на миксерот, повторно вклучете го регулаторот на брзината, пуштете го миксерот да работи неколку секунди, а потоа исклучете го за да преминат жицата, маталката или куката на двете страни на главата на миксерот.

6. Ако е потребно, можете да ја исчистите вишокот храна од жиците или куката за тесто со помош на пластична шпатула.

7. Извлечете ја жицата/куката за тесто/маталката со мала употреба на сила. Се препорачува да го притиснете долниот дел од жицата/куката за тесто/маталката за полесно извлекување на додатокот.

Претпазливост: Регулаторот на брзината мора да биде во позиција 0, а кабелот на уредот мора да биде исклучен од струјната приклучница пред да ја извадите жицата/куката за тесто/маталката.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

1. Исклучете го уредот и почекајте целосно да се олади пред чистење.

Внимание: Не го потопувајте миксерот во вода или било која друга течност.

2. Исчистете ја надворешноста на уредот користејќи мокра крпа и исушете со сува и мека крпа.

3. Исчистете ги трагите на храна на кабелот.

4. Потопете го садот, маталките, шпатулата, куката за тесто и измијте ги во топла вода со сапуница за темелно чистење. Потоа исплакнете ги под млаз вода и избришете ги со сува крпа. Можете да ги ставите и во машина за миење садови.

КУЛИНАРСКИ СОВЕТИ

1. Ладните состојки, како путер и јајца, треба да бидат загреани на собна температура пред матење. Извадете ги од фрижидер малку порано за да одстојат пред подготовката.

2. За да спречите влегување на луспи од јајца во садот за матење или разбивање расипани јајца, разбијте ги јајцата во посебен сад, а потоа додајте ги во смесата.

3. Не матете ги состојките повеќе од потребното, туку следете ги инструкциите од рецептот. Сувите состојки мешајте ги само додека не се соединат, и тоа секогаш на ниска брзина.

4. Климатските услови, сезонските промени на температурата, температурата на состојките и варијациите на нивната текстура во зависност од различни области играат важна улога во времето на матење и постигнатите резултати.

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Секогаш започнувајте со мешање на најниска брзина. Кога состојките ќе станат мазна смеса, постепено зголемувајте ја брзината на препорачаниот ниво според рецептот.

НИКОГАШ НЕ СТАВАЈТЕ ЖИЦАТА И КУКАТА ЗА ТЕСТО ВО МАШИНА ЗА МИЕЊЕ САДОВИ.

РЕЦЕПТ

Тест предмети	Препорачан материјал	Тежина	Упатство
Метлица	Брашно	150g	Поставете ја на ниска брзина 30 секунди, потоа на највисока брзина и матете 4 минути.
	Шеќер	150g	
	Путер	150g	
	Јајца	3 п	
	Прашок за пециво	3g	Загрејте ја малтозата на 42°C и добро измешајте ја со бел шеќер. Поставете ја на ниска брзина 5 секунди, потоа на висока брзина 25 секунди.
	Малтоза	700g	
Кука за тесто	Бел шеќер	400g	Поставете ја на ниска брзина 30 секунди, потоа на највисока брзина и матете 4 минути.
	Вода	240g	
Мутилка	Јајца	4 п	Поставете ја на највисока брзина и матете 3 минути.

ЕКОЛОШКО ОТСТРАНУВАЊЕ



Можете да помогнете во заштита на животната средина!

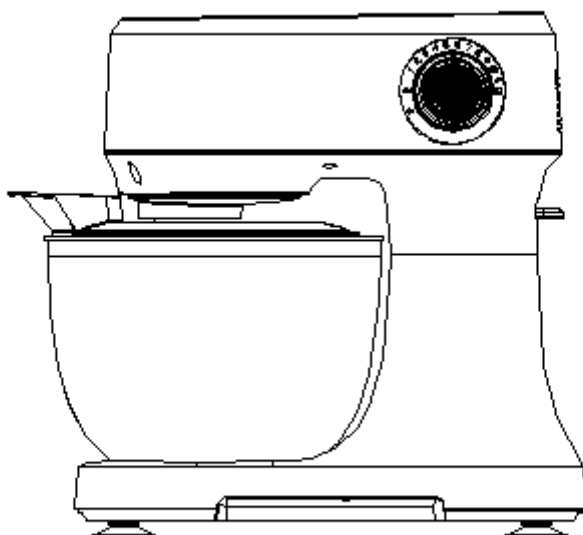
Ве молиме да се придржувате до локалните прописи: предадете неисправен електричен уред на соодветен центар за одлагање отпад.



ALB

Mikser

Manuali i përdoruesit



KR 3000 / KR3001

Lexoni me kujdes udhëzimin për përdorim dhe ruajeni për përdorim në të ardhmen

UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË

Para përdorimit të pajisjes elektrike, gjithmonë duhet përcjellur këto masa themelore të sigurisë duke përfshirë:

1. Lexoni tërë udhëzimin.
2. Para përdorimit duhet të kontrollohet nëse tensioni në prizën e murit i përgjigjet tensionit të pajisjes i cili mund të gjendet në tabelën e mbishkrimit në fund të pajisjes.
3. Mos e përdorni pajisjen me kablllo të dëmtuar ose pas dëmtimit ose nëse është dëmtuar në çfarëdo mënyre.
4. Mos e lini kabllon që të varet në skajin e tavolinës, sipërfaqes së punës ose cfarëdo sipërfaqe të ngrohur.
5. Nëse ju doni për të shmangur rrezikun e dëmtimi elektrike të pajisjes, mos e zhytni pajisjen në ujë ose ndonjë lëng tjetër.
6. Nëse kablli i rrymës është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, serviseri i autorizuar ose personi tjetër me kualifikim adekuat për të shmangur rrezikun.
7. Nëse pajisja përdoret në afërsi të fëmijëve ose personave me invaliditet, nevojitet mbikëqyrje e vazhdueshme.
8. Mos e vendosni pajisjen mbi ose afër një sobe meë gaz ose elektrike të nxehtë, as në një furrë të nxehur.
9. Mos i hiqni tundëset deri sa pajisja është duke punuar.
10. Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje gjatë funksionimit.
11. Hiqeni pajisjen nga priza kur nuk jeni duke e përdorur, si edhe para vendosjes ose heqjes së pjesëve dhe para pastrimit.
12. Përdorimi i cfarëdo shtojcave të cilat nuk janë të rekomanduara ose të shitura nga ana e prodhuesit mund të shkaktojë zjarr, goditje të rrymës ose lëndime.
13. Hiqni tundëset nga mikseri para larjes.
14. Pajisja duhet të shkyqet, respektivisht butoni i kontrollit të vendoset në pozicionin OFF para se të kyqni kabllin për furnizim në prizën e rrymës. Gjatë shkyqjes gjithashtu së pari vendosni butonin e kontrollit në pozicionin OFF, pastaj hiqeni kabllin për furnizim nga priza e murit.
15. Gjatë punës së pajisjes, parandaloni kontaktin me pjesët e lëvizshme.
16. Bëni kujdes që gjatë punës së pajisjes, duart, rrobat si dhe të gjitha gjërat tjera të jenë largë tundëseve për të zvogëluar rrezikun nga lëndimi dhe/ose dëmtimi i pajisjes.
17. Gjithmonë shkyqni pajisjen nga rryma nëse e lini pa mbikëqyrje dhe para montimit, cmontimit ose pastrimit.
18. Mos i lini fëmijët dhe personat me aftësi të kufizuara që të përdorin këtë produkt. Mbani pajisjen dhe kabllin e saj largë nga fëmijët.

19. Shkyqeni pajisjen dhe hiqeni nga rryma para se të ndërroni shtojcat ose në rast të ofrimit afër pjesëve të cilat sillen gjatë punës.

20. Kjo pajisje është e destinuar për përdorim në amvisëri dhe për përdorime si:

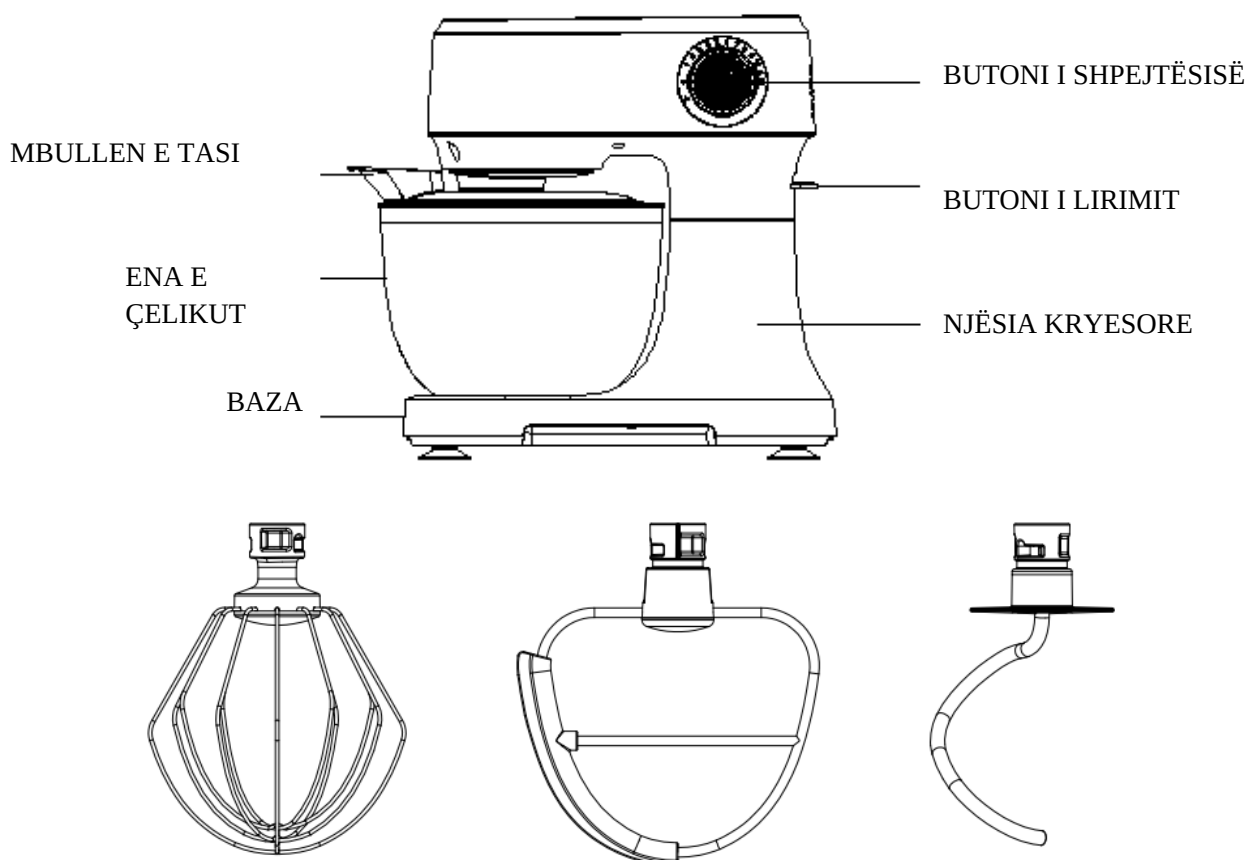
- kuzhina në dyane, zyra dhe ambiente të tjera të punës;
- në ferma;
- për mysafirë në hotele, motele dhe objekte të tjera;
- në pansione për bujtje me mëngjes.

21. Ruane këtë udhëzim.

VETËM PËR PËRDORIM SHTËPIAK

NJIHUNI ME MIKSERIN TUAJ

Produkti mund të ndryshojë pa njoftim paraprak



PËRPARA PËRDORIMIT TË MIKSERIT

Përpara se të montoni mikserin, sigurohuni që kablli i rrymës të jetë i shkëputur nga priza dhe përzgjedhja e shpejtësisë të jetë në pozicionin 0.

1. Duke shtypur butonin e rrotullimit, koka e mikserit do të çlirohet automatikisht dhe do të kyçet në pozitën e dëshiruar.

2. Zgjidhni aksesoret që dëshironi, në varësi të recetës që e përgatitni: shpatula për përzierjen dhe rrahjen e vezëve, dhe përzierësi për përpunimin e brumit, dhe rrahësja për rrahjen dhe fryrjen e të bardhës së vezëve.

3. Futni shpatulën/përzierësin/rrahësin direkt, derisa të kyçet në pozitë.

Shënim: Sigurohuni që shpatula, përzierësi ose rrahësja të jenë futur plotësisht në enë, ndryshe rezultatet e përzierjes mund të ndikohen.

4. Vendosni enën në pozicionin e duhur.. Së pari vendosni enën në bazë, pastaj kthejeni enën në drejtimin e duhur derisa të kyçet në pozitën e duhur (shih fig.1).

5. Për të ulur kokën dhe vendosur shpatulën/përzierësin/rrahësen në enë, mbajeni kokën me një dorë dhe lëshoni kokën. Do të dëgjoni një tingull klikimi kur koka të ketë arritur pozicionin e duhur.

6. Sigurohuni që kapaku i enës të jetë në vend (shih fig.2).

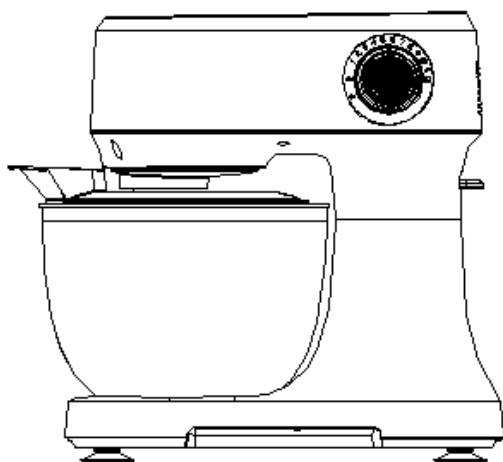


Fig.1

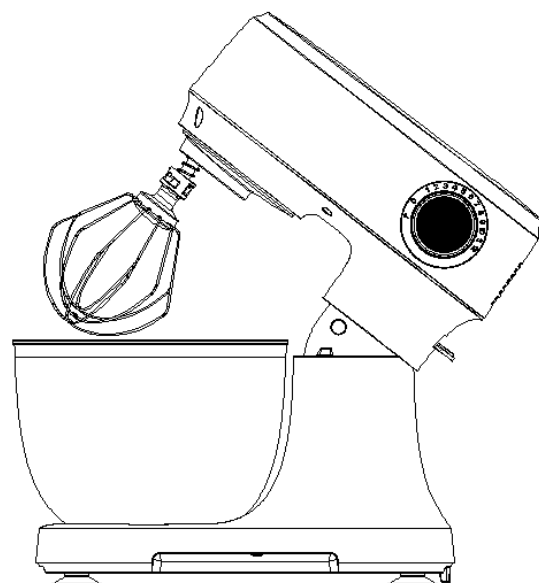


Fig.2

PËRDORIMI I MIKSERIT PËR PËRZIERJE

1. Sigurohuni që përzgjedhësi shpejtësisë të jetë në pozicionin 0, pastaj lidheni kabllin në prizën e rrymës.

2. Kthejeni përzgjedhësin e shpejtësisë në pozicionin që dëshironi. Shpejtësia e ulët 1-3 përdoret për përzierësin, shpejtësia e mesme 4-6 përdoret për shpatulën, dhe shpejtësia më e lartë përdoret për rrahjen e të bardhës së vezëve.

Kujdes: Mos vendosni thikë, lugë metalike, pirun etj. në enë kur jeni duke punuar.

Shënim: Kur përzieni brumin me përzierlse, hiqni kapakun e enës pas formimit të brumit.

3. Koha maksimale e funksionimit nuk duhet të kalojë 4 minuta dhe 30 sekonda, duhet të bëni një pushim prej 20 minutash ndërmjet cikleve të pasuksesshme. Kur përpunoni brumin me maja, sugjerohet që përzgjedhësi i shpejtësisë të përdoret fillimisht në shpejtësi të ulët dhe më pas të përdoret shpejtësi e lartë për rezultate më të mira.

Shënim: Gjatë përpunimit, mund të ngjitet mielli në brendësi të enës, duhet të hiqni kapakun dhe të fshini miellin nga muret e brendshme të enës me shpatulë për rezultate më të mira të përzierjest.

4. Kur përzierja të ketë përfunduar, kthejeni përzgjedhësin e shpejtësisë në pozicionin 0 dhe shkëputeni kabllin nga priza.

5. Mbajeni butonin e rrotullimit, kokan e mikserit do të ngrihet automatikisht dhe do të kyçet në pozicionin e rrotullimit.

Kujdes: Para se të shtypni butonin e rrotullimit (d.m.th. para se të ngrini kokën e mikserit), sigurohuni që shpatula, përzierësi ose rrahësja të prekin anët e kokës së mikserit, ndryshe, kur ngrini kokën e mikserit, shpatula, rrahësja ose përzierësja do futen në përzierës; nëse spatula ose përzierësi është vendosur në pjesën e përparme të kokës së mikserit, duhet ta rrisni përsëri përzgjedhësin e shpejtësisë, të lejoni që mikseri të rrotullohet për disa sekonda, pastaj ta ndaloni përzgjedhësin e shpejtësisë për të ndaluar spatulën ose përzierësin në të dy anët e kokës së mixerit.

6. Nëse është e nevojshme, mund të fshini pjesët e tepruara të ushqimit nga spatulët ose përzierësi me spatul plastike.

7. Tërhiqni spatulën/përzierësin/rrahësen me pak forcë. Rekomandohet që të shtypni pjesën e poshtme të shpatulës/përzierësit/rrahëses për të tërhequr lehtësisht shtojcën.

Kujdes: Përzgjedhësi i shpejtësisë duhet të jetë në pozicionin 0 dhe kablli duhet të hiqet nga rryma para se të para se tërhiqni spatulën/përzierësin/rrahësen.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

1. Shkyqeni pajisjen dhe pritni që të ftohet tërësisht para pastrimit.

Vërejtje: mos e futni mikserin në ujë ose në çfarëdo lëngu tjetër.

2. Pastroni anën e jashtme të pajisjes me anë të leckës së lagur dhe thane me leckë të thatë dhe të butë.

3. Pastroni të gjitha mbeturinat e ushqimit nga kablli i rrymës.

4. Pastroni enën, përzierëset, tundëset dhe shpatullën në enë të ngrohtë me sapun. Lani me vrushkull uji dhe thani. Ato gjithashtu mund të vendosen në pjatolarëse.

KËSHILLA KUZHINE

1. Ushqimet e ftohura, siç është gjalpi, vezët duhet të nxirren nga frigoriferi më herët dhe të lihen për pak kohë që të iu përshtaten temperaturës së dhomës.

2. Për të shmangur mundësinë që ndonjë vezë e prishur të hidhet në enë me përbërësit e tjerë, së pari thyeni vezët në enë të vecantë, pastaj shtoni në përbërës.

3. Mos e teproni me tundje. Bëni kujdes që vezët t'i tundni aq sa e kërkon receta. Bashkoni përbërësit e thatë në mënyrë që të përzihen mirë dhe gjithmonë për këtë qëllim përdorni shpejtësinë më të vogël.

4. Kushtet klimatike, ndryshimet sezonale të temperaturës, temperatura e përbërësve dhe variacionet në teksturën e tyre kanë një rol të rëndësishëm për kohën e kërkuar të tundjes dhe arritjen e rezultateve të dëshiruara.

MASAT E SIGURISË

Gjithmonë filloni përzierjen me shpejtësinë më të ulët. Kur përbërësit të jenë bërë një pastë e butë, rrisni gradualisht shpejtësinë sipas udhëzimeve në fletën e recetës.

KURRË MOS E VENDOSNI SPATULËN DHE PËRZIERËSIN NË ENËLARËSE.

RECETA

Objekte të testuara	Materiali i rekomanduar	Pesha	Udhëzime
Spatula	Miell	150g	Vendoseni shpejtësinë e ulët për 30 sekonda, pastaj vendoseni në nivelin më të lartë të punës për 4 minuta
	Sheqer	150g	
	Gjalpë	150g	
	Vezë	3 copë	
	Pluhur për pjekje	3g	
	Maltozë	700g	Ngroheni maltozën në 42°C dhe përzijeni mirë me sheqerin e bardhë. Rregullojeni shpejtësinë e ulët për 5 sekonda dhe shpejtësinë e lartë për 25 sekonda
	Sheqer i bardhë	400g	
	Miell	400g	Cilësojeni shpejtësinë e ulët për 30 sekonda, pastaj
Përzierësipër brum	Ujë	240g	vendoseni në nivelin 3 të punës për 4 minuta
Rrahësja	Vezë	4 copë	Vendoseni në nivelin më të lartë të punës për 3 minuta

DEPONIMI EKOLOGJIK



Të ruajmë ambientin jetësor! Mos harroni që t'iu përmbaheni rregullave lokale: dërgoni pajisjen elektrike që nuk punon në qendrën për deponimin e mbeturinave.

