



GBR

RUS

SRB

PRT

GRC

SVN

HRV

BOS

MKD

ALB

SMX-5052

OPERATING INSTRUCTIONS STAND MIXER
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР

UPUTSTVO ZA UPOTREBU MIKSER S POSUDOM
MANUAL DO USUÁRIO BATEDEIRA COM TAÇA
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΜΙΞΕΡ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
NAVODILA ZA UPORABO MEŠALNIK S POSODO
UPUTE ZA UPORABU MIJEŠALICA S POSUDOM
УПАТСТВА ЗА РАКУВАЊЕ МИКСЕР СО САД
MANUALI I PERDORUESIT MIKSER ME ENË



VOX
ELECTRONICS

GBR

INSTRUCTION MANUAL
STAND MIXER

SMX-5052

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. 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.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
13. Do not operate the appliance for other than its intended use.
14. Do not use outdoors.
15. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

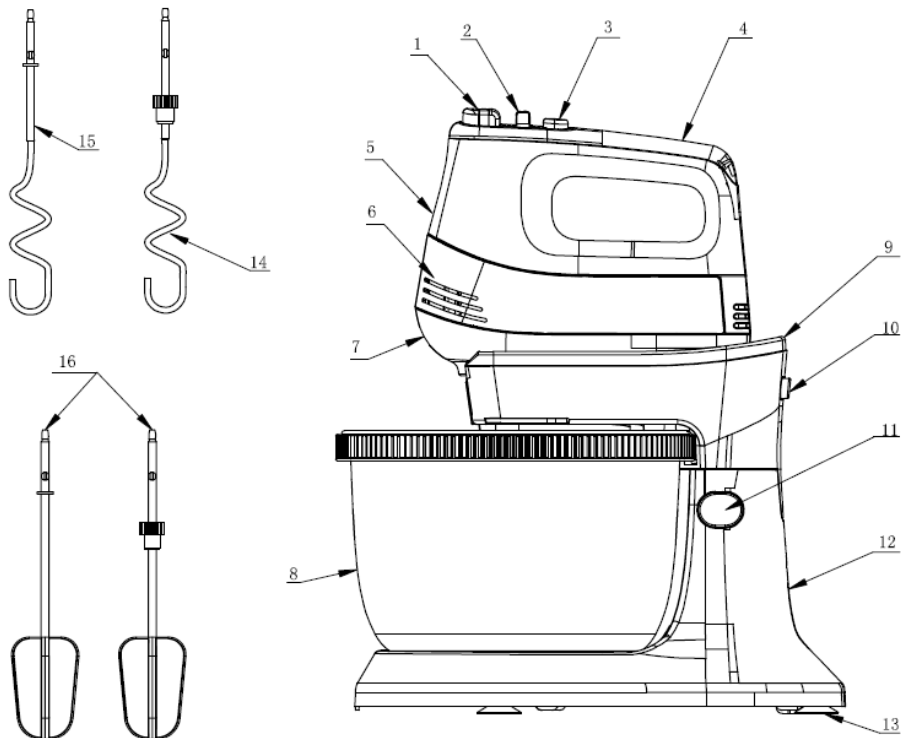
KNOW YOUR MIXER

Model: SMX 5052

Rated Voltage: 220-240VAC 50-60Hz

Rated Power: 500W

Accessories: Beaters, Dough hooks, Spatula.



- 1.Ejector button cover
- 2.Speed selector
- 3.Turbo button
- 4.Handle cover
- 5.Upper housing
- 6.Lid decoration
- 7.Lower body
- 8.Plastic bowl
- 9.Bracket
- 10.Lock button
- 11.Release button
- 12.Base
- 13.Foot
- 14.Left dough hook
- 15.Right dough hook
- 16. Beaters

USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the **speed selector** is on the “0” position.

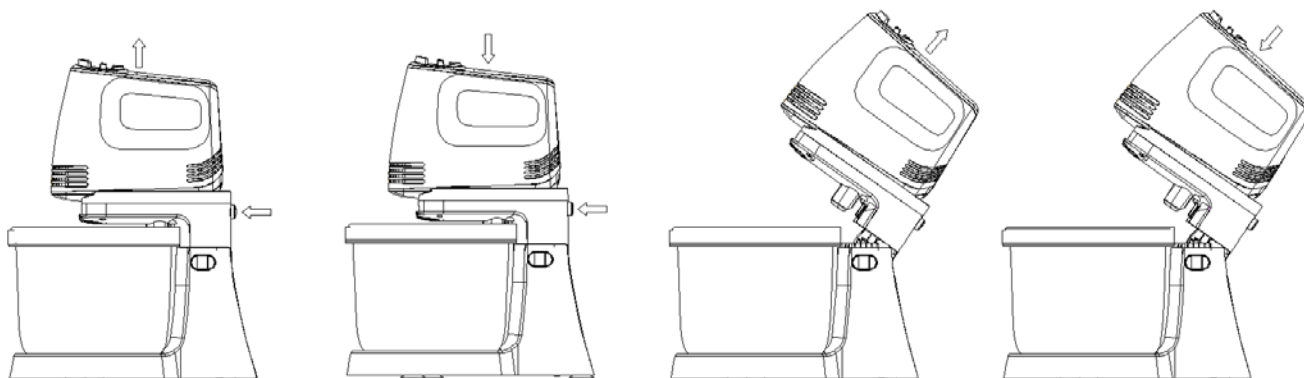


Fig.1

Fig.2

Fig.3

Fig.4

1. Align the hole below the back of the hand mixer with the tuber on top of base, then press down vertically with a little force. Make sure it is assembled correctly (Fig.1). For detaching the hand mixer, push the hand mixer in the arrow indicated direction (Fig.2). Hold the head of mixer to tilt position and pressing the base switch (Fig.3).

2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

Note: Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.

4. Lower down the head of mixer and pressing the base switch (Fig.4).

5. Ensure that the unit is at the 0 setting, then connect to power supply.

6. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.

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

7. The max operation time per time shall not exceed 10 minutes, then have a rest for a appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

Note: During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results.

8. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.

10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

Note: Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.

12. Do not operate the appliance for other than its intended use.

13. Save these instructions.

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 mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them 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.

5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

1. Beating eggs

Food;eggs

Operation: put 2000g mixtures of eliminable eggs shells into container, choose beater, let the appliance work at highest position for 5 minute.

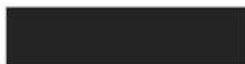
2. Blending flour

Food: Flour, water

Using method: fill the flour 1190g and water 856.8g mixture into bowl, activating the product with installed dough hooks running at lower speed for 30 seconds, then running at highest speed for 4.30 minutes, the food can be mixing well.

Remark: the food mixture volume should no more than the dough hook auger height or no more than beaters metal sheet height.

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.



VOX
ELECTRONICS

RUS

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР

SMX-5052

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации данного электрического устройства необходимо выполнить основные требования безопасности, включая следующее:

1. Прочитайте всю инструкцию.
2. Выходное напряжение должно соответствовать напряжению, указанному на табличке миксера.
3. Не используйте ручной/настольный миксер с поврежденным шнуром или вилкой, если устройство неисправно, или если вы его уронили, либо каким-либо образом повредили. Отнесите устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или электрической или механической регулировки.
4. Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
5. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности или любых других горячих поверхностей.
6. Во избежание поражения электрическим током не погружайте миксер в воду или другие жидкости, так как это может привести к травмам или повреждению устройства.
7. В процессе работы устройства избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании, не допускайте соприкосновения насадок с руками, одеждой, а также с другими устройствами (например, лопатки) и другими кухонными принадлежностями.
8. При использовании устройства вблизи детей или людей с ограниченными способностями, не оставляйте их наедине с устройством без присмотра.
9. Не ставьте устройство вблизи газовой или включенной электрической плиты.
10. Никогда не вынимайте венчики во время работы миксера.
11. Отключайте устройство от сети, если устройство не используется, перед чисткой, и перед тем как установить, или снять аксессуар (части).
12. Во избежание затупления лезвия не используйте устройство для колки льда или смешивания твердых и сухих ингредиентов.
13. Не разрешается использовать миксер в других целях, т.е. не по назначению.
14. Не используйте миксер на открытом воздухе.
15. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

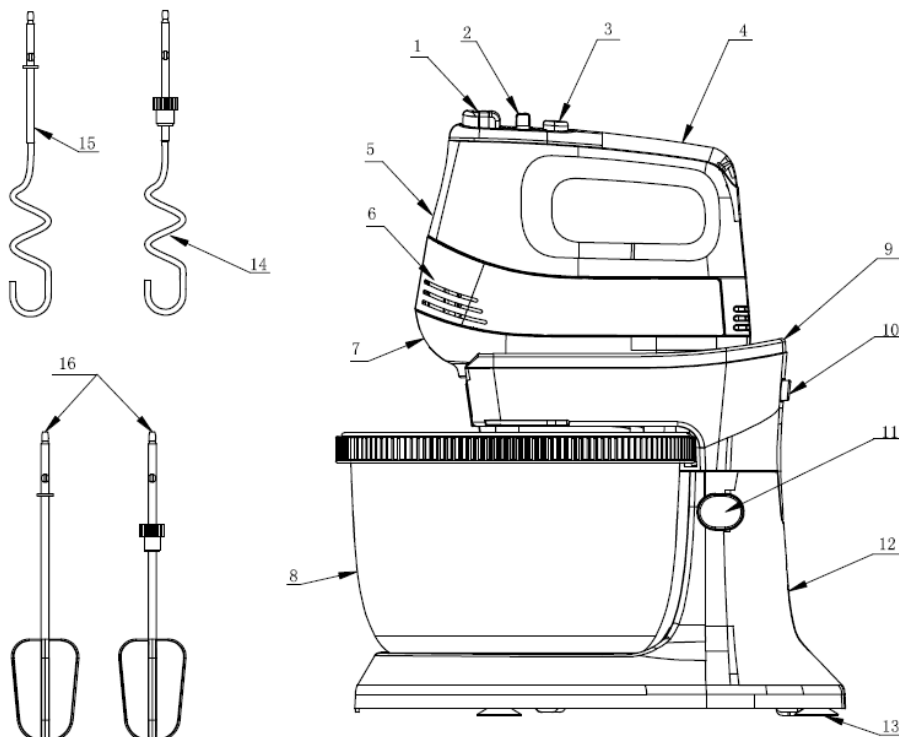
ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ МИКСЕРОМ

Модель: SMX 5052

Напряжение: 220-240VAC 50-60Гц

Мощность: 50Вт

Аксессуары: Венчики, Насадки для смешивания теста (тестомес), spatula (лопатка).



1. Крышка кнопки выброса
2. Регулятор скорости
3. Кнопка режима «турбо»
4. Крышка ручки
5. Верхний корпус
6. Оформление крышки
7. Нижняя часть корпуса устройства
8. Пластиковая чаша
9. Подставка
10. Кнопка блокировки
11. Кнопка освобождения
12. Основание / стойка
13. Ножка
14. Левый тестомес
15. Правый тестомес
16. Венчики

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО/НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

Перед первым использованием промойте венчики, насадки (крюки) для смешивания теста и чашу. Перед сборкой устройства убедитесь, что шнур питания не подключен к сети и регулятор скорости установлен в положение „0“.

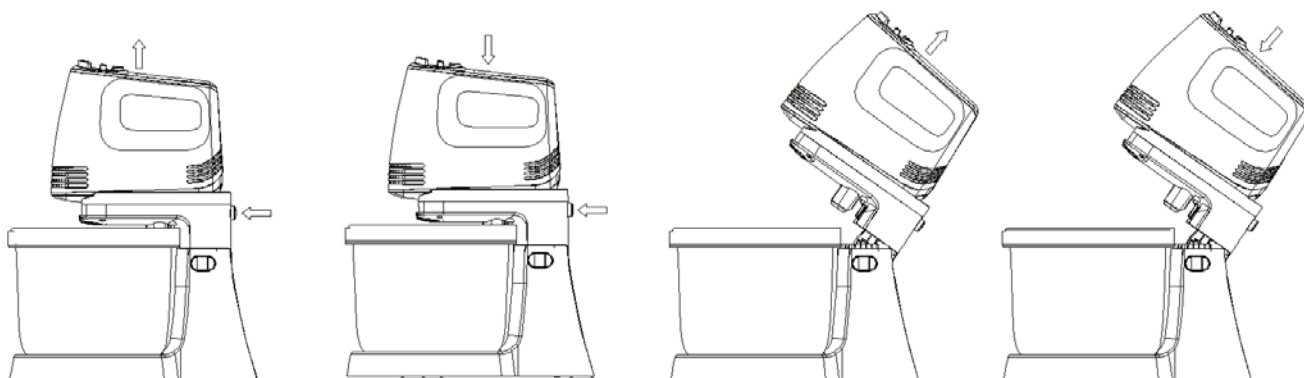


Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

Рис. 4

1. Совместите отверстие под задней частью ручного миксера с выступом на верхней части основания, затем аккуратно нажмите в вертикальном положении. Проверьте правильность установки устройства (Рис.1). Чтобы отделить ручной миксер, нажмите на ручной миксер в направлении, указанном стрелкой (Рис. 2). Держите головку миксера в наклонном положении и нажмите переключатель на основании (Рис.3).

2. Выберите соответствующие аксессуары в зависимости от операции, которую вы хотите выполнить, и установите их на место. Венчики предназначены для взбивания яиц или других жидкостей. Крюки для теста (тестомесы) используются для замешивания теста.

Примечание: Один венчик и один крюк для теста имеют шестерню, которые вставляются в отверстие с изображением специального узора, а остальные без шестеренки вставляются в другое отверстие. Два венчика и два крюка для теста не могут быть вставлены в отверстия в перевернутом виде.

3. Поместите продукты для смешивания в чашу, затем поставьте чашу на ее место.

4. Опустите головку миксера и нажмите переключатель на основании (рис. 4).

5. Убедитесь, что регулятор скорости на устройстве установлен в положении «0», и лишь после этого подключите кабель устройства к розетке.

6. Установите регулятор скорости в нужное положение и устройство начнет работать. Предусмотрено 5 настроек скорости, а нажатием на кнопку «турбо» в любой момент будет достигнута максимальная скорость.

Предупреждение: Не вставляйте в чашу нож, металлическую ложку, вилку или другие кухонные приборы в процессе работы миксера.

7. Максимальное время работы одного цикла смешивания не должно превышать 10 минут. После этого периода работы следует делать перерыв в течение времени, которое необходимо для охлаждения ручного миксера между двумя последующими циклами включения. При замешивании дрожжевого теста рекомендуется сначала установить регулятор скорости на низкую скорость, а затем перейти на высокую скорость для достижения наилучших результатов смешивания.

Примечание: Для достижения лучшего результата во время работы устройства можете вручную поворачивать чашу.

8. По завершении замешивания следует установить регулятор скорости в положение «0», затем отключить шнур питания от электросети.

9. При необходимости снимите остатки продуктов с венчика или насадки для замешивания теста при помощи лопатки (спатулы)

10. Поднимите головку миксера, одной рукой придерживайте венчики/крюки для теста, а другой рукой нажмите кнопку высвобождения и снимите венчики/крюки для теста.

Примечание: Перед снятием венчиков и крюков для теста удостоверьтесь, что регулятор скорости установлен в положение «0» (ноль).

11. Вы можете использовать ручной миксер отдельно, не устанавливая подставку.
12. Не разрешается использовать миксер в других целях, т.е. не по назначению.
13. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

ОЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой отключите миксер от сети и дайте ему полностью охладиться.

Предупреждение: запрещается погружать корпус миксера в воду или другую жидкость.

2. Протрите внешние части моторного блока и корпуса влажной мягкой тканью и вытрите сухой мягкой тканью.
3. Очистите со шнура питания остатки продуктов.
4. Для тщательной очистки чашу для смешивания, венчики и крюки для теста сначала замочите в теплой мыльной воде, затем их промойте водой и вытрите сухой тканью. Венчики и крюки для теста можно мыть также в посудомоечной машине.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Рекомендуется, чтобы охлажденные продукты, такие как масло, яйца, перед смешиванием были комнатной температуры. Продукты достаньте из холодильника заранее.
2. Для того чтобы яичная скорлупа или испорченное яйцо не попали в приготовляемую смесь, рекомендуется разбивать яйца в отдельную посуду, после чего добавлять в чашу со смесью.
3. Не смешивайте ингредиенты долго, а придерживайтесь инструкции рецепта. Смешивайте сухие ингредиенты до тех пор, пока не получите однородную консистенцию и всегда используйте для этого низкую скорость.
4. Климатические условия, сезонные изменения температуры, температура ингредиентов и их текстура в зависимости от области – все эти факторы влияют на время смешивания и полученный результат.
5. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости. Постепенно увеличивайте скорость в соответствии с рецептом.

1. Взбивание яиц

Продукт: яйца

Режим работы: положите 2000г смеси с разбитыми яйцами, выберите насадки, дать устройству проработать 5 минут на максимальной скорости.

2. Смешивание муки

Продукты: мука, вода

Режим работы: высыпать смесь из 1190 г муки и 856,8 г воды в чашу для смешивания, установите крюки для смешивания теста и оставьте работать в течение 30 секунд на низкой скорости, а затем продолжайте смешивание на высокой скорости в течение 4,30 минут, чтобы достичь качественного смешивания продуктов.

Примечание: объем пищевой смеси не должен превышать длину шнека крюка для смешивания теста или насадки-венчика.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте местные нормы: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующие центры утилизации электронных и электрических отходов.





VOX
ELECTRONICS

SRB

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
MIKSER S POSUDOM

SMX-5052

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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

1. Pročitajte celo uputstvo.
2. Izlazni napon mora da odgovara naponu navedenom na nalepnici miksera.
3. Nemojte koristiti ručni/samostojeći mikser ukoliko je sa oštećenim kablom ili utikačem, nakon kvara na uređaju ili ako vam je ispao ili je oštećen na bilo koji način. Odnosite uređaj u najbliži ovlašćeni servis radi pregleda, popravke ili električnog ili mehaničkog podešavanja.
4. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
5. Kabl ne sme da visi preko ivice stola, radnog pulta ili vruće površine.
6. Da biste se zaštitili od rizika od strujnog udara, ne stavljajte mikser u vodu ili drugu tečnost, jer to može dovesti do povreda ili oštećenja proizvoda.
7. Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima uređaja. Držite ruke, odeću, kao i spatule i drugi pribor dalje od mutilica tokom rada uređaja, kako biste smanjili rizik od povreda osoba i/ili oštećenja miksera.
8. Neophodan je pažljiv nadzor kada se ovaj uređaj koristi u blizini dece ili nemoćnih osoba
9. Ne stavljajte uređaj na ili blizu vrućeg plina ili na zagrejanu ringlu.
10. Nikada nemojte izbacivati mutilice dok uređaj radi.
11. Isključite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj, pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja uređaja.
12. Ne koristite uređaj za seckanje leda ili mešanje tvrdih i sušenih sastojaka, jer ćete time otupiti sečivo.
13. Nemojte koristiti uređaj u druge svrhe osim onih za koje je namenjen.
14. Ne koristite uređaj na otvorenom.
15. Sačuvajte ovo uputstvo.

SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU

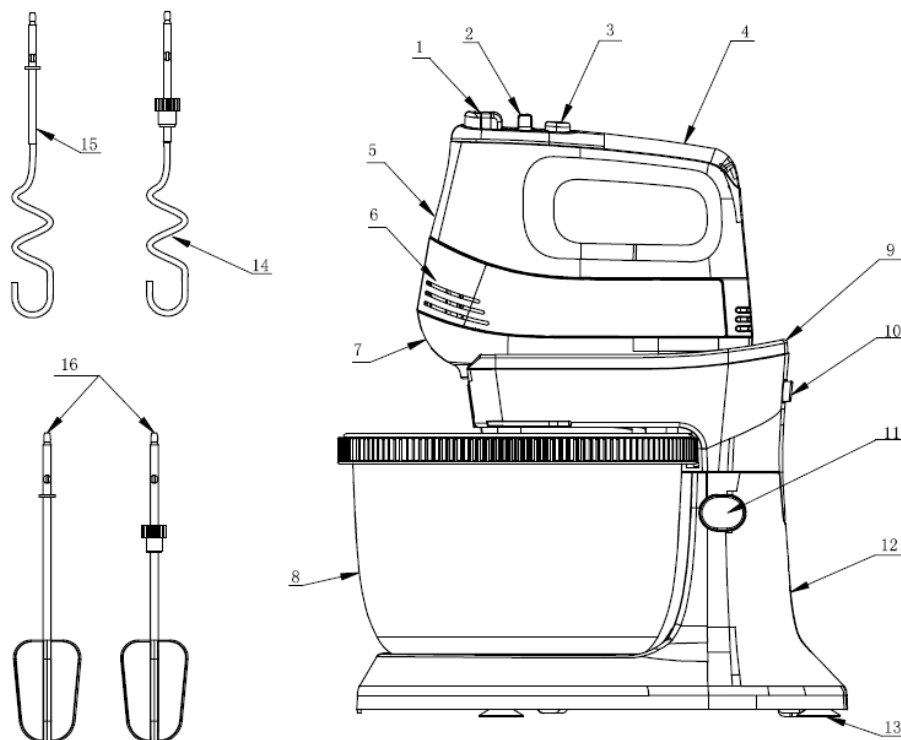
UPOZNAJTE VAŠ MIKSER

Model: SMX 5052

Napon: 220-240VAC 50-60Hz

Snaga: 500W

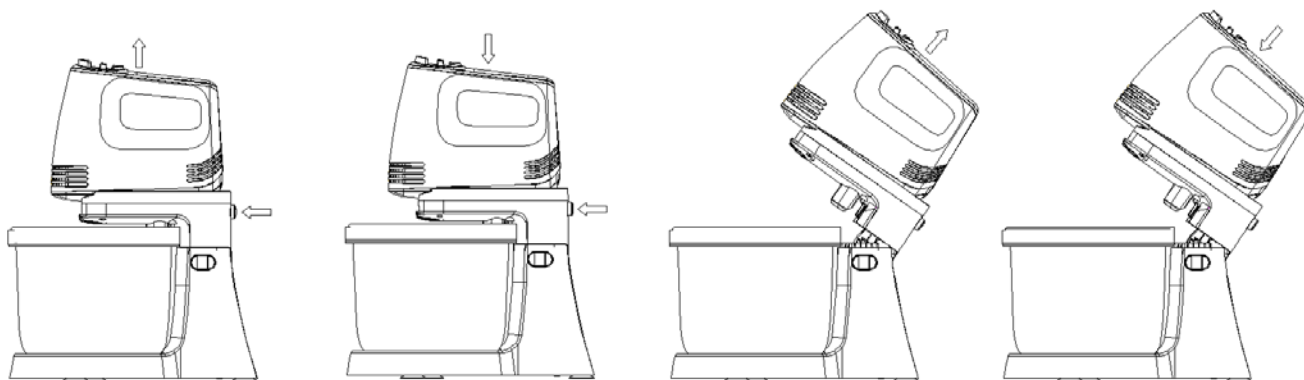
Dodaci: Mutilice, kuke za testo, spatula.



1. Poklopac dugmeta za izbacivanje
2. Birač brzine
3. Turbo dugme
4. Poklopac ručke
5. Gornje kućište
6. Dekoracija poklopca
7. Donji deo tela uređaja
8. Plastična posuda
9. Držać
10. Dugme za zaključavanje
11. Dugme za otpuštanje
12. Baza / postolje
13. Nožica
14. Leva kuka za testo
15. Desna kuka za testo
16. Mutilice

UPOTREBA VAŠEG RUČNOG/ SAMOSTOJEĆEG MIKSERA

Pre prve upotrebe, očistite mutilice, kuke za testo i posudu. Pre sastavljanja miksera, vodite računa da je kabl za napajanje isključen iz zidne utičnice i da je birač brzine na poziciji „0“.



Slika 1

Slika 2

Slika 3

Slika 4

1. Poravnajte rupu ispod zadnjeg dela ručnog miksera sa ispuščenjem na vrhu osnove, a zatim lagano pritisnite vertikalno. Proverite da li je uređaj pravilno montiran (Sl.1). Za odvajanje ručnog miksera, gurnite ručni mikser u smeru označenom strelicom (Sl.2). Držite glavu miksera u nagnutom položaju i pritisnite prekidač na bazi (Sl.3).

2. Izaberite odgovarajuće dodatke na osnovu operacije koju želite da obavite i postavite ih na mesto. Mutilice su za mućenje jaja ili drugih tečnosti. Kuke za testo služe za mešenje testa.

Napomena: Na po jednoj mutilici i jednoj kuki za testo postoji zupčanik i one se umeću u rupu na kojoj je nacrtana šara, dok se one bez zupčanika umeću u drugu rupu. Dve mutilice i dve kuke za testo ne mogu se naopako umetnuti u rupe.

3. Stavite hranu koju treba mešati u posudu, a zatim postavite posudu na mesto.

4. Spustite glavu miksera i pritisnite prekidač na bazi (Sl.4).

5. Vodite računa da uređaj bude u postavki 0, a zatim uključite kabl uređaja u utičnicu.

6. Postavite birač brzine na željenu postavku i uređaj će početi da radi. Postoji 5 postavki brzina, a pritiskom turbo dugmeta brzina dostiže svoj maksimum.

Upozorenje: Ne stavljajte nož, metalnu kašiku, viljušku i slično u posudu dok uređaj radi.

7. Maksimalno vreme rada po jednom ciklusu mućenja ne sme da prelazi 10 minuta, a nakon tog perioda rada napravite pauzu sve dok se vaš ručni/samostojeći mikser ne ohladi između dva uzastopna ciklusa rada. Kada mesite testo sa kvascem, predlažemo da birač brzine prvo postavite na malu brzinu, a zatim pređite na veliku brzinu kako biste postigli najbolje rezultate mućenja.

Napomena: Tokom rada možete okretati posudu rukom kako biste postigli bolji rezultat mućenja.

8. Kada završite sa mućenjem, postavite birač brzine u položaj 0 i isključite kabl iz zidne utičnice.

9. Ukoliko je potrebno, možete spatulom sastrugati hranu sa mutilica ili kuka za testo.

10. Podignite glavu miksera, jednom rukom držite mutilice/kuke za testo, a drugom rukom čvrsto pritisnite dugme za izbacivanje i izvadite mutilice/kuke za testo.

Napomena: Mutilice/kuke za testo možete vaditi samo ako je uređaj u poziciji 0 (nula).

11. Ručni mikser možete koristiti odvojeno bez postavljanja postolja.

12. Nemojte koristiti uređaj u druge svrhe osim u one za koje je namenjen.

13. Sačuvajte ovo uputstvo.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz zidne utičnice i sačekajte da se potpuno ohladi pre čišćenja.

Opres: mikser ne smete potapati u vodu ili drugu tečnost.

2. Obrišite spoljnu površinu glave i baze vlažnom krpom i izglancajte mekom suvom krpom.

3. Obrišite sve naslage hrane sa kabla za napajanje.

4. Posudu za mućenje, mutilice i kuke za testo potopite u toplu sapunjavu vodu da biste ih potpuno očistili, a zatim ih isperite vodom i osušite krpom. Mutilice i kuke za testo se mogu prati u mašini 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.

5. Uvek započnite mućenje na nižoj brzini. Postepeno povećavajte brzinu do preporučene koja je navedena u receptu.

1. Mućenje jaja

Hrana: jaja

Način rada: stavite 2000g mešavine sa razbijenim jajima, izaberite mutilicu, pustite uređaj da radi 5 minuta na najvećoj brzini.

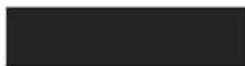
2. Mešanje brašna

Hrana: brašno, voda

Način rada: sipajte mešavinu brašna 1190g i vode 856,8g u činiju, i pustite uređaj sa postavljenim kukama za testo da radi 30 sekundi na nižoj brzini 30 sekundi, a zatim nastavite mućenje najvećom brzinom 4,30 minuta, kako bi se sve dobro izmešalo.

Napomena: zapremina mešavine hrane ne bi trebalo da bude veća od dužine svrdla kuka za testo ili od metlica mutilica.

EKOLOŠKO ODLAGANJE



Pomozite u zaštiti životne sredine!
Poštujte lokalne propise: predajte neispravnu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.



PRT

MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRA COM TAÇA
SMX-5052

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Antes de utilizar este aparelho eléctrico, devem ser sempre tomadas algumas precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Certifique-se que a tensão de saída corresponde à indicada na etiqueta de classificação da batedeira.
3. Não opere a batedeira com taça com cabo ou ficha danificados, após notar mau funcionamento do aparelho ou se este cair ou de alguma forma se danificar. Entregue o aparelho num centro de serviço autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
4. Não deixe a batedeira sem vigilância enquanto estiver a funcionar.
5. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou balcão ou sobre uma superfície quente.
6. Para proteger contra o risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira na água ou qualquer líquido, dado que tal pode causar danos pessoais ou no produto.
7. Evite o contacto com as peças móveis. Mantenha as mãos, vestuário, espátulas e outros utensílios afastados dos batedores durante a operação para reduzir o risco de ferimentos a pessoas e/ou danos na batedeira.
8. É necessária uma supervisão estreita quando o seu aparelho está a ser utilizado próximo de crianças ou de pessoas doentes.
9. Não coloque a batedeira sobre ou próximo de um aparelho a gás quente ou forno aquecido.
10. Nunca levante os batedores quando o aparelho estiver em funcionamento.
11. Desligue da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, bem como antes de colocar/ retirar peças e antes da limpeza.
12. O aparelho não pode ser utilizado para picar gelo ou misturar substâncias duras e secas, caso contrário a lâmina pode ficar embotada.
13. Não utilize o aparelho para outro fim que não seja a sua utilização prevista.
14. Não utilize o aparelho ao ar livre.
15. Guarde estas instruções.

EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

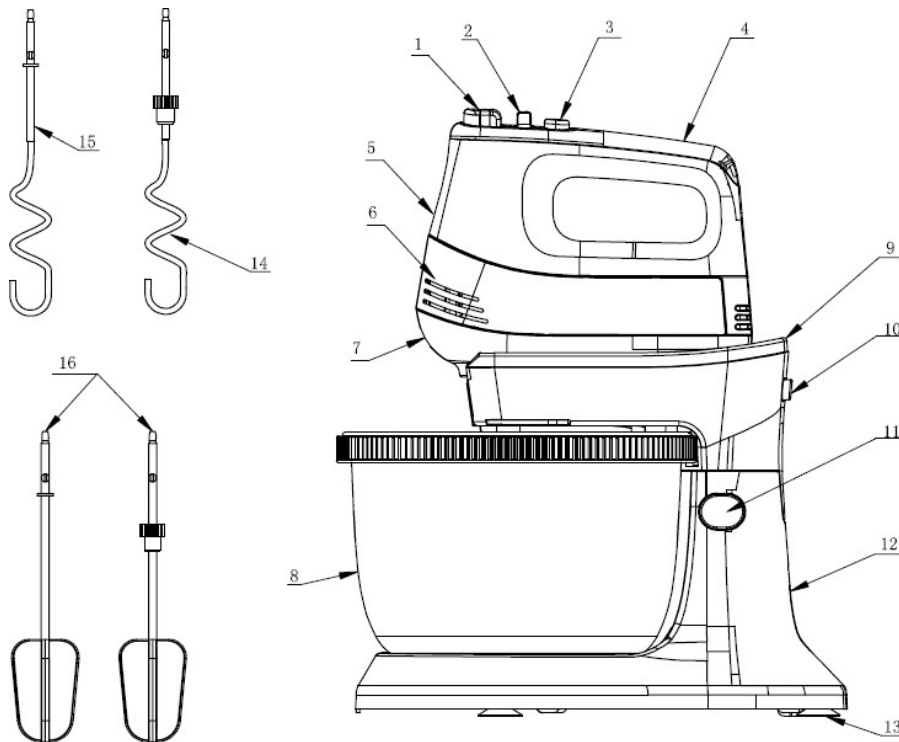
CONHEÇA A SUA BATEDEIRA

Modelo: SMX 5052

Tensão Nominal: 220-240VAC 50-60Hz

Potência Nominal: 500W

Acessórios: Batedores, Ganchos de massa, Espátula.



1. Tampa do botão ejetor
2. Seletor de velocidade
3. Botão turbo
4. Manípulo de cobertura
5. Alojamento superior
6. Decoração da tampa
7. Corpo inferior
8. Tigela de Plástico
9. Válvula
10. Botão de bloqueio
11. Botão de libertação
12. Base
13. Pé
14. Gancho de massa esquerda
15. Gancho de massa direita
16. Batedores

UTILIZANDO A SUA BATEDEIRA COM TAÇA

Para primeira utilização, limpeza dos batedores, ganchos de massa e tigela. Antes de montar a batedeira, certifique-se de que o cabo eléctrico está desligado da tomada e que o **selector de velocidade** se encontra na posição "0".

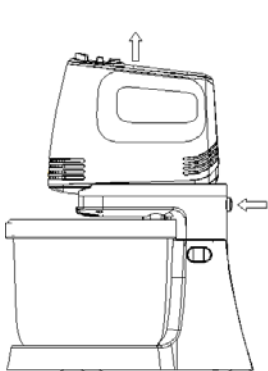


Fig.1

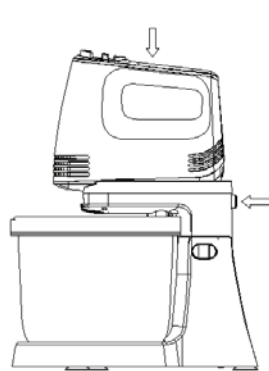


Fig.2

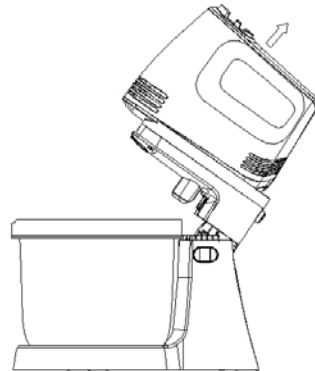


Fig.3

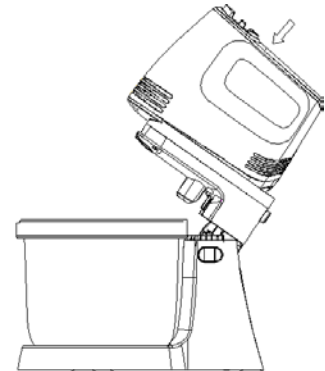


Fig.4

1. Alinhe o buraco por debaixo da parte traseira da batedeira com o tubo do topo da base e pressione verticalmente usando de um pouco de pressão. Certifique-se que está correctamente montado (Fig.1). Para retirar a batedeira, empurre a batedeira na direcção indicada pela seta (Fig.2). Mantenha a cabeça da batedeira na posição inclinada e prima o interruptor da base (Fig.3).

2. Escolha os anexos adequados com base na tarefa a ser executada e monte-a na posição. As batedeiras servem para misturar clara de ovo ou misturar líquidos. Os ganchos de massa servem para amassar massa.

Nota: Batedores e ganchos de massa, um com engrenagem só pode ser inserido na tomada com gráficos e o outro só pode ser inserido na outra tomada. Os dois batedores e os dois ganchos de massa não podem ser inseridos em marcha atrás.

3. Coloque os alimentos que precisam de ser misturados numa tigela e coloque a tigela na posição correcta.

4. Baixe a cabeça da batedeira e pressione o interruptor da base (Fig.4).

5. Certifique-se que a unidade se encontra na configuração 0 e ligue à fonte de alimentação.

6. Marque o selector de velocidade para a configuração desejada e o aparelho começará a funcionar. Existem 5 regulações e a velocidade mais alta será atingida se o botão do turbo for premido a qualquer momento.

Advertência: Não coloque facas, colheres de metal, garfos e artigos similares dentro da tigela em funcionamento.

7. O tempo máximo de cada operação não deve exceder os 10 minutos. Se pretende realizar dois ou mais ciclos consecutivos, deve assegurar após cada utilização um descanso durante um tempo apropriado até que o aparelho arrefeça. Ao amassar massa levedada, sugerimos que o selector de velocidade se encontre primeiro a baixa velocidade e só depois utilize a alta velocidade para obter os melhores resultados.

Nota: Durante a operação pode virar a tigela com a mão para obter os melhores resultados.

8. Quando a mistura estiver completa, rode o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o cabo da tomada de corrente.

9. Se necessário, pode raspar as partículas de alimentos em excesso dos batedores ou dos ganchos de massa com uma espátula.

10. Levante a cabeça da batedeira, segure os batedores/gancho de massa com uma mão e pressione o botão ejector firmemente para baixo e com a outra mão retire os batedores/gancho de massa.

Nota: Remova os batedores/ganchos de massa apenas na configuração 0.

11. O batedeira pode ser utilizada separadamente e sem a base montada.

12. Não utilize o aparelho para outro fim que não seja a sua utilização prevista.

13. Guarde estas instruções.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada e aguarde que arrefeça completamente antes de o limpar.
ATENÇÃO: a batedeira não pode ser imersa em água ou qualquer outro líquido.
2. Limpe toda a superfície exterior da cabeça e base com um pano humedecido e pode polir com um pano macio e seco.
3. Limpe qualquer excesso de partículas de alimentos do cabo de alimentação.
4. Mergulhe a tigela da batedeira, batedores e ganchos de massa em água morna com sabão para uma limpeza completa. De seguida, enxague sob água corrente e seque. Os batedores e os ganchos de massa podem ser colocados na máquina de lavar louça.

DICAS DE COZINHA

1. Os ingredientes refrigerados, tais como manteiga e ovos, devem estar à temperatura ambiente antes de se iniciar a mistura. Prepare estes ingredientes antecipadamente.
2. Para eliminar a possibilidade de cascas ou ovos deteriorados na sua receita, parta primeiro os ovos em recipientes separados e só depois os adicione à mistura.
3. Não bata em demasia. Tenha o cuidado de só bater/misturar misturas conforme seja recomendado na sua receita. Misture em ingredientes secos apenas após serem combinados. Use sempre a velocidade baixa.
4. Condições climatéricas. As mudanças sazonais de temperatura, a temperatura dos ingredientes e a sua variação de textura de área para área, influenciam também no tempo de mistura necessário e nos resultados alcançados.
5. Comece sempre a misturar a uma velocidade mais baixa e aumente gradualmente até à velocidade recomendada, tal como indicado na receita.

1. Bater ovos

Ingredientes: ovos

Funcionamento: coloque 2000g de misturas de cascas de ovos elimináveis no recipiente, escolha o batedor e deixe o aparelho trabalhar na posição mais alta durante 5 minutos.

2. Mistura de farinha

Ingredientes: Farinha e água

Método de utilização: encha com 1190g de farinha e 856,8g de água e misture na tigela, activando o produto com os ganchos de massa instalados a funcionar a uma velocidade mais baixa durante 30 segundos. Posteriormente, suba para uma velocidade mais alta durante 4,30 minutos. Os ingredientes deverão estar então bem misturados.

Observação: o volume da mistura dos ingredientes não deve ser superior à altura da broca do gancho de massa nem superior à altura da folha metálica dos batedores.

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



Pode ajudar a proteger o meio ambiente!
Lembre-se de respeitar os regulamentos locais e descarte os seus equipamentos eléctricos em fim de vida num centro de eliminação de resíduos adequado.



GRC

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΜΙΞΕΡ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
SMX-5052

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Βεβαιωθείτε ότι η τάση εξόδου αντιστοιχεί στην αναγραφόμενη στην ετικέτα χαρακτηριστικών του μείκτη.
3. Μη λειτουργείτε το μίξερ χειρός/βάσης με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα, μετά τη δυσλειτουργία της συσκευής ή εάν πέσει ή καταστραφεί με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
4. Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή της ζεστής επιφάνειας.
6. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βάζετε το μίξερ σε νερό ή άλλο υγρό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά στο προϊόν.
7. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Κρατήστε τα χέρια, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τα χτυπητήρια κατά τη λειτουργία για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ.
8. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν η συσκευή σας χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή άτομα με αναπηρία.
9. Μην τοποθετείτε μια συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστό αέριο ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
10. Μην βγάζετε ποτέ τα χτυπητήρια όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
11. Αποσυνδέστε την πρίζα από την πρίζα ενώ δεν χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
12. Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την κοπή πάγου ή την ανάμειξη σκληρών και ξηρών ουσιών, διαφορετικά η λεπίδα θα μπορούσε να αμβλυνθεί.
13. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της.
14. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
15. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

ΜΟΝΟ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

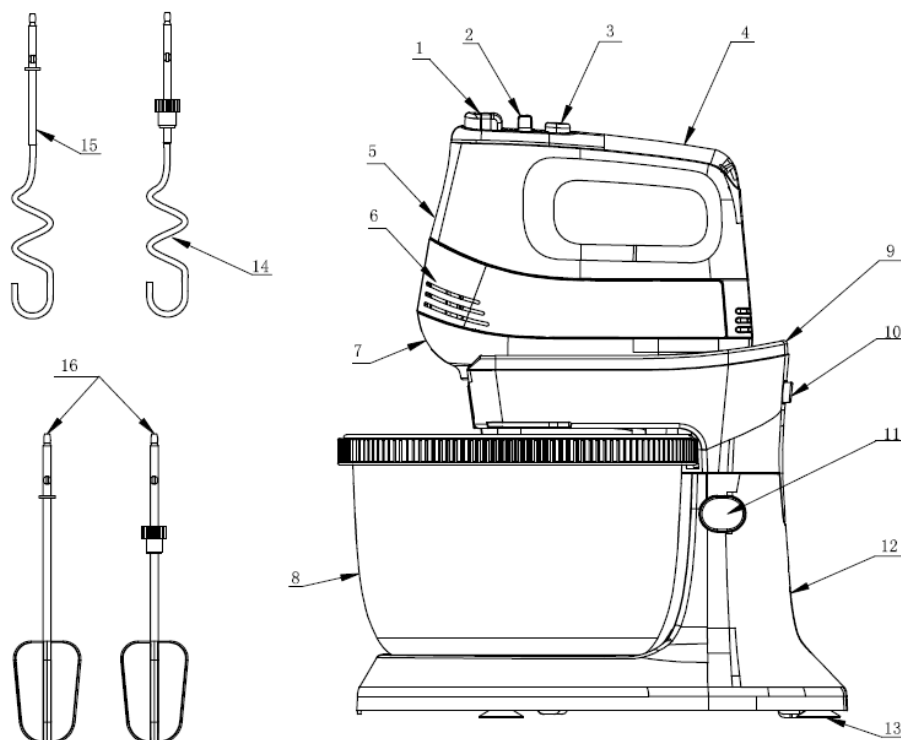
ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΣΑΣ

Μοντέλο: SMX 5052

Μετρημένη ηλεκτρική τάση: 220-240VAC 50-60Hz

Ονομαστική ισχύς: 500W

Αξεσουάρ: Χτυπητήρια, Γάντζοι ζύμης, Σπάτουλα.



- 1.Κάλυμμα κουμπιού εκτίναξης
- 2.Επιλογέας ταχύτητας
3. Κουμπί Turbo
- 4.Κάλυμμα λαβής
- 5.Επάνω περίβλημα
- 6.Διακόσμηση καπακιού
- 7.Κάτω σώμα
- 8.Πλαστικό μπολ
- 9.Στήριγμα
10. Κουμπί κλειδώματος
- 11.Κουμπί απελευθέρωσης
- 12.Βάση
- 13.Πόδι
- 14.Αριστερό γάντζο ζύμης
- 15.Δεξί γάντζος ζύμης
16. Κτυπητές

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΜΙΚΕΡ ΧΕΡΙΟΥ/ΣΤΑΝΤΟΥ ΣΑΣ

Για την πρώτη χρήση, καθαρίζοντας τα χτυπητήρια, τους γάντζους ζύμης και το μπολ. Πριν συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση «0».

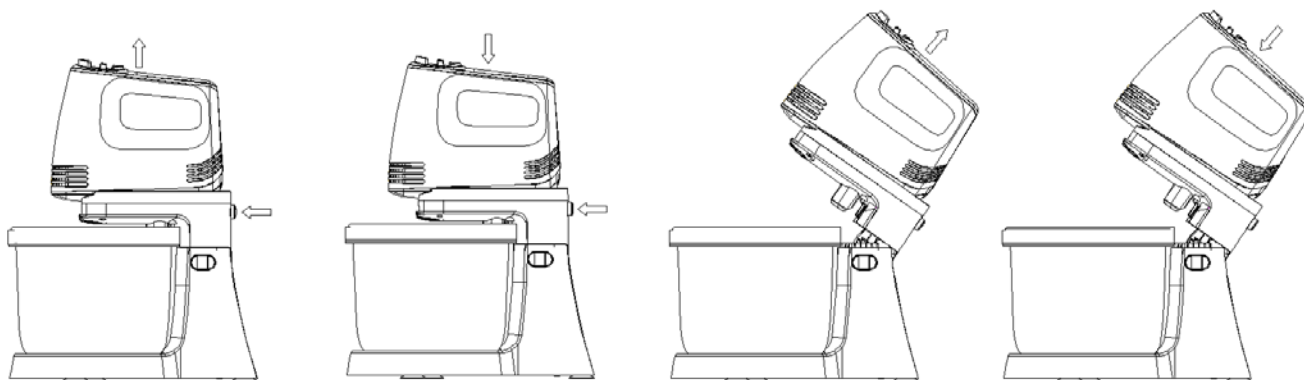


Fig.1

Fig.2

Fig.3

Fig.4

1. Ευθυγραμμίστε την οπή κάτω από το πίσω μέρος του μίξερ χειρός με τον κόνδυλο στο επάνω μέρος της βάσης και, στη συνέχεια, πιέστε προς τα κάτω κάθετα με λίγη δύναμη. Βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά (Εικ.1). Για να αφαιρέσετε το μίξερ χειρός, πιέστε το μίξερ χειρός προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται με το βέλος (Εικ.2). Κρατήστε την κεφαλή του μίξερ σε κλίση και πιέζοντας τον διακόπτη βάσης (Εικ.3).

2. Επιλέξτε τα κατάλληλα προσαρτήματα με βάση την εργασία που θα εκτελεστεί και συναρμολογήστε τα στη θέση του. Τα χτυπητήρια προορίζονται για την ανάμειξη του ασπραδιού ή την ανάμειξη άλλων υγρών. Τα άγκιστρα ζύμης είναι για το ζύμωμα της ζύμης.

Σημείωση: Χτυπητήρια και γάντζοι ζύμης, το ένα με γρανάζι μπορεί να μπει μόνο στην υποδοχή με γραφικά και το άλλο μπορεί να μπει μόνο στην άλλη υποδοχή.

Τα δύο χτυπητήρια και οι δύο γάντζοι ζύμης δεν μπορούν να μπουκώσουν αντίστροφα.

3. Τοποθετήστε το φαγητό που χρειάζεται να αναμειχθεί σε ένα μπολ και στη συνέχεια τοποθετήστε το μπολ στη θέση του.

4. Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ και πιέστε το διακόπτη βάσης (Εικ.4).

5. Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα βρίσκεται στη ρύθμιση 0 και, στη συνέχεια, συνδέστε την στο τροφοδοτικό.

6. Πληκτρολογήστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση και η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί. Υπάρχουν 5 ρυθμίσεις και η ταχύτητα θα επιτύχει την υψηλότερη αν το κουμπί turbo πατηθεί οποιαδήποτε στιγμή.

Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε μαχαίρι, μεταλλικό κουτάλι, πιρούνι και ούτω καθεξής στο μπολ κατά τη λειτουργία.

7. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας ανά φορά δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 10 λεπτά και στη συνέχεια να ξεκουραστείτε για κατάλληλο χρόνο μέχρι να κρυώσει ο αναμικτήρας χειρός / βάσης μεταξύ δύο διαδοχικών κύκλων. Όταν ζυμώνετε ζύμη μαγιάς, προτείνουμε ο επιλογέας ταχύτητας να είναι πρώτα σε χαμηλή ταχύτητα και μετά να χρησιμοποιήσετε υψηλή ταχύτητα για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Σημείωση: Κατά τη λειτουργία μπορείτε να γυρίσετε το μπολ με το χέρι για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

8. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση 0, αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.

9. Εάν χρειάζεται, μπορείτε να ξύσετε τα περιττά σωματίδια φαγητού από τα χτυπητήρια ή τους γάντζους ζύμης με μια σπάτουλα.

10. Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ, κρατήστε τα χτυπητήρια/γάντζους ζύμης με το ένα χέρι και πιέστε σταθερά το κουμπί εξαγωγής προς τα κάτω με το άλλο χέρι, αφαιρέστε τα χτυπητήρια/γάντζους ζύμης.

Σημείωση: Αφαιρέστε τα χτυπητήρια/γάντζους ζύμης μόνο στη ρύθμιση 0.

11. Το μίξερ χειρός μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωριστά χωρίς τη βάση στη θέση του.
12. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της.
13. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Προσοχή: το μίξερ δεν μπορεί να βυθιστεί σε νερό ή άλλο υγρό.

2. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του κεφαλιού και της βάσης με ένα βρεγμένο πανί και γυαλίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
3. Σκουπίστε τυχόν υπερβολικά σωματίδια φαγητού από το καλώδιο ρεύματος.
4. Βυθίστε το μπολ του μείγματος, τα χτυπητήρια και τους γάντζους ζύμης σε ζεστό σαπουνόνερο για πλήρη καθαρισμό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και σκουπίστε. Τα χτυπητήρια και τα άγκιστρα ζύμης μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Τα συστατικά στο ψυγείο, όπως το βούτυρο και τα αυγά, θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσει η ανάμειξη. Ρυθμίστε αυτά τα συστατικά εκ των προτέρων.
2. Για να εξαλείψετε την πιθανότητα κελύφους ή αλλοιωμένων αυγών στη συνταγή σας, σπάστε πρώτα τα αυγά σε ξεχωριστό δοχείο και μετά προσθέστε τα στο μείγμα.
3. Μην υπερχτυπάτε. Προσέξτε να ανακατεύετε/ανακατεύετε μόνο μείγματα μέχρι να προτείνονται στη συνταγή σας. Διπλώστε σε στεγνά υλικά μόνο μέχρι να ενωθούν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χαμηλή ταχύτητα.
4. Κλιματικές συνθήκες. Οι εποχικές αλλαγές θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των συστατικών και η διακύμανση της υφής τους από περιοχή σε περιοχή παίζουν ρόλο στον απαιτούμενο χρόνο ανάμειξης και στα αποτελέσματα που επιτυγχάνονται.
5. Να ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη σε χαμηλότερη ταχύτητα. Σταδιακά αυξήστε τη συνιστώμενη ταχύτητα όπως αναφέρεται στη συνταγή.

1. Χτύπημα αυγών

Φαγητό, αυγά

Λειτουργία: βάλτε 2000 g μείγματα από τσόφλια αυγών που αφαιρούνται σε δοχείο, επιλέξτε το χτυπητήρι, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει στην υψηλότερη θέση για 5 λεπτά.

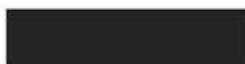
2. Ανάμειξη αλευριού

Τρόφιμα: Αλεύρι, νερό

Μέθοδος χρήσης: γεμίστε το μείγμα αλευριού 1190 g και νερού 856,8 g σε ένα μπολ, ενεργοποιώντας το προϊόν με εγκατεστημένους γάντζους ζύμης που λειτουργούν σε χαμηλότερη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια τρέχουν στην υψηλότερη ταχύτητα για 4,30 λεπτά, το φαγητό μπορεί να ανακατευτεί καλά.

Παρατήρηση: ο όγκος του μείγματος φαγητού δεν πρέπει να υπερβαίνει το ύψος του τρυπανιού του γάντζου ζύμης ή όχι περισσότερο από το ύψος του μεταλλικού φύλλου.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ



Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε το ηλεκτρικό που δεν λειτουργεί εξοπλισμό σε κατάλληλο κέντρο διάθεσης απορριμμάτων.



VOX
ELECTRONICS

SVN

NAVODILO ZA UPORABO
MEŠALNIK S POSODO

SMX-5052

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Preden uporabite električno napravo, morate vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Preberite celoten priročnik.
2. Izhodna napetost se mora ujemati z napetostjo, navedeno na nalepki mešalnika.
3. Ročnega/stoječega mešalnika ne uporabljajte, če ima poškodovan kabel ali vtič, po tem, ko je prišlo do okvare naprave ali če vam je padel na tla ali je kakor koli poškodovan. Odnosite napravo v najbližji pooblaščen servisni center na pregled, popravilo ali električno ali mehansko nastavitev.
4. Naprave ne puščajte brez nadzora, medtem ko deluje.
5. Kabel ne sme viseti čez rob mize, delovnega pulta ali vroče površine.
6. Za zaščito pred nevarnostjo električnega udara mešalnika ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, saj lahko to povzroči telesne poškodbe ali škodo na izdelku.
7. Izogibajte se stiku z gibljivimi deli naprave. Roke, oblačila, pa tudi lopatice in druge pripomočke med delovanjem ne približujte stepalnikom, da zmanjšate tveganje telesnih poškodb in/ali poškodbe mešalnika.
8. Ko napravo uporabljate v bližini otrok ali slabotnih oseb, je potreben natančen nadzor.
9. Naprave ne postavljajte na ali blizu vročega plina ali na vročo ploščo.
10. Med delovanjem aparata nikoli ne zavržite metlic.
11. Ko aparata ne uporabljate, preden namestite ali odstranite dele in pred čiščenjem aparata, ga izključite iz električnega omrežja.
12. Naprave ne uporabljajte za drobljenje ledu ali mešanje trdih in suhih sestavin, saj bo to rezilo otopelo.
13. Naprave ne uporabljajte za druge namene kot za tiste, za katere je predvidena.
14. Naprave ne uporabljajte na prostem.
15. Shranite ta priročnik.

SAMO ZA DOMAČO UPORABO

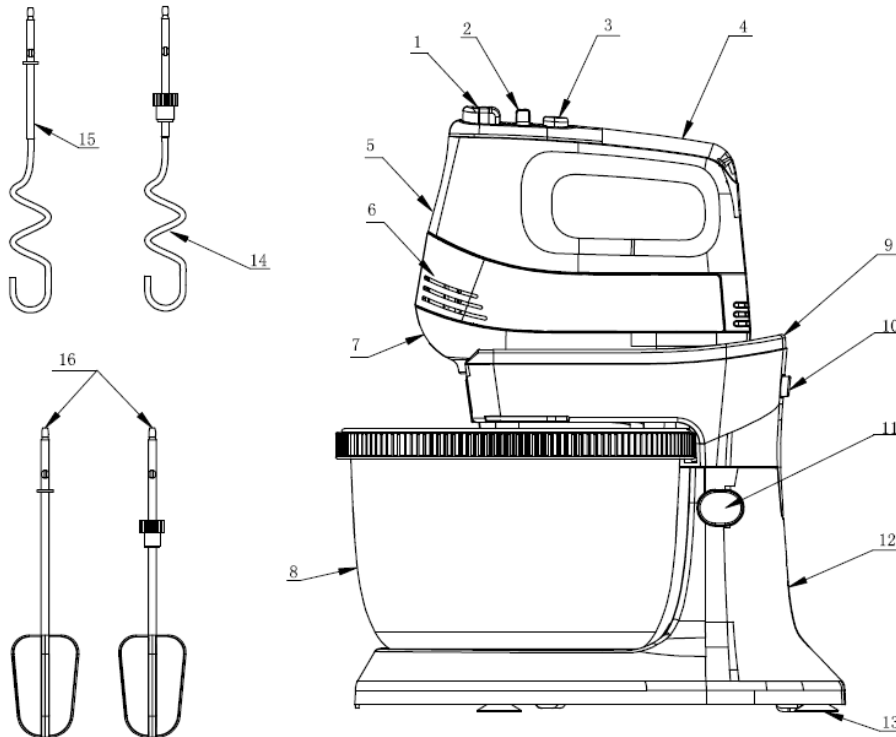
SPOZNAJTE SVOJ MEŠALNIK

Model: SMX 5052

Napetost: 220-240VAC 50-60Hz

Moč: 500W

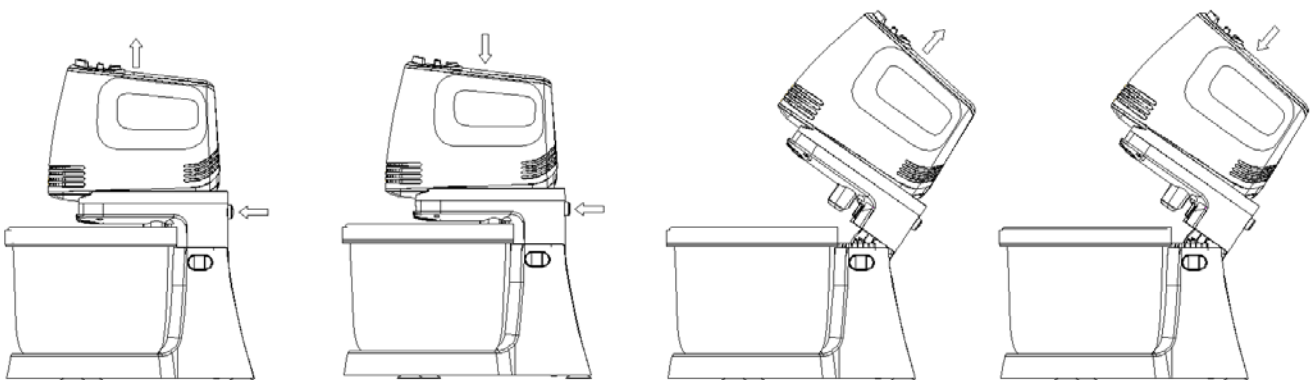
Pripomočki: metlice, kavljí za testo, lopatica.



1. Pokrov gumba za izmet
2. Izbirnik hitrosti
3. Turbo gumb
4. Pokrov ročaja
5. Zgornje ohišje
6. Dekoracija pokrova
7. Spodnji del telesa naprave
8. Plastična posoda
9. Nosilec
10. Gumb za zaklepanje
11. Gumb za sprostitvev
12. Osnova/stojalo
13. Noga
14. Levi kavelj za testo
15. Desni kavelj za testo
16. Metlice

UPORABA ROČNEGA/STOJEČEGA MEŠALCA

Pred prvo uporabo očistite metlice, kavljí za testo in posodo. Pred sestavljanjem mešalnika se prepričajte, da je napajalni kabel izklopljen iz stenske vtičnice in da je izbirnik hitrosti v položaju "0".



Slika 1

Slika 2

Slika 3

Slika 4

1. Poravnajte luknjo pod zadnjo stranjo ročnega mešalnika z izboklino na vrhu osnove, nato nežno pritisnite navpično. Preverite, ali je naprava pravilno nameščena (slika 1). Za odstranitev ročnega mešalnika ga potisnite v smeri označeni s puščico (slika 2). Glavo mešalnika držite v nagnjenem položaju in pritisnite stikalo na osnovi (slika 3).

2. Izberite ustrezno dodatno opremo glede na operacijo, ki jo želite izvesti, in jo postavite na svoje mesto. Metlice so namenjene stepanju jajc ali drugih tekočin. Kavljji za testo se uporabljajo za gnetenje testa.

Opomba: En stepalnik in en kavelj za testo imata zobnik in se prilegata v vzorčasto luknjo, medtem ko se tisti brez zobnika prilegata v drugo luknjo. Dveh stepalnikov in dveh kavljjev za testo ni mogoče vstaviti obrnjene v luknje.

3. V skledo položite hrano, ki jo želite zmešati, nato pa skledo postavite na mesto.

4. Spustite glavo mešalnika in pritisnite stikalo na osnovi (slika 4).

5. Prepričajte se, da je naprava nastavljena na 0, nato priključite kabel naprave v vtičnico.

6. Izbirnik hitrosti nastavite na zeleno nastavitvev in naprava bo začela delovati. Na voljo je 5 nastavitvev hitrosti, s pritiskom na turbo gumb pa hitrost doseže maksimum.

Opozorilo: Med delovanjem aparata v posodo ne odlagajte noža, kovinske žlice, vilice itd.

7. Najdaljši čas delovanja na cikel mešanja ne sme presegati 10 minut, po tem obdobju delovanja pa si med dvema zaporednima cikloma delovanja vzemite odmor, dokler se vaš ročni/stoječi mešalnik ne ohladi. Pri mesenju kvašenega testa priporočamo, da izbirnik hitrosti najprej nastavite na nizko hitrost in nato na visoko hitrost, da dosežete najboljše rezultate mešanja.

Opomba: Med delovanjem lahko posodo ročno obračate, da dosežete boljši rezultat stepanja.

8. Ko končate s stepanjem, nastavite izbirnik hitrosti na položaj 0 in izvlecite napajalni kabel iz stenske vtičnice.

9. Po potrebi lahko z lopatko postrgate hrano s metlic ali kavljjev za testo.

10. Dvignite glavo mešalnika, z eno roko primite metlice/kavlje za testo, z drugo roko pa močno pritisnite gumb za izmet in odstranite metlice/kavlje za testo.

Opomba: Metlice/kavlje za testo lahko odstranite le, če je naprava v položaju 0 (nič).

11. Ročni mešalnik lahko uporabljate ločeno brez namestitve stojala.

12. Naprave ne uporabljajte za druge namene kot za tiste, za katere je predvidena.

13. Shranite ta navodila.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem napravo izključite iz stenske vtičnice in pustite, da se popolnoma ohladi. **Pozor: mešalnika ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.**
2. Zunanjo površino glave in osnove obrišite z vlažno krpo in posušite z mehko suho krpo.
3. Obrišite vse ostanke hrane z napajalnega kabla.
4. Posodo za mešanje, metlice in kavljje za testo namočite v toplo milnico, da jih temeljito očistite, nato sperite z vodo in posušite s krpo. Metlice in kavljji za testo so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

KUHARSKI NASVETI

1. Hladne sestavine, kot sta maslo in jajca, pred stepanjem segrejte na sobno temperaturo. Malo prej jih vzamemo iz hladilnika, da se priprave .
2. Da preprečite da bi jajčne lupine padle v posodo za mešanje ali gnila jajca, jajca razbijte v ločeno skledo in jih dodajte mešanici.
3. Sestavine ne stepajte več, kot je potrebno, ampak upoštevajte navodila v receptu. Suhe sestavine mešajte, dokler niso združene, vedno pri nizki hitrosti.
4. Podnebne razmere, sezonske spremembe temperature, temperatura sestavin in razlike v njihovi teksturi glede na različna območja igrajo pomembno vlogo pri zahtevanem času mešanja in doseženih rezultatih.
5. Vedno začnite mešati pri nizki hitrosti. Postopoma povečajte hitrost do priporočene hitrosti, navedene v receptu.

1. Stepanje jajc

Hrana: jajca

Način delovanja: damo 2000g mešanice z razbitimi jajci, izberemo metlico, pustimo napravo delovati 5 minut na najvišji hitrosti.

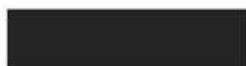
2. Mešanje moka

Hrana: moka, voda

Način delovanja: mešanico moka 1190 g in vode 856,8 g vlijemo v skledo in postavimo napravo s kavljji za testo, da deluje 30 sekund na nizki hitrosti, nato stepamo na visoki hitrosti 4,30 minute, tako da je vse dobro mešano.

Opomba: prostornina mešanice ne sme presegati dolžine svedra kavljja za testo ali nastavka za metlico.

OKOLJSKI ODGOVORNO ODSTRANJEVANJE



Pomagajte varovati okolje! Upoštevajte lokalne predpise: pokvarjeno električno opremo oddajte ustreznemu centru za odstranjevanje odpadkov.



VOX
ELECTRONICS

HRV

BOS

UPUTE ZA UPORABU
MIJEŠALICA S POSUDOM
SMX-5052

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

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

1. Pročitajte cijeli priručnik.
2. Izlazni napon mora odgovarati naponu naznačenom na naljepnici miješalice.
3. Nemojte koristiti ručni/samostojeći mikser ako ima oštećen kabel ili utikač, nakon što je uređaj neispravno radio, ili ako je pao ili je na bilo koji način oštećen. Odnosite uređaj u najbliži ovlaštenu servis na pregled, popravak ili električno ili mehaničko podešavanje.
4. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
5. Kabel ne smije visjeti preko ruba stola, radne ploče ili vruće površine.
6. Kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara, nemojte uranjati mikser u vodu ili druge tekućine jer to može dovesti do ozljeda ili oštećenja proizvoda.
7. Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima uređaja. Držite ruke, odjeću, kao i lopatice i druge dodatke dalje od mutilica tijekom rada, kako biste smanjili rizik od osobnih ozljeda i/ili oštećenja miješalice.
8. Potreban je strogi nadzor kada se ovaj uređaj koristi u blizini djece ili nemoćnih osoba.
9. Ne stavljajte uređaj na ili blizu vrućeg plina ili na vruću ploču.
10. Nikada nemojte izbacivati mutilice dok uređaj radi.
11. Izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj, prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja uređaja.
12. Nemojte koristiti uređaj za drobljenje leda ili miješanje tvrdih i suhih sastojaka, jer će to otupiti oštricu.
13. Nemojte koristiti uređaj u druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.
14. Ne koristite uređaj na otvorenom.
15. Spremite ove upute.

SAMO ZA KUĆANSKU UPORABU

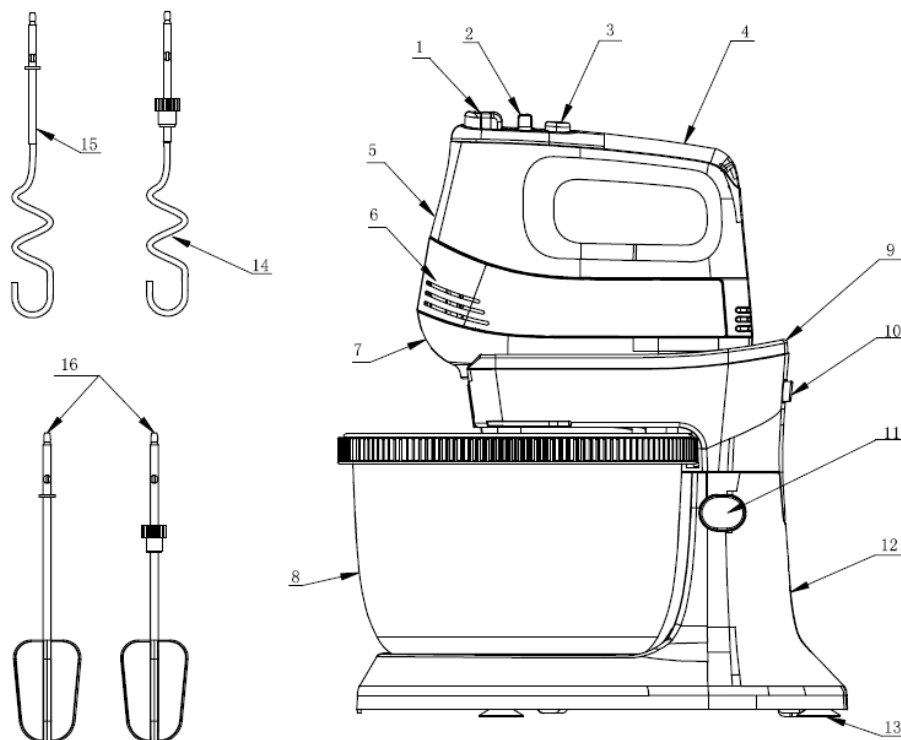
UPOZNAJTE VAŠU MIJEŠALICU

Model: SMX 5052

Napon: 220-240VAC 50-60Hz

Snaga: 500W

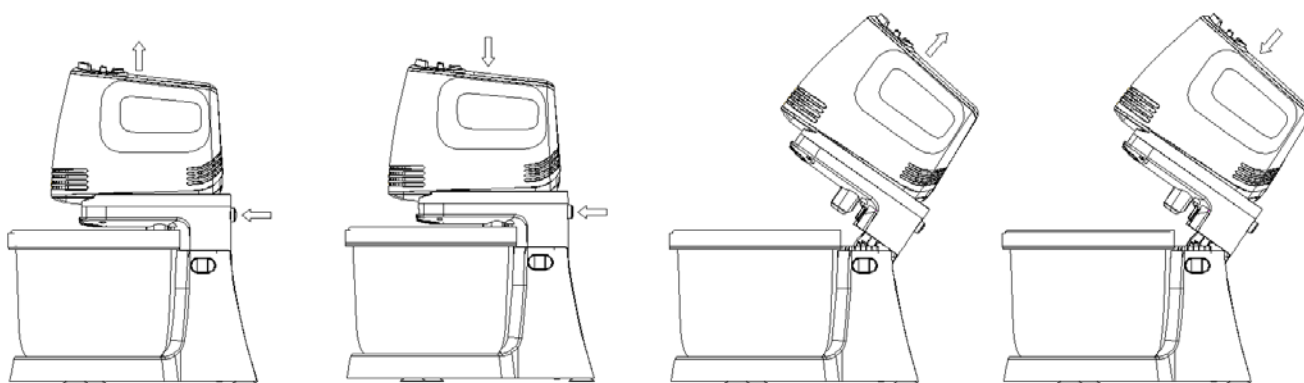
Pribor: Mutilice, kuke za tijesto, lopatica.



1. Poklopac gumba za izbacivanje
2. Birač brzine
3. Turbo tipka
4. Poklopac ručke
5. Gornje kućište
6. Dekoracija poklopca
7. Donji dio tijela uređaja
8. Plastična posuda
9. Držač
10. Gumb za zaključavanje
11. Gumb za otpuštanje
12. Baza / postolja
13. Nožica
14. Lijeva kuka za tijesto
15. Desna kuka za tijesto
16. Mutilice

UPORABA VAŠEG RUČNE/ STOJEĆE MIJEŠALICE

Prije prve uporabe očistite mutilice, kuke za tijesto i posudu. Prije sastavljanja miješalice provjerite je li kabel za napajanje isključen iz zidne utičnice i je li birač brzine u položaju "0".



Slika 1

Slika 2

Slika 3

Slika 4

1. Poravnajte rupu ispod stražnje strane ručne miješalice s izbočinom na vrhu baze, a zatim nježno pritisnite okomito. Provjerite je li uređaj ispravno montiran (Sl.1). Za odvajanje ručne miješalice, gurnite je u smjeru strelice (Sl.2). Držite glavu miješalice u nagnutom položaju i pritisnite prekidač na postolju (Sl.3).

2. Odaberite odgovarajući pribor na temelju operacije koju želite izvesti i postavite ga na mjesto. Mutilice su za mućenje jaja ili drugih tekućina. Kuke za tijesto služe za miješenje tijesta.

Napomena: Jedna mutilica i jedna kuka za tijesto imaju zupčanik i stanu u rupu gdje je nacrtana šara, dok one bez zupčanika stanu u drugu rupu. Dvije metlice i dvije kuke za tijesto ne mogu se naopako umetnuti u rupe.

3. Stavite hranu za miješanje u posudu, a zatim postavite posudu na mjesto.

4. Spustite glavu miješalice i pritisnite prekidač na postolju (slika 4).

5. Provjerite je li uređaj postavljen na 0, zatim uključite kabel uređaja u utičnicu.

6. Postavite birač brzine na željenu postavku i uređaj će početi s radom. Postoji 5 postavki brzine, a pritiskom na turbo tipku brzina dolazi do maksimuma.

Upozorenje: Ne stavljajte nož, metalnu žlicu, vilicu i sl. u posudu dok uređaj radi.

7. Maksimalno vrijeme rada po ciklusu miješanja ne smije biti dulje od 10 minuta, a nakon tog perioda rada napravite pauzu dok se vaša ručna/samostojeća miješalice ne ohladi između dva uzastopna ciklusa rada. Kada mijesite tijesto s kvascem, predlažemo da prvo postavite birač brzine na malu brzinu, a zatim prijedite na visoku brzinu kako biste postigli najbolje rezultate miješanja.

Napomena: Tijekom rada posudu možete okretati rukom kako biste postigli bolji rezultat miješanja.

8. Kada ste gotovi s mućenjem, postavite brzi birač na položaj 0 i izvucite utikač iz zidne utičnice.

9. Ako je potrebno, možete koristiti lopaticu za struganje hrane s mutilica ili kuke za tijesto.

10. Podignite glavu miješalice, jednom rukom držite mutilice/kuke za tijesto, a drugom rukom snažno pritisnite gumb za izbacivanje i uklonite mutilice/kuke za tijesto.

Napomena: Mutilice/kuke za tijesto možete ukloniti samo ako je uređaj u položaju 0 (nula).

11. Ručnu miješalicu možete koristiti zasebno bez postavljanja stalka.

12. Nemojte koristiti uređaj u druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.

13. Spremite ovaj priručnik.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Opres: nemojte uranjati miješalicu u vodu ili druge tekućine.

2. Obrišite vanjsku površinu glave i baze vlažnom krpom i polirajte mekom suhom krpom.

3. Obrišite sve naslage hrane s kabela za napajanje.

4. Namočite posudu za miješanje, mutilice i kuke za tijesto u toplu, sapunastu vodu kako biste ih temeljito očistili, zatim isperite vodom i osušite krpom. Mutilice i kuke za tijesto mogu se prati u perilici posuđa.

KULINARSKI SAVJETI

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

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

5. Uvijek počnite miješati na maloj brzini. Postupno povećavajte brzinu do preporučene brzine navedene u receptu.

1. Tučenje jaja

Hrana: jaja

Način rada: stavite 2000g smjese sa razbijenim jajima, odaberite mutilicu, ostavite uređaj da radi 5 minuta na najvećoj brzini.

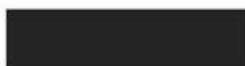
2. Miješanje brašna

Hrana: brašno, voda

Način rada: smjesu brašna 1190g i vode 856,8g uspite u posudu, te stavite uređaj s kukama za tijesto da radi 30 sekundi na niskoj brzini 30 sekundi, zatim nastavite mutiti najvećom brzinom. 4.30 minuta, da se sve dobro izmiješa.

Napomena: volumen mješavine hrane ne smije premašiti duljinu puža kuke za tijesto ili pjenjače.

EKOLOŠKO ODLAGANJE



Pomozite u zaštiti okoliša!
Pridržavajte se lokalnih propisa: neispravnu električnu opremu predajte odgovarajućem centru za zbrinjavanje otpada.



VOX
ELECTRONICS

MKD

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА
МИКСЕР СО САД

SMX-5052

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

1. Прочитајте го целосното упатство.
2. Излезниот напон мора да одговара на напонот наведен на етикетата на миксер.
3. Не користете го миксерот ако има оштетен кабел или приклучок, додека уредот не функционира или ако е паднат или оштетен на кој било начин. Однесете го уредот до најблискиот овластен сервисен центар за проверка, поправка или електрично или механичко прилагодување.
4. Не оставајте уредот да работи без надзор.
5. Не дозволувајте кабелот да виси преку раб од маса или загреани површини.
6. За заштита од ризик од електричен удар, не го потопувајте миксерот во вода или други течности, бидејќи тоа може да резултира со повреда или оштетување на производот.
7. Избегнувајте контакт со подвижни делови на уредот. Чувајте ги рацете, облеката, како и шпатулите и другите додатоци подалеку од маталките за време на работа, за да го намалите ризикот од лична повреда и/или оштетување на миксер.
8. Внимателен надзор е неопходен кога овој уред се користи во близина на деца или изнемоштени лица.
9. Не ставајте го уредот на или во близина на загреан гас или на рингла.
10. Никогаш не вадете ги маталките од апаратот додека е вклучен.
11. Исклучете го приклучокот од штекерот кога не го користите уредот, пред да ставите или извадите делови и пред да го исчистите уредот.
12. Не користете го уредот за дробење мраз или мешање тврди и суви состојки, бидејќи тоа ќе го замати сечилото.
13. Не користете го уредот за други цели освен оние за кои е наменет.
14. Не користете го уредот на отворено.
15. Зачувајте ги овие упатства.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

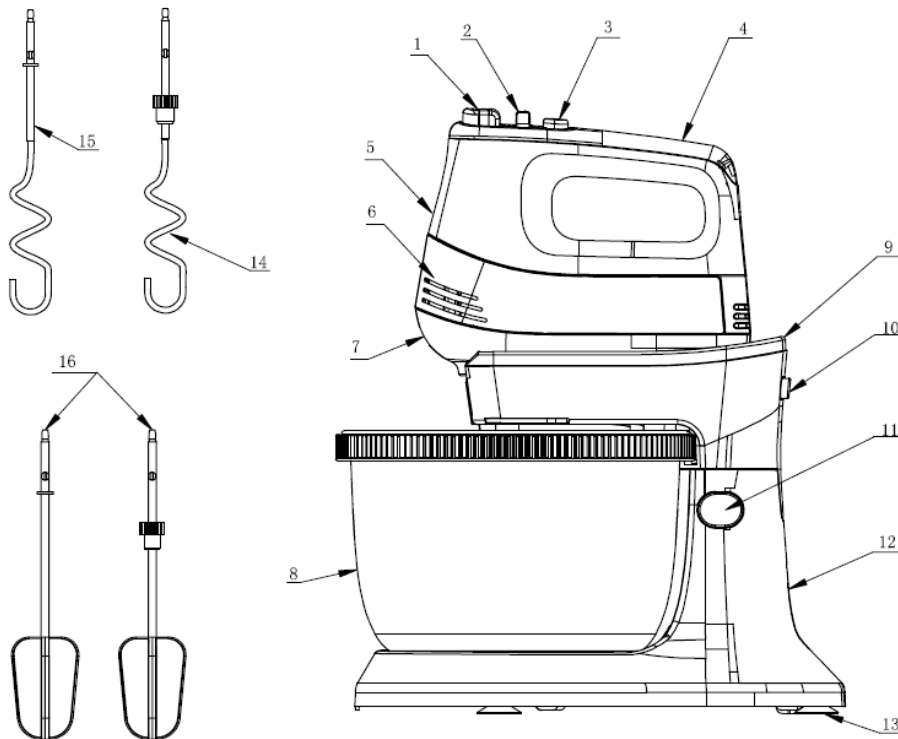
ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ МИКСЕР

Модел: SMX 5052

Напон: 220-240VAC 50-60Hz

Моќност: 500 W

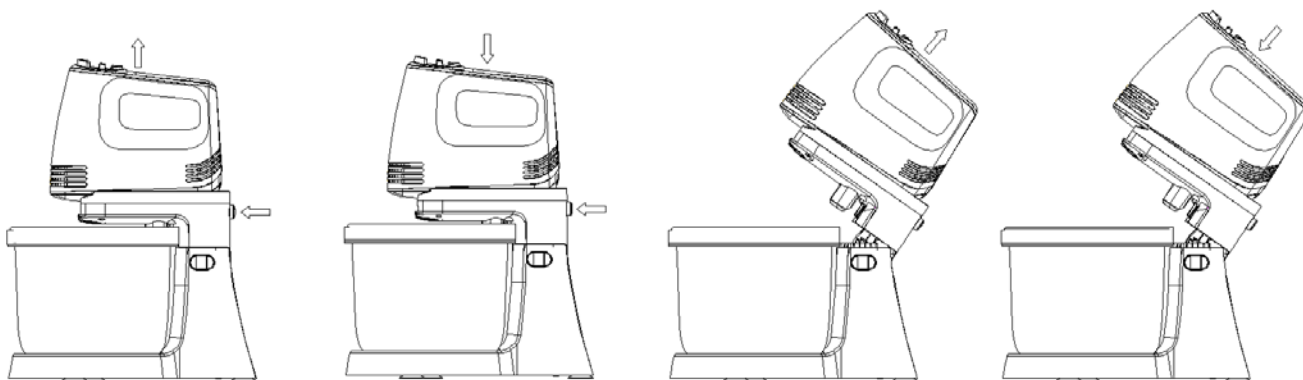
Додатоци: маталки, куки за тесто, шпатула.



1. Поклопац на копче за вадење на маталките
2. Регулатор
3. Турбо копче
4. Капак за рачка
5. Горно куќиште
6. Декорација на капакот
7. Долниот дел од телото
8. Пластичен сад
9. Држач
10. Копче за заклучување
11. Копче за ослободување
12. Основа
13. Нога
14. Лева кука за тесто
15. Десна кука за тесто
16. Маталки

КОРИСТЕЊЕ НА ВАШИОТ МИКСЕР

Пред првата употреба исчистете ги маталките, куките за тесто и садот. Пред да го монтирате миксер, проверете дали кабелот за напојување е исклучен од ѕидниот штекер и дека избирачот на брзина е во положбата „0“.



Слика 1

Слика 2

Слика 3

Слика 4

1. Порамнете ја дупката под задниот дел на рачниот миксер со кртулата на врвот на основата, а потоа притиснете надолу вертикално со мала сила. Проверете дали е правилно склопен (сл.1). За откачување на рачната мешалка, турнете ја рачната мешалка во означената насока со стрелката (сл.2). Држете ја главата на миксер во положба на навалување и притискајте го основниот прекинувач (сл.3).

2. Изберете ги соодветните додатоци врз основа на задачата што треба да се изврши и склопете ги во положба. Маталките се за мешање белка или мешање друга течност. Куките за тесто се за месење на тестото.

Забелешка: Маталката и кука за тесто со прстенесто проширување може да се внесе само во еден отвор, додека другата маталка се вметнува во другиот отвор. Маталките не можат да се монтираат обратно.

3. Ставете ја храната што треба да се измеша во сад, а потоа ставете го садот на положбата.

4. Спуштете ја главата на миксер и притиснете го основниот прекинувач (сл.4).

5. Проверете дали уредот е на поставката 0, а потоа поврзете го на напојување.

6. Свртете го избирачот за брзина на саканата поставка и апаратот ќе почне да работи. Има 5 поставки и брзината ќе ја постигне најголемата ако турбо копчето е притиснато во секое време.

Забелешка: Не ставајте нож, метална лажица, вилушка и слично во сад кога работите.

7. Максималното време на работа во континуитет не смее да преминува 10 минути и е потребно да се направи пауза помеѓу два непрекинати циклуси на работа. Кога месите тесто, ви предложуваме најпрво да започнете со најмалата брзина а потоа да употребите поголема брзина за да добиете подобри резултати.

Забелешка: За време на работата, можете да го вртите садот со рака за да постигнете најдобри резултати.

8. После употреба, вратете ја брзината во позиција “0” и исклучете го уредот

9. Доколку е потребно, можете со шпатула да ги изгребете вишокот честички од храната од маталките или куките за тесто.

10. Подигнете ја главата на миксер, држете ги со едната рака маталки/куки за тесто а со другата рака цврсто притиснете го копчето за исфрлање надолу, потоа извадете ги маталките/куките за тесто.

Забелешка: Маталките можете да ги извлечете само ако регулаторот на брзина е на позиција “0”

11. Рачниот миксер може да се користи независно од базата на уредот.
12. Не ракувајте со апаратот за друга употреба освен за наменетата употреба.
13. Зачувајте ги овие упатства.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

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

Внимание: не го потопувајте миксерот во вода или други течности.

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 ги садот за матење, маталките и куките за тесто во топла вода со сапуница за да ги исчистите темелно, а потоа исплакнете со вода и исушете ги со крпа. Маталките и куките за тесто се безбедни за миење во машина за миење садови.

СОВЕТИ ЗА ГОТВЕЊЕ

1. Ладни состојки, како што се путерот и јајцата, треба да се загреат на собна температура пред да се изматат. Извадете ги од фрижидер малку порано за да можат да се одморат пред подготовка.
2. За да спречите лушпите од јајцата да паднат во садот за матење или да не скршат расипани јајца, скршете ги јајцата во посебен сад и потоа додајте ги во смесата.
3. Не матете ги состојките повеќе од потребното, туку следете ги упатствата во рецептот. Измешајте ги сувите состојки додека не се соединат, секогаш со мала брзина.
4. На времето на работење на уредот и неговите резултати влијаат климата, температурата, температурата на состојките за мешање како и самите состојки.
5. Секогаш почнете со миксирање или мешање на најмала брзина. Постепено зголемувајте ја брзината до препорачаната брзина наведена во рецептот.

1. 1. Матење на јајцата

Храна: јајца

Начин на работа: ставете 2000гр смеса со скршени јајца, изберете маталки, оставете уредот да работи 5 минути со најголема брзина.

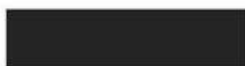
2. Мешање на брашното

Храна: брашно, вода

Начин на работа: сипете ја смесата од брашно 1190 гр и вода 856,8 гр во сад и ставете го уредот со куките за тесто да работи 30 секунди со мала брзина 30 секунди, а потоа продолжете да матите со најголема брзина за 4,30 минути, за се убаво да се измеша.

Забелешка: волуменот на смесата за храна не треба да ја надминува должината на куката за тесто или жица за матење.

ЕКОЛОШКО ОТСТРАНУВАЊЕ



Помогнете да се заштити животната средина!
Почитувајте ги локалните прописи: предадете ја неисправната електрична опрема во соодветен центар за отстранување отпад.



VOX
ELECTRONICS

ALB

UDHËZIMI I PËRDORIMIT
MIKSER ME ENË
SMX-5052

UDHËZIME TË RËNDËSISHME SIGURIE

Përpara se të përdorni këtë pajisje elektrike, duhet të ndiqni gjithmonë masat themelore të sigurisë si në vijim:

1. Lexojeni të gjithë manualin.
2. Tensioni i daljes duhet të përputhet me tensionin e treguar në etiketën e mikserit.
3. Mos e përdorni mikserin e dorës/vetëqëndrues nëse ka një kordon ose prizë të dëmtuar, pasi pajisja ka keqfunksionuar ose nëse ka rënë ose është dëmtuar në ndonjë mënyrë. Dërgojeni pajisjen në qendrën më të afërt të autorizuar të shërbimit për inspektim, riparim ose rregullim elektrik ose mekanik.
4. Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje ndërsa është duke punuar.
5. Kablloja nuk duhet të varet mbi skajin e tavolinës, banakut të punës ose të lihet mbi sipërfaqe të nxehtë.
6. Për t'u mbrojtur nga rreziku i goditjes elektrike, mos e zhytni mikserin në ujë ose lëngje të tjera, pasi kjo mund të rezultojë në dëmtim personal ose dëmtim të produktit.
7. Shmangni kontaktin me pjesët lëvizëse të pajisjes. Mbajini duart, veshjet, si dhe shpatullat dhe veglat e tjera larg rrahësve gjatë përdorimit, për të zvogëluar rrezikun e dëmtimit personal dhe/ose dëmtimit të mikserit.
8. Mbikëqyrja nga afër është e nevojshme kur kjo pajisje përdoret pranë fëmijëve ose personave të pafuqishëm
9. Mos e vendosni pajisjen mbi ose pranë gazit të nxehtë ose mbi një pjatë të nxehtë.
10. Asnjëherë mos i hidhni jashtë rrahësit ndërsa pajisja është në punë.
11. Hiqeni pajisjen nga priza kur nuk është në përdorim, përpara se të vendosni ose hiqni pjesët dhe përpara se ta pastroni pajisjen.
12. Mos e përdorni pajisjen për të shtypur akullin ose për të përzier përbërës të fortë dhe të thatë, pasi kjo do ta zbehë tehun.
13. Mos e përdorni pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është menduar.
14. Mos e përdorni pajisjen jashtë.
15. Ruajeni këtë manual.

VETËM PËR PËRDORIM NË KUSHTE SHTËPIE

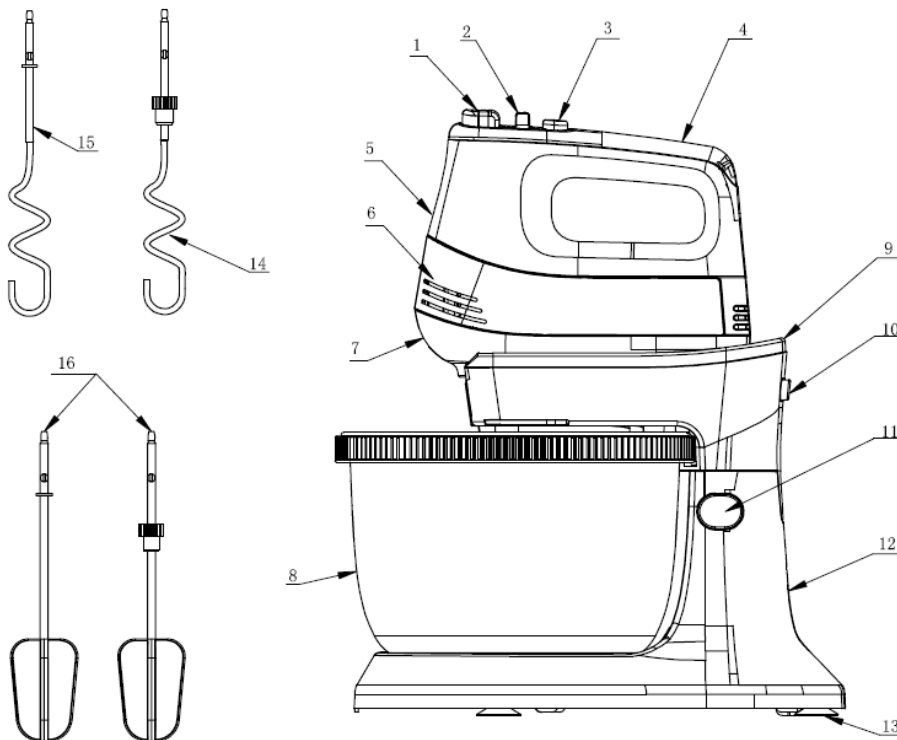
NJIHUNI ME MIKSERIN TUAJ

Modeli: SMX 5052

Tensioni: 220-240VAC 50-60Hz

Fuqia: 500W

Shtojcat: Rrahëset, grepat për brumë, shpatulla.



1. Kapaku i butonit për lirim
2. Përzgjedhësi i shpejtësisë
3. Butoni Turbo
4. Kapaku i dorezës
5. Shtëpiza e epërme
6. Dekorimi i kapakut
7. Pjesa e poshtme e trupit të pajisjes
8. Ena plastike
9. Mbajtësi
10. Butoni për mbyllje
11. Butoni për lirim
12. Baza / mbajtësja
13. Këmbëza
14. Grepit i majtë për brumë
15. Grepit i duhur për brumë
16. Rrahës

PËRDORIMI I MIKSERIT TË DORËS/VETËQËNDRUES

Para përdorimit të par. pastrojini rrahëset, grepat për brumë dhe enën. Para montimit të mikserit, bëni kujdes që kabli të jetë i hequr nga priza dhe butoni për përzgjedhjen e shpejtësisë të jetë në pozicionin „0“.

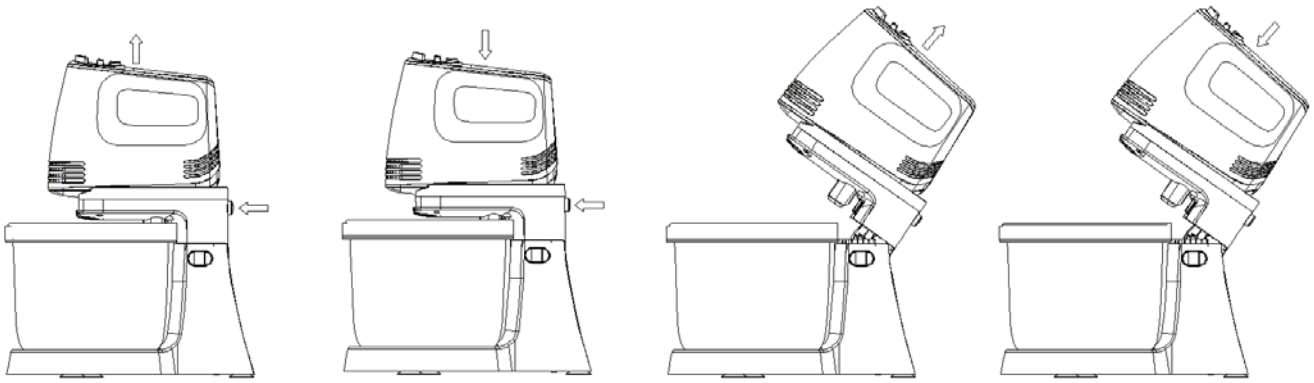


Foto 1

Foto 2

Foto 3

Foto 4

1. Drejtojeni vrimën nën pjesën e pasme të mikserit të dorës me gungën në majë të bazës, më pas shtypeni butësisht vertikalisht. Kontrolloni nëse pajisja është montuar mirë (Fig.1). Për të shkëputur mikserin e dorës, shtyjeni mikserin e dorës në drejtimin e treguar nga shigjeta (Fig.2). Mbajeni kokën e mikserit në një pozicion të pjerrët dhe shtypeni butonin në bazë (Fig.3).

2. Zgjidhni aksesoret e duhur bazuar në operacionin që dëshironi të kryeni dhe vendosini në vend. Rrahësit janë për rrahjen e vezëve ose lëngjeve të tjera. Grepat e brumit përdoren për gatimin e brumit.

Shënim: Në njërin rrahës dhe njërin grep të brumit ka nga një ingranazh dhe futen në vrimën e modeluar, ndërsa ato pa ingranazh futen në vrimën tjetër. Dy rrahësit dhe dy gripat për brumin nuk mund të futen me kokë poshtë në vrima.

3. Vendosni ushqimin që do të përzieni në enë, më pas vendoseni tasin në vend.

4. Uleni kokën e mikserit dhe shtypeni butonin në bazë (Fig. 4).

5. Sigurohuni që pajisja të jetë vendosur në pozicionin 0, më pas futeni kabllon e pajisjes në prizë.

6. Cilësojeni përzgjedhësin e shpejtësisë në cilësimin e dëshiruar dhe pajisja do të fillojë të punojë. Ka 5 cilësime dhe shpejtësia do të arrijë më të lartën nëse butoni turbo shtypet në çdo moment. Vendosni përzgjedhësin e shpejtësisë në cilësimin e dëshiruar dhe pajisja do të fillojë të punojë. Ka 5 parametra shpejtësie dhe duke shtypur butonin turbo, shpejtësia arrin maksimumin.

Paralajmërim: Mos vendosni thikë, lugë metalike, pirun, etj. në enë kur pajisja është duke punuar.

7. Koha maksimale e funksionimit për cikël përzierjeje nuk duhet të kalojë 10 minuta dhe pas kësaj periudhe funksionimi, bëni një pushim derisa mikseri juaj i dorës/vetëqëndrimit të ftohet ndërmjet dy cikleve të njëpasnjëshme të funksionimit. Kur gatvani brumin e majave, ju sugjerojmë që fillimisht të vendosni butonin e shpejtësisë në shpejtësi të ulët dhe më pas të kaloni në shpejtësi të lartë për të arritur rezultatet më të mira të përzierjes.

Shënim: Gjatë punës mund të rrotulloni enën me dorë për të arritur rezultate më të mira të përzierjes.

8. Kur të keni mbaruar rrahjen, vendoseni përzgjedhësin e shpejtësisë në pozicionin 0 dhe shkëputeni kordonin nga priza në mur.

9. Nëse është e nevojshme, mund të përdorni një shpatull për të gërvishur ushqimin nga rrahësit ose grepi i brumit.

10. Ngrini kokën e mikserit, mbajini rrahësit/grepat e brumit me një dorë dhe shtypni fort butonin e nxjerrjes me dorën tjetër dhe hiqni rrahësit/grepat e brumit.

Shënim: Mund t'i hiqni rrahësit/grepat e brumit vetëm nëse pajisja është në pozicionin 0 (zero).

11. Mikserin e dorës mund ta përdorni veçmas pa e instaluar mbajtësen.

12. Mos e përdorni mikserin për qëllime të tjera përveç asaj për të cilën është destinuar.

13. Ruajeni këtë udhëzim.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

1. Shkyqeni pajisjen nga priza e murit dhe pritni që të ftohet tërësisht para pastrimit.

Kujdes: mikserin nuk duhet ta futni në ujë ose ndonjë lëng tjetër.

2. Pastrojini sipërfaqen e jashtme të kokës dhe bazën me një leckë të lagur dhe fshijeni me leckë të terur.

3. Pastroni të gjitha shtresat e ushqimit nga kablli për mbushje.

4. Enën për tundje, rrahëset dhe grepat për brumë njomni në ujë me sapun që të lahen mirë, pastaj shpëlani me ujë të ngrohtë dhe thani me një leckë të thatë. Rrahëset dhe grepat për brumë mund të lahen në enëlarëse.

KËSHILLA KULINARIKE

1. Përbërësit e ftohtë, si gjalpi dhe vezët, duhet të ngrohen në temperaturën e dhomës përpara se t'i rrihni. I nxirrni nga frigoriferi pak më herët për t'i lënë të pushojnë përpara se t'i përgatisni.

2. Për të parandaluar rënien e lëvozhgave të vezëve në enën e përzierjes ose thyerjen e vezëve të prishura, thyeni vezët në një tas të veçantë dhe më pas shtoni ato në përzierje.

3. Përbërësit mos i rrihni më shumë seç duhet, por ndiqni udhëzimet në recetë. Përziejini

përbërësit e thatë derisa të kombinohen, gjithmonë me shpejtësi të ulët.

4. Kushtet klimatike, ndryshimet sezonale të temperaturës, temperatura e përbërësve dhe variacionet në teksturën e tyre në varësi të zonave të ndryshme luajnë një rol të rëndësishëm në kohën e kërkuar të përzierjes dhe rezultatet e arritura.

5. Gjithmonë filloni përzierjen me shpejtësi të ulët. Rritni gradualisht shpejtësinë në shpejtësinë e rekomanduar të specifikuar në recetë.

1. Tundja e vezëve

Ushqimi: vezë

Mënyra e punës: hidhni 2000g përzierje me vezë të thyera, përzgjidhni tundësen, lëreni pajisjen të punojë 5 minuta në shpejtësinë më të madhe.

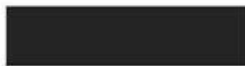
2. Përzierja e miellit

Ushqimi: miell, ujë

Mënyra e punës: hidhni përzierjen e miellit 1190 gr dhe ujit 856,8 gr në një tas dhe vendoseni pajisjen me grepa për brumin në vend që të funksionojë për 30 sekonda me shpejtësi të ulët për 30 sekonda, më pas vazhdoni të rrihni me shpejtësi të lartë për 4,30 minuta, në mënyrë që gjithçka të jetë përzier mirë.

Shënim: vëllimi i përzierjes së ushqimit nuk duhet të kalojë gjatësinë e grepit të brumit ose të përzierësit.

DEPONIMI EKOLOGJIK



Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit!

Respektoni rregullat lokale: dërgojeni pajisjen e prishur elektronike në qendrën e duhur për deponimin e mbeturinave.

