

bono

ENJOY ELECTRICS

Bedienungsanleitung



Handmixer

79070236

HM-300.743.1

**MX Logistika SL spol.s.r.o., Roznavska 32,82104
Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia.**

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
2. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, legen Sie bitte auch die Anleitung bei.
3. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus unsachgemäßem Gebrauch oder dem Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung resultieren.
4. Das Gerät ist ausschließlich zum Vermengen, Mixen und Steifschlagen weicher Lebensmittel und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig geeignet.
5. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung anderer Materialien verwendet werden.
6. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder sind bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen worden. Kinder müssen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und vom Benutzer ausführbare Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
7. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen und mit einer im Haushalt zu erwartenden Häufigkeit.
8. Dieses Gerät eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder für eine Verwendung im Außenbereich.

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlag-/Brandgefahr

9. Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
10. Das Gerät ist funktionsfähig, solange es mit dem Stromnetz verbunden ist.

11. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen und vor dem Reinigen von der Stromversorgung getrennt werden.
Es muss ebenfalls vom Stromnetz genommen werden, wenn das Gerät nicht beaufsichtigt wird oder eine Störung vorliegt.
12. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
13. Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.
14. Legen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in deren Nähe.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen. Ziehen Sie im Fall eines Schadens oder einer Störung sofort den Netzstecker.
16. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie es nur von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
17. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht gegen scharfe Kanten reibt. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
18. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Verletzungsgefahr

19. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
20. Verwenden Sie nur Zubehörteile, die in der Packung enthalten waren oder vom Hersteller empfohlen werden.
21. Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung betrieben werden.
22. Schalten Sie das Gerät bei Stromausfall sofort aus. Andernfalls fängt es nach dem Ende des Stromausfalls wieder an zu laufen.
23. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenutensilien von rotierenden Teilen fern.
24. Berühren Sie niemals rotierende Teile.
25. Verwenden Sie die Knethaken und Rührbesen immer nur paarweise.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht im Leerlauf.
27. Warten Sie nach Gebrauch des Geräts ab, bis der Antrieb zum Stillstand gekommen ist.
28. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Teile daran auswechseln.

Verbrennungsgefahr

29. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen und nicht mit heißen Flüssigkeiten oder heißem Fett.

Dieses Gerät eignet sich nur für den Haushaltsgebrauch.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Schäden.

Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Befolgen Sie dabei alle Sicherheitshinweise.

HINWEISE

Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist nur für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen (ca. 500 g) ausgelegt. Zu große Mengen können zu einer Überhitzung des Motors führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten durchgehend.
Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Tipps

Starten Sie den Mischvorgang immer auf Stufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise.

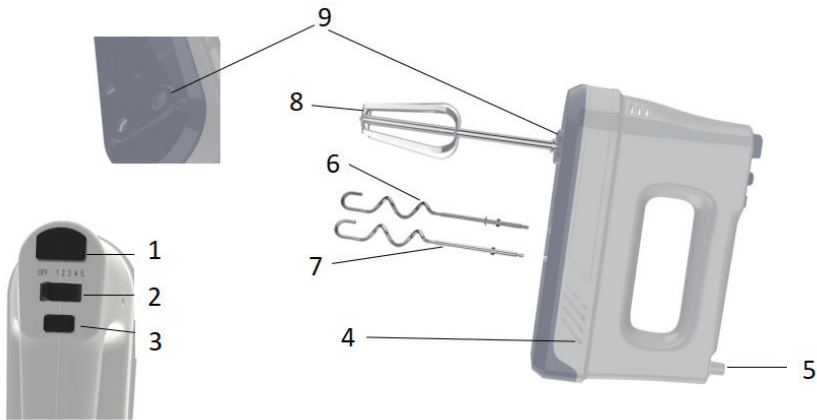
Heben Sie trockene Zutaten nur so lange unter, bis sie sich mit den restlichen Zutaten vermischt haben. Nutzen Sie dafür ausschließlich eine niedrige Geschwindigkeitsstufe.

Mischen Sie Zutaten nur so lange wie im Rezept angegeben.

Nehmen Sie Zutaten wie Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank.

Bei Raumtemperatur sind sie leichter zu mischen.

BESTANDTEILE:



- | | |
|------------------|--|
| 1. Auswurf-taste | 6. Kneithaken 2x |
| 2. Schalter | 7. Metallring (in große Öffnung einfügen) |
| 3. Turbo-Taste | 8. Rührbesen 2x |
| 4. Griff | 9. Große und kleine Öffnung für Zubehörteile |
| 5. Netzstecker | |

BETRIEB

Kneithaken (6): Geeignet zum Kneten von schwerem Teig wie Mürbteig, Hefeteig oder Kartoffelteig.

Rührbesen (8): Geeignet zum Schlagen von Eiern und Sahne, zum Verrühren von Mayonnaise und zum Kneten von leichtem Teig.

Fügen Sie die gewünschten

Knet- oder Rührhaken (6 oder 8) in die Öffnungen (9) ein. Beachten Sie, dass der Kneithaken mit dem Metallring (7)

in die größere der beiden Öffnungen eingefügt werden muss.

Wenn sie korrekt eingefügt wurden, ist ein Klickgeräusch zu hören.

- Achten Sie darauf, dass der Schalter OFF 1 2 3 4 5 (2) auf OFF steht und verbinden Sie den Netzstecker (5) mit einer passenden Steckdose.
- Halten Sie den Handmixer am Griff (4). Tauchen Sie die Rührbesen oder Kneithaken in die zu verarbeitenden Zutaten und halten Sie dabei mit der anderen Hand die Schüssel gut fest.

Stellen Sie den Schalter OFF 1 2 3 4 5 (2) auf die Position 1, um das

Gerät einzuschalten.

Geschwindigkeitsstufen:

1 und 2 = langsam

3 und 4 = mittelschnell

5 = schnell

Turbo (3): Drücken Sie die Turbotaste, um das Gerät für kurze Zeit bei maximaler Leistung zu betreiben.

Bewegen Sie den Handmixer in der Schüssel vor und zurück, während Sie die Zutaten mischen.

Stellen Sie den Schalter OFF 1 2 3 4 5 (2) auf die Position OFF, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Warten Sie ab, bis das Gerät stillsteht.

Ziehen Sie den Netzstecker (5) aus der Steckdose.

- Drücken Sie die Auswurfaste (1) und entfernen Sie die Knet- oder Rührhaken.

Rezepte – Rührbesen (8)

Französische Meringues (aus Eiweiß)

115 g Zucker je 2 Eiweiß

Geben Sie das Eiweiß in eine Schüssel und schlagen Sie es mit dem Mixer (Stufe 5) steif.

Geben Sie nach und nach den Zucker hinzu, bis sich dieser auflöst und sich steife Spitzen bilden. Backen Sie die Masse dann für mindestens 1 Stunde bei 100 °C im Ofen.

Schlagsahne

100–500 g Schlagsahne

Schlagen Sie die Sahne steif (Stufe 4), bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Einfacher Waffelteig

125 g weiche Butter
100 g Zucker
3 Eier
250 g Universalmehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
200 ml Milch
8 g Vanillezucker

Mischen Sie die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker (Stufe 4) und geben Sie nach und nach die Eier hinzu.

Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz und geben Sie die Mischung nach und nach zum Teig. Rühren Sie langsam die Milch ein (Stufe 2).

Backen Sie die Waffeln, bis sie goldbraun sind. Befolgen Sie die Gebrauchsanweisung Ihres Waffeleisens.

Einfacher Biskuitkuchen

8 g Vanillezucker
200 g weiche Butter
4 Eier
200 g Zucker
200 g Universalmehl
1 TL Backpulver

Mischen Sie Butter, Zucker und Vanillezucker und rühren Sie nach und nach die Eier ein (Stufe 3/4).

Mischen Sie Mehl und Backpulver und sieben Sie die Mischung nach und nach in den Teig (Stufe 2). Geben Sie je nach Geschmack geriebene Zitronenschale, Gewürze oder Schokoladenstückchen in den Teig. Backen Sie den Kuchen ca. 40 Minuten lang bei 180 °C (die Backzeit hängt von der Größe und Form Ihrer Backform ab).

Rezepte Knethaken (6)

Einfacher Mürbteig

100 g weiche Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
80 g Zucker
300 g Universalmehl
1 EL Zitronensaft

Vermengen Sie alle Zutaten mithilfe der Knethaken so schnell wie möglich. Beginnen Sie mit Stufe 1. Stellen Sie den Teig ca. 1 Stunde lang kühl, bevor Sie ihn gemäß Ihrem Rezept weiterverarbeiten.

Einfacher Pizzateig

350 g Brotmehl
1 Packung Trockenhefe
0,5 TL Zucker
0,25 TL Salz
3 EL Öl (ca. 150 ml)
warmes Wasser

Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie sie mit dem Mixer. Beginnen Sie mit Stufe 1, verwenden Sie dann für 3–4 Minuten Stufe 4. Sollte der Teig zu fest sein, geben Sie etwas mehr warmes Wasser hinzu. Kneten Sie zum Schluss den Teig noch einmal von Hand gut durch, formen Sie ihn zu einer Kugel und lassen Sie ihn an einem warmen Ort aufgehen, bis er ungefähr die doppelte Größe erreicht hat.

Spekulatius – Weihnachtskekse mit Gewürzen

400 g Universalmehl
100 g Maisstärke

250 g Zucker
1 Packung Lebkuchengewürz
250 g weiche Butter

Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie sie mit dem Mixer. Beginnen Sie mit Stufe 1, verwenden Sie dann für 2–3 Minuten Stufe 4. Falls nötig, geben Sie 1 oder 2 Teelöffel kaltes Wasser hinzu. Vermengen Sie alle Zutaten mithilfe der Knethaken so schnell wie möglich. Lassen Sie den Teig ca. 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen, bevor Sie ihn ausrollen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung! Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker (5) aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

Achtung! Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Dampfreiniger.

Vorsicht! Reinigen Sie Kunststoffteile nicht mit Alkohol, Azeton, Benzin, scheuernden Reinigungsmitteln etc. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Metallgegenstände.

Reinigen Sie die Knet- und Rührhaken (6 und 8) nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie sie gut trocknen. Diese Bestandteile können ebenso in der Spülmaschine gereinigt werden. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie das Gerät gründlich.

Technische Daten

Spannung: 220–240 V Wechselstrom, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 300 W



Umweltfreundliche Entsorgung



Das hier angeführte und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit [REDACTED] anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden.

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Anwendung der optimalen zur Verfügung stehenden Verwertungs- und Recyclingverfahren wiederzuverwerten, um den Umwelteinfluss zu minimieren, gefährliche Stoffe zu behandeln und um Deponien zu vermeiden. Für Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.

bono

ENJOY ELECTRICS

Használati útmutató



Kézi mixer

79070236

HM-300.743.1

**MX Logistika SL spol.s.r.o., Roznavska 32,82104
Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia.**

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

1. Használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót.
2. Ha az eszközt harmadik félnek adja át, akkor a használati útmutatót is mellékelje.
3. A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó, valamint a használati útmutató figyelmen kívül hagyásából eredő károkért és sérülésekért.
4. A készülék kizárólag lágy élelmiszerek és folyadékok keveréséhez és felveréséhez, valamint lágy tészták dagasztásához alkalmas.
5. A készüléket ne használja más anyag feldolgozásához.
6. A készüléket nem működtethetik olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek hiányosak a tapasztalataik, ill. a tudásuk a termék használatával kapcsolatban, kivéve, ha a biztonságukért felelős személytől felvilágosítást kaptak a termék biztonságos használatáról, vagy ha megfelelő felügyelet alatt vannak.
Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől és a hálózati kábeltől.
Gyermekek nem használhatják a készüléket.
Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A tisztítást és a felhasználó általi karbantartást nem végezhetik gyermekek.
7. A készülék kizárólag háztartási mennyiségek feldolgozására és a háztartásban elvárható gyakorisággal használható.
8. Ez a készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy kültéri használatra.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Áramütés/tűzveszély

9. Első használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken található volt jelölés megegyezik-e a használni kívánt hálózat feszültségével.
10. A készülék addig működik, ameddig be van dugva a konnektorba.
11. Minden használat után, összeszerelés vagy szétszerelés, valamint tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
Szintén ki kell húzni a készüléket a konnektorból, ha az nincs felügyelet alatt, vagy ha zavart észlel.
12. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.
13. Ne érjen a készülékhez nedves kézzel.

14. Ne helyezze a készüléket forró felületekre, vagy azok közelébe.
15. Ne használja tovább a készüléket, ha a készülék vagy a hálózati kábel megsérült. Sérülés vagy hiba esetén azonnal húzza ki a konnektorból.
16. Soha ne próbálja meg megjavítani a készüléket. Csak képzett szakemberrel javíttassa meg.
17. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be vagy törjön meg, és ne lógjon le éles peremekről. Tartsa távol forró felületektől.
18. Ha a hálózati kábel sérült, cseréltesse ki a gyártóval, ügyfélszolgálatlaltal vagy hasonlóan képzett szakemberrel, hogy elkerülje a veszélyeket.

Sérülésveszély

19. Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
20. Csak olyan tartozékot használjon, amelyeket a csomagolás tartalmazott, vagy amelyeket a gyártó ajánlott.
21. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
22. Áramszünet esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket, különben az áramszünet után újra működésbe lép.
23. Üzemeltetés közben tartsa távol kezeit, haját, ruháit, és konyhaeszközeit a forgó alkatrészekről.
24. Soha ne érintse meg a forgó alkatrészeket.
25. A keverő- és habverőfejet mindig külön-külön használja.
26. Ne használja a készüléket üresjáratban.
27. A készülék használata után várjon, amíg a motor leáll.
28. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, mielőtt kicserélné az alkatrészeket.

Égésveszély

29. Ne használja a készüléket főzésre, illetve forró folyadékokhoz vagy forró zsírhoz.
A készülék kizárólag háztartási célokra alkalmas.

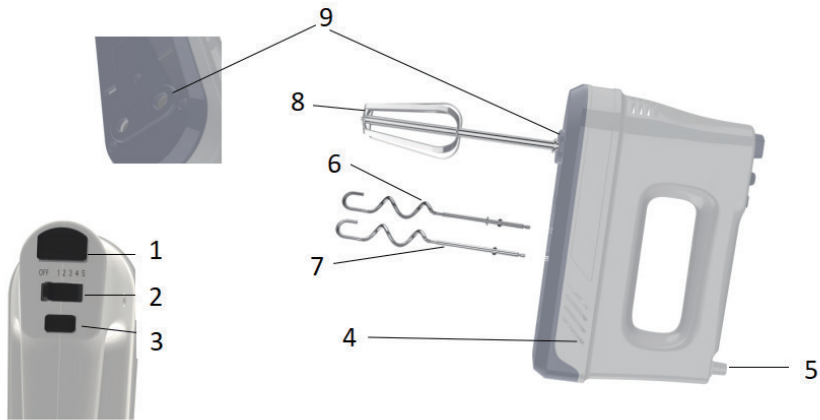
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és ellenőrizze a készüléket és a tartozékokat sérülésekre.

Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és karbantartás” szakaszban leírtak szerint.

Kövesse az összes utasítást.

A TERMÉK RÉSZEI:



- | | |
|--|--|
| 1. Kioldógomb | 6. 2 db keverőfej |
| 2. Kapcsoló | 7. Fém gyűrű (a nagy nyílásba helyezendő) |
| 3. Turbó-gomb | 8. 2 db habverőfej |
| 4. Fogantyú | 9. Nagy és kis nyílás a tartozékok számára |
| 5. Hálóza  csatlakozó | |

ÜZEMELTETÉS

Keverőfej (6): Keményebb tészta dagasztásához alkalmas, mint pl. omlós tészta, élesztős tészta vagy krumbliból készült tészta.

Habverőfej (8): Tojás és tejszín felferéséhez, majonéz összekeveréséhez, lágy tészták dagasztásához alkalmas.

Helyezze be a kívánt keverő- vagy habverőfejet (6 vagy 8) a nyílásokba (9). Ügyeljen arra, hogy a fém gyűrűvel ellátó  keverőfejet (7) a nagyobb nyílásba helyezze.

Ha ezeket megfelelően illeszti  be, akkor egy ka  anás hallható.

- Győződjön meg róla, hogy a kapcsoló OFF 1 2 3 4 5 (2) OFF helyzetben legyen, majd dugja be a hálóza  csatlakozót (5) egy megfelelő konnektorba.
 - A fogantyúnál (4) markolja meg a kézi mixert. Helyezze a habverőt vagy a keverőfejet a feldolgozandó összetevőkbe, majd a másik kezével fogja meg a keverőtálat.
- A készülék bekapcsolásához állítsa a kapcsolót OFF 1 2 3 4 5 (2) az 1. helyzetbe.

Sebességfokozatok:

1. és 2. = lassú

3. és 4. = közepes

5. = gyors

Turbó (3): Nyomja meg a turbó-gombot, hogy a készülék rövid ideig maximális teljesítményen működjön.

Mozgassa a kézi mixert ide-oda a tálban, miközben ez összekeveri az összetevőket.

Állítsa a kapcsolót OFF 1 2 3 4 5 (2) OFF helyzetbe, amint elérte a kívánt állagot.

Várja meg, amíg a készülék leáll.

Húzza ki a hálózati csatlakozót (5) a konnektorból.

- Nyomja meg a kioldógombot (1), majd vegye le a keverő-, ill. habverőfejet.

Habverőfejjel készített receptek (8)

Habcsók (tojásfehérjéből)

115 g cukor 2 tojásfehérjéhez

Verjük keményre a tojásfehérjét egy tálban. Ehhez az 5. sebességfokozatot használjuk.

Adjuk hozzá apránként a cukrot, amíg az fel nem oldódik, és nem válik szilárd habbá. Legalább 1 órán keresztül süssük a habcsókot 100 °C-on.

Tejszín

100-500 g tejszín

Verjük fel keményre a tejszínt (4. sebességfokozat) addig, ameddig el nem érjük a kívánt állagot.

Egyszerű gofri

125 g lágy vaj

100 g cukor

3 tojás

250 g univerzális liszt

1 csipet só

1 tk sütőpor

200 ml tej

8 g vaníliás cukor

Keverjük össze a vaját a cukorral és vaníliás cukorral (4. sebességfokozat),

majd adjuk hozzá a tojásokat.

Adjuk hozzá a lisztet, sütőport és sót, majd apránként keverjük hozzá a tésztához. Lassan öntsük hozzá a tejet (2. sebességfokozat). A gofrikat aranybarnára süssük meg. Kövessük a gofrisütő használati útmutatóját.

Egyszerű piskóta

8 g lágy vaj

100 g cukor

4 tojás

200 g univerzális liszt

1 csipet só

1 tk sütőpor

vaníliás cukor

Keverjük össze a vaját a cukorral és vaníliás cukorral (4. sebességfokozat), majd adjuk hozzá a tojásokat.

Külön keverjük össze a lisztet és sütőport, majd apránként szitáljuk át a tésztához (2. sebességfokozat). Ízlés szerint adjunk

hozzá citromhéjat, fűszereket vagy csokoládédarabkákat. A piskótát kb.

40 percig süssük 180 °C-on (a sütési idő

a sütőforma méretétől és formájától függ).

Keverőfejjel (6) készített receptek

Egyszerű omlós tészta

100 g lágy vaj

1 tojás

1 tk sütőpor

80 g cukor

300 g univerzális liszt

1 ek citromlé

Gyorsan keverjük össze a hozzávalókat a keverőfej segítségével. Az 1. sebességfokozattal kezdjük.

Tegyük a tésztát kb. 1 órára a hűtőbe, mielőtt a recept szerint tovább feldolgoznánk.

Egyszerű pizzatészta

350 g kenyérliszt

1 csomag szárított élesztő

1/2 tk cukor

1/4 tk só

3 ek olaj (kb. 150 ml)

meleg víz

Egy tálban keverjük össze a hozzávalókat a keverőfej segítségével.

Kezdjük az 1. sebességfokozattal, majd a 4. sebességfokozattal

keverjük 3-4 percig. Ha a tészta

túl kemény, adjunk hozzá meleg vizet. A végén

még egyszer kézzel is gyúrjuk át a tésztát, formáljuk belőle egy

nagy golyót, majd hagyjuk

kelni meleg helyen, amíg duplájára nem nő.

Spekulatius-keksz – fűszeres karácsonyi keksz

400 g univerzális liszt

100 g kukoricakeményítő

250 g cukor

1 csomag mézeskalács fűszerkeverék

250 g lágy vaj

Egy tálban keverjük össze a hozzávalókat a mixer segítségével.

Kezdjük az 1. sebességfokozattal, majd a 4. sebességfokozattal

keverjük 2-3 percig. Szükség esetén, adjunk hozzá 1 vagy 2 tk

hideg vizet. Gyorsan keverjük össze az összetevőket

a keverőfej segítségével.

A nyújtás előtt pihentessük a tésztát a hűtőben 1 órán keresztül.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelem! Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót (5) a konnektorból.

Figyelem! Soha ne merítse a készüléket vízbe, ne tegye mosogatógépbe, és ne tisztítsa gőztisztítóval.

Vigyázat! A műanyag részeket ne tisztítsa alkohol, aceton, benzin, súrolószer stb. segítségével. Ne használjon kemény keféket vagy fém tárgyakat.

Minden használat után meleg vízzel és tisztítószerrel tisztítsa meg a keverő- és habverőfejet. Majd hagyja teljesen megszáradni.

Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is moshatja.

Törölje le puha, nedves kendővel, és alaposan szárítsa meg a készüléket.

Műszaki adatok

Feszültség: 220-240 V váltakozó áram, 50-60 Hz

Teljesítmény: 300 W



Környezetbarát hulladékkezelés



Az itt és a terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket az elektromos és elektronikai készülékekhez sorolták. A terméket élettartama végén nem szabad háztartási vagy kereskedelmi hulladékkal együtt kidobni.

Az európai irányelv (2012/19/EU), amely a régi elektromos és elektronikai készülékek megsemmisítését szabályozza, azt hivatott biztosítani, hogy a készülékek a rendelkezésre álló legjobb újrahasznosítási módszerekkel kerüljenek feldolgozásra, a környezetre gyakorolt hatás csökkenjen, a veszélyes anyagok megfelelő kezelésben részesüljenek, és ne keletkezzenek új hulladéklerakó helyek. További információkért az elektromos és elektronikai készülékek helyes ártalmatlanításáról forduljon a helyi hatóságokhoz.

bono

ENJOY ELECTRICS

Упътване за експлоатация



Ръчен миксер

79070236

HM-300.743.1

**MX Logistika SL spol.s.r.o., Roznavska 32,82104
Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia.**

УПОТРЕБА ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

1. Преди употреба внимателно прочетете инструкциите за експлоатация.
2. Ако давате уреда на трети лица, моля предайте също и тези инструкции.
3. Производителят не поема отговорност за щети, които са последица от неправилна употреба или неспазване на тези инструкции за експлоатация.
4. Уредът е подходящ само за бъркане, смесване и разбиване до твърдо състояние на меки хранителни продукти и течности, както и за месене на меко тесто.
5. Уредът не бива да се използва за преработката на други материали.
6. Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, освен ако не са под надзор или не са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за безопасността им.
Децата трябва да се държат надалеч от уреда и захранващия кабел и не бива да работят с уреда.
Деца не трябва да си играят с уреда.
Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
7. Използвайте уреда само за преработка на нормални битови количества храна и то толкова често, колкото е обичайно в домакинството.
8. Този уред е неподходящ за употреба с търговски цели или на открито.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Опасност от токов удар/пожар

9. Преди първата употреба проверете дали волтажът върху уреда съвпада с този на локалната електрическа мрежа.
10. Уредът работи само, когато е свързан с електрическата мрежа.
11. Уредът трябва да се изключва от електрическата мрежа след всяка

употреба, преди сглобяване или разглобяване и преди почистване. Той трябва да се изключва от захранването и ако не се наблюдава или е неизправен.

12. Не потапяйте уреда във вода или други течности!
13. Не използвайте продукта с мокри ръце.
14. Не поставяйте уреда върху горещи повърхности или близо до тях.
15. Не използвайте уреда, ако по него самия или по захранващия кабел са налице видими повреди. В случай на повреда или техническа неизправност веднага издърпайте щепсела от електрическата мрежа.
16. Никога не се опитвайте сами да поправяте уреда. Възлагайте поправката му само на квалифициран специализиран персонал.
17. Уверете се, че захранващият кабел не е прищипан или прегънат и че не се трие в остри ръбове. Дръжте го далеч от горещи повърхности.
18. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия дистрибутор или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Опасност от нараняване

19. Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
20. Използвайте само принадлежности, които са били в опаковката или се препоръчват от производителя.
21. Уредът не бива да се използва с външен таймер или с отделно дистанционно управление.
22. Ако спре токът, веднага изключете уреда. В противен случай когато токът дойде отново, уредът пак ще започне да работи.
23. По време на работа на уреда дръжте ръцете си, косата, дрехите и кухненските пособия далеч от въртящите се части.
24. Никога не докосвайте въртящи се части.
25. Използвайте приставките за месене и приставките за разбиване винаги само по двойки.
26. Не използвайте уреда на празен ход.
27. След употреба на уреда изчакайте, докато задвижването спре да работи.

28. Изключете уреда и го отделете от електрическото захранване, преди да му смените части.

Опасност от изгаряне

29. Не използвайте уреда за готвене или с горещи течности или гореща мазнина.

Този уред е подходящ само за домашна употреба.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Изхвърлете всички опаковъчни материали и проверете уреда и принадлежностите му за повреди.

Почистете уреда, както е описано в раздел “Почистване и грижа”. При това спазвайте всички указания за безопасност.

ЗАБЕЛЕЖКИ

Кратка работа

Уредът е конципиран само за преработката на обичайни битови количества (ок. 500 г). Прекалено големи количества могат да доведат до прегряване на мотора.

- Не използвайте уреда повече от 10 минути без прекъсване. Оставете го да се охлади напълно, преди да го използвате отново.

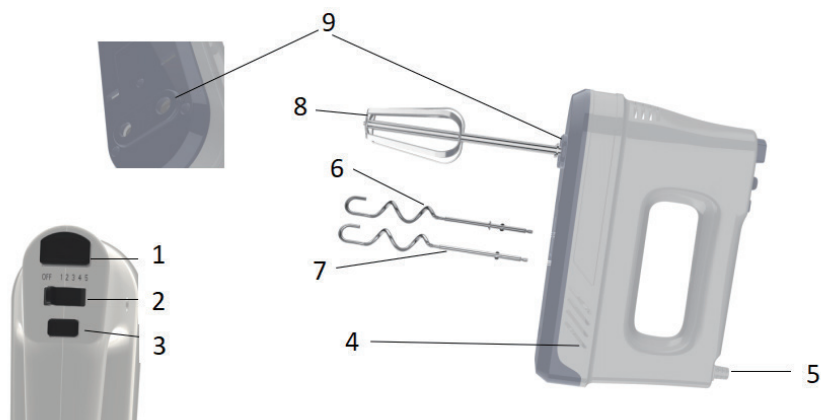
Съвети

Започвайте процеса на смесване винаги на степен 1 и постепенно увеличавайте скоростта.

Разбърквайте сухите съставки само толкова дълго, докато се смесят с останалите съставки. За тази цел използвайте само ниска скорост. Смесвайте съставките само толкова дълго, колкото е посочено в рецептата.

Извадете съставки като масло и яйца навреме от хладилника. При стайна температура те се смесват по-лесно.

СЪСТАВНИ ЧАСТИ:



- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Бутон за освобождаване | 6. Приставка за месене 2 х |
| 2. Превключвател | 7. Метален пръстен (пъхнете в големия отвор) |
| 3. Турбо бутон | 8. Приставка за разбиване 2 х |
| 4. Дръжка | 9. Голям и малък отвор за принадлежности |
| 5. Щепсел | |

РАБОТА

Приставка за месене (6): Подходяща за месене на тежко тесто като ронливо тесто, тесто с мая или картофено тесто.

Приставка за разбиване (8): Подходяща за разбиване на яйца и сметана, за забъркване на майонеза и месене на леко тесто.

Поставете желаните приставки за месене или бъркане (6 или 8) в отворите (9). Имайте предвид, че приставката за месене с металния пръстен (7) трябва да се пъхне в по-големия от двата отвора.

Ако се чуе щракване означава, че приставките са поставени правилно.

- Внимавайте превключвателят OFF 1 2 3 4 5 (2) да е на OFF (изкл.) и включете щепсела (5) в подходящ контакт.
- Дръжте ръчния миксер за дръжката (4). Потопете приставките за разбиване или тези за месене в съставките за преработка, като при това здраво държете купата с другата ръка.

Поставете превключвателя OFF 1 2 3 4 5 (2) на позиция 1, за да

включите уреда.

Скорости:

1 и 2 = бавно

3 и 4 = средно бързо

5 = бързо

Турбо (3): Натиснете турбо бутона, за да ползвате уреда за кратко време на максимална мощност.

Движете ръчния миксер в купата напред и назад, докато смесвате съставките.

Поставете превключвателя OFF 1 2 3 4 5 (2) на позиция OFF(изкл.), когато желаната консистенция е достигната. Изчакайте уредът да спре напълно.

Издърпайте щепсела (5) от контакта.

- Натиснете бутона за освобождаване (1) и отстранете приставките за месене или бъркане.

Рецепти – Приставки за разбиване (8)

Френски меренг (от яйчен белтък)

115 г захар по 2 яйчни белтъка

Сложете белтъците в купа и ги разбийте с миксера (степен 5) до втвърдяване.

Постепенно добавяйте захарта, докато се разтвори и се образуват твърди връхчета. След това печете сместа във фурната при 100 °C за поне 1 час.

Бита сметана

100–500 г бита сметана

Разбийте сметаната до втвърдяване (степен 4), докато достигне желаната консистенция.

Обикновено тесто за гофрети

125 г меко масло

100 г захар

3 яйца

250 г универсално брашно

1 щипка сол

1 чаена лъжичка бакпулвер
200 мл прясно мляко
8 г ванилова захар

Смесете маслото със захарта и ваниловата захар (степен 4) и постепенно добавете яйцата.

Смесете брашното, бакпулвера и солта и постепенно добавете сместа към тестото. Бавно добавете чрез разбъркване прясното мляко (степен 2). Печете гофретите до златисто кафяво. Следвайте упътването за употреба на Вашия гофретник.

Обикновен бисквитен сладкиш

8 г ванилова захар
200 г меко масло
4 яйца
200 г захар
200 г универсално брашно
1 чаена лъжичка бакпулвер

Смесете маслото, захарта и ваниловата захар и постепенно добавете чрез разбъркване яйцата (степен 3/4).

Смесете брашното и бакпулвера и постепенно добавете чрез пресяване през сито сместа в тестото (степен 2). Добавете на вкус настъргана лимонова кора, подправки или шоколадови парченца в тестото. Печете сладкиша за около 40 минути на 180 °C (времето за печене зависи от размера и формата на Вашата форма за печене).

Рецепти - Приставки за месене (6)

Обикновено ронливо тесто

100 г меко масло
1 яйце
1 чаена лъжичка бакпулвер
80 г захар
300 г универсално брашно
1 супена лъжица лимонов сок

Смесете всички съставки възможно най-бързо, като използвате приставките за месене. Започнете на степен 1. Охладете тестото за около 1 час, преди да продължите да го обработвате според Вашата рецепта.

Обикновено тесто за пица

350 г брашно за хляб
1 пакетче суха мая
0,5 чаена лъжичка захар
0,25 чаена лъжичка сол
3 супени лъжици олио (ок. 150 мл)
топла вода

Сложете съставките в купа и ги омесете с миксера. Започнете на степен 1, след това използвайте за 3–4 минути степен 4. Ако тестото е прекалено твърдо, добавете още малко топла вода. Накрая отново омесете добре тестото с ръка, оформете го на топка и го оставете да втаса на топло място, докато удвои размера си.

Спекулациус – коледни бисквити с подправки

400 г универсално брашно
100 г царевично нишесте
250 г захар
1 пакетче подправки за меденки
250 г меко масло

Сложете съставките в купа и ги омесете с миксера. Започнете на степен 1, след това използвайте за 2–3 минути степен 4. Ако е нужно, добавете 1 или 2 чаени лъжички студена вода. Смесете всички съставки възможно най-бързо, като използвате приставките за месене. Оставете тестото в хладилника за ок. 1 час, преди да го разточите.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

Внимание! Преди да почистите уреда го изключете и издърпайте

щепсела (5) от контакта.

Внимание! Никога не потапяйте уреда във вода и не го почиствайте в съдомиялна машина или с парочистачка.

Внимание! Не почиствайте пластмасовите части с алкохол, ацетон, бензин, абразивни почистващи препарати и т. н. Не използвайте твърди четки или метални предмети.

Почиствайте приставките за месене и бъркане (6 и 8) веднага след всяка употреба с топла вода и препарат за съдове. Оставете ги да изсъхнат добре.

Тези съставни части могат да се почистват и в съдомиялна машина. Избършете уреда с мека, влажна кърпа и добре го подсушете.

Технически данни

Напрежение: 220-240 V променлив ток, 50-60 Hz

Консумирана мощност: 300 W



Екологично изхвърляне



Показаният тук и изобразеният върху уреда символ означава, че той е класифициран като електрическо и електронно оборудване. След изтичане на експлоатационния му живот

 уредът не трябва да се изхвърля заедно с битови или промишлени отпадъци.

Директивата на ЕС за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) (2012/19/ЕС) беше въведена с цел оползотворяване на продуктите чрез използване на най-добрите налични техники за оползотворяване и рециклиране, за да се сведе до минимум въздействието върху околната среда, да се управляват опасните вещества и да се избегне депонирането им. За информация относно правилното изхвърляне на електрическо и електронно оборудване се обръщайте към местните власти

bono

ENJOY ELECTRICS

Mode d'emploi



Mélangeur à main

79070236

HM-300.743.1

**MX Logistika SL spol.s.r.o., Roznavska 32,82104
Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia.**

UTILISATION CONFORME AUX DISPOSITIONS

1. Veuillez lire l'intégralité du mode d'emploi avant l'utilisation.
2. Si vous donnez cet appareil à des tiers, il faut également transmettre ce mode d'emploi.
3. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou du non-respect de ce mode d'emploi.
4. L'appareil est exclusivement conçu pour mélanger, mixer et battre en neige des aliments et des liquides mous, ainsi que pour pétrir de la pâte molle.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé pour traiter d'autres matériaux.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble et ne doivent pas manipuler l'appareil.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien réalisable par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
7. Utilisez l'appareil exclusivement pour le traitement de quantités usuelles dans un ménage et à une fréquence à laquelle on peut s'attendre dans un ménage.
8. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial ou à une utilisation en extérieur.

CONSIGNES DE SECURITE

Risque d'électrocution/d'incendie

1. Avant la première utilisation, vérifiez que le voltage indiqué sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
2. L'appareil est fonctionnel tant qu'il est branché sur le secteur.
3. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique après chaque

utilisation, avant le remontage, le démontage et le nettoyage, ainsi qu'en cas de panne ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.

4. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Ne pas utiliser le produit avec les mains mouillées.
6. Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation présentent des dommages visibles. En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
8. N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Ne le faites réparer que par un personnel qualifié.
9. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas écrasé ou plié et qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives. Tenez-le à l'écart de surfaces chaudes.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou un professionnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Risque de blessure

1. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
2. N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant.
3. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
4. Eteignez l'appareil immédiatement en cas de panne de courant. Dans le cas contraire, il se remettra en marche à la fin de la coupure de courant.
5. Pendant le fonctionnement, tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos ustensiles de cuisine à l'écart des pièces en rotation.
6. Ne touchez jamais les pièces en rotation.
7. Utilisez toujours les crochets pétrisseurs et les fouets par paires.
8. N'utilisez pas l'appareil à vide.
9. Après avoir utilisé l'appareil, attendez que l'entraînement se soit arrêté.
10. Eteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de remplacer des pièces.

Risque de brûlure

N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner ni avec des liquides ou des graisses chauds.

Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Débarrassez-vous de tous les matériaux d'emballage et vérifiez que l'appareil et les accessoires ne sont pas endommagés.

Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ». Pour ce faire, suivez toutes les consignes de sécurité.

REMARQUES

Fonctionnement à court terme

L'appareil n'est conçu que pour le traitement de quantités usuelles dans un ménage (environ 500 g). Une quantité trop importante peut entraîner une surchauffe du moteur.

- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu et laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

Conseils

Commencez toujours le processus de mélange au niveau 1 et augmentez progressivement la vitesse.

N'incorporez les ingrédients secs que jusqu'à ce qu'ils soient mélangés au reste des ingrédients. Pour cela, utilisez uniquement une vitesse faible.

Mélangez les ingrédients uniquement selon la durée indiquée dans la recette. Sortez à temps les ingrédients tels que le beurre et les œufs du réfrigérateur. Ils sont plus faciles à mélanger à température ambiante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention! Eteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation (5) de la prise de courant avant de le nettoyer.

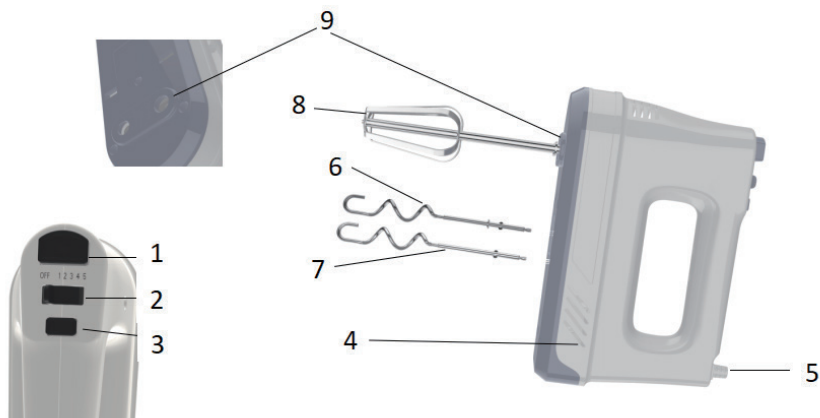
Attention! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle ou avec un nettoyeur à vapeur.

Attention! Ne nettoyez pas les pièces en plastique avec de l'alcool, de l'acétone, de l'essence, des produits de nettoyage abrasifs, etc. N'utilisez pas de brosses dures ou d'objets métalliques.

Nettoyez les crochets pétrisseurs et mélangeurs (6 et 8) immédiatement

après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
Laissez-les bien sécher.
Ces accessoires peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et humide et séchez-le.

COMPOSANTS:



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Bouton d'éjection | 6. 2 x crochets de pétrissage |
| 2. Interrupteur | 7. Anneau métallique (à insérer dans la grande ouverture) |
| 3. Bouton TURBO | 8. 2 x fouet |
| 4. Poignée | 9. Grande et petite ouverture pour Accessoires |
| 5. Raccordement électrique | |

FONCTIONNEMENT

Crochet de pétrissage (6) : adapté pour le pétrissage de pâtes lourdes comme la pâte brisée, la pâte levée ou la pâte de pommes de terre.
Fouet (8) : adapté pour battre les œufs et la crème, pour mélanger la mayonnaise et pour pétrir la pâte légère. Insérez les crochets de pétrissage ou de mélange (6 ou 8) dans les ouvertures (9). Notez que le crochet de pétrissage avec l'anneau métallique (7) doit être inséré dans la plus grande des deux ouvertures.
Si les accessoires ont été correctement insérés, un clic se fait entendre.

- Veillez à ce que l'interrupteur (2) soit sur OFF et branchez la fiche d'alimentation (5) sur une prise de courant appropriée.
- Tenez le batteur à main par la poignée (4). Plongez les fouets ou les crochets pétrisseurs dans les ingrédients à travailler, en tenant bien le bol avec l'autre main.
Placez l'interrupteur (2) sur la position 1 pour mettre l'appareil en marche.

Niveaux de vitesse :

1 et 2 = lent

3 et 4 = vitesse moyenne

5 = rapide

Turbo (3) : Appuyez sur le bouton turbo pour faire fonctionner l'appareil à sa puissance maximale pendant un court moment.

Déplacez le batteur à main d'avant en arrière dans le bol pendant que vous mélangez les ingrédients.

Placez l'interrupteur (2) sur la position OFF dès que la consistance souhaitée est atteinte. Attendez que l'appareil s'immobilise.

Retirez la fiche (5) de la prise murale.

- Appuyez sur le bouton d'éjection (1) et retirez les crochets de pétrissage ou de mélange.

Données techniques

Tension: 220-240 V courant alternatif, 50-60 Hz

Puissance absorbée: 300 W



Mise au rebut dans le respect de l'environnement



Le symbole illustré ici et apposé sur l'appareil signifie que l'appareil est classé comme équipement électrique ou électronique. En fin de vie, il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers ou commerciaux.

La directive UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) a été instaurée pour que la réutilisation des produits se fasse dans le respect des meilleurs procédés de valorisation et de recyclage existants. Ainsi, les substances dangereuses sont traitées correctement, l'impact environnemental est minimisé et les décharges sont évitées. Pour plus d'informations sur la mise au rebut correcte des équipements électriques et électroniques, veuillez contacter vos autorités locales.

bono

ENJOY ELECTRICS

Manuale d'uso



Miscelatore manuale

79070236

HM-300.743.1

**MX Logistika SL spol.s.r.o., Roznavska 32,82104
Bratislava 2-Ruzinov, Slovakia.**

USO CONFORME

1. Leggere interamente il presente manuale prima dell'uso.
2. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, il manuale d'uso deve essere fornito a corredo.
3. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di danni riconducibili a uso non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale d'uso.
4. L'apparecchio può essere utilizzato solamente per mescolare, miscelare e montare ingredienti teneri e liquidi nonché per lavorare impasti morbidi.
5. È vietato utilizzare l'apparecchio per lavorare altri materiali.
6. Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, se non sotto supervisione o dopo essere state istruite sull'uso sicuro da una persona responsabile della loro sicurezza.
È necessario tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini, che non lo devono utilizzare per alcun motivo.
I bambini **NON** devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione effettuabili dall'utilizzatore non possono essere eseguite da bambini.
7. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lavorare quantità consuete per l'uso domestico, con la frequenza usuale per tale ambito.
8. Questo apparecchio non è idoneo per l'uso professionale o per l'utilizzo all'aria aperta.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Pericolo di scosse elettriche/di incendio

1. Prima della messa in funzione accertarsi che il valore di tensione in volt riportato sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
2. L'apparecchio funziona fintantoché collegato alla rete elettrica.
3. Dopo essere stato utilizzato, prima di essere assemblato, smontato o pulito, in caso di anomalie o se incustodito, l'apparecchio va staccato

dalla presa elettrica.

4. Evitare di immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. Non maneggiare il prodotto con le mani bagnate.
6. Non utilizzare l'apparecchio su superfici molto calde o anche solo nelle vicinanze di tali superfici.
7. Non utilizzare l'apparecchio nel caso presenti danni evidenti, anche sul cavo. In caso di anomalie di funzionamento o di danni staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
8. Non tentare mai di riparare l'apparecchio in autonomia. Fare riparare l'apparecchio da tecnici qualificati.
9. Fate attenzione a non schiacciare o piegare il cavo ed evitare di sfregarlo contro spigoli vivi. Tenere il cavo lontano da superfici calde.
10. Per prevenire qualsiasi rischio, se danneggiato il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal centro di assistenza autorizzata o da personale analogo qualificato.

Pericolo di lesioni

1. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se in funzione.
2. Utilizzare unicamente gli accessori forniti in dotazione o raccomandati dal produttore.
3. L'apparecchio non deve essere collegato a un timer esterno o a un telecomando a parte.
4. Nel caso salti corrente spegnere immediatamente l'apparecchio. In caso contrario, una volta tornata la corrente l'apparecchio ricomincerà a funzionare.
5. Mentre l'apparecchio è in funzione tenere lontano dalle parti rotanti le mani, i capelli, gli indumenti e gli utensili da cucina.
6. Evitare tassativamente di toccare le parti rotanti.
7. Utilizzare i ganci impastatori e le fruste sempre in coppia.
8. Non fare mai girare l'apparecchio a vuoto.
9. Dopo l'uso attendere che il motore si arresti.
10. Prima di sostituire gli accessori spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

Pericolo di ustione

Non utilizzare l'apparecchio per cucinare o con liquidi o grassi caldi.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Rimuovere i materiali d'imballo e accertarsi che l'apparecchio e gli accessori siano intatti.

Per la pulizia seguire le istruzioni del paragrafo "Pulizia e cura". Attenersi inoltre alle indicazioni di sicurezza.

AVVERTENZE

Funzionamento a ciclo breve

L'apparecchio è dimensionato unicamente per la lavorazione di quantità a uso domestico (ca. 500 g). Quantità eccessive possono comportare il surriscaldamento del motore.

- Non utilizzare mai l'apparecchio per più di 10 minuti continuativi; prima di tornare a utilizzarlo attendere fino a che si sarà completamente raffreddato.

Suggerimenti

Lavorare inizialmente al livello 1 e aumentare poi gradualmente la velocità. Incorporare gli ingredienti secchi solo fino a che non si saranno amalgamati con i restanti ingredienti. In questa fase utilizzare un livello di bassa velocità. Miscelare gli ingredienti rispettando i tempi indicati nella ricetta. Ingredienti come il burro o le uova vanno tolti per tempo dal frigorifero: infatti si lavorano meglio a temperatura ambiente.

PULIZIA E CURA

Attenzione! Prima di pulirlo spegnere l'apparecchio e staccare la spina (5) dalla presa di corrente.

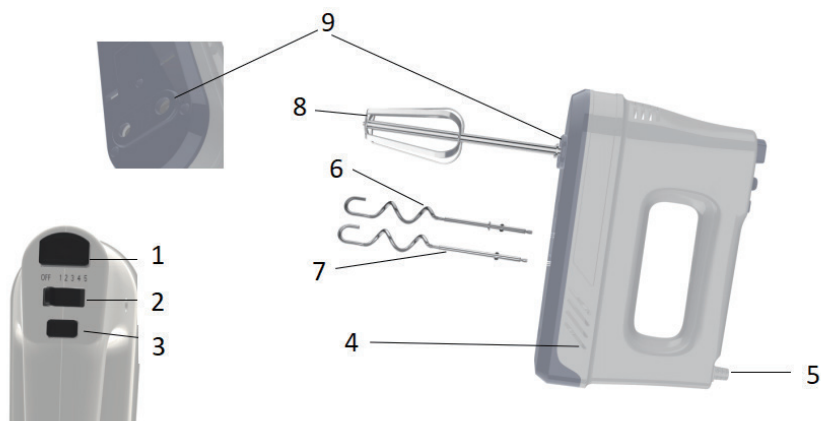
Attenzione! Non immergere mai l'apparecchio in acqua; evitare di lavarlo in lavastoviglie o di pulirlo con un pulitore a vapore.

Prudenza! Evitare di pulire le parti in plastica con alcol, acetone, benzina, detersivi abrasivi, ecc. Non utilizzare spazzole d'urea o altri oggetti in metallo.) Dopo l'uso lavare subito i ganci impastatori e le fruste (6 e 8) con acqua calda e detersivo per piatti e lasciare asciugare bene.

Questi accessori sono lavabili anche in lavastoviglie.

Passare e asciugare l'apparecchio con un panno morbido asciutto.

COMPONENTI:



1. Tasto di estrazione
2. Interruttore
3. Tasto TURBO
4. Impugnatura
5. Collegamento elettrico

6. 2 ganci impastatori
7. Anello in metallo (da inserire nell'apertura grande)
8. 2 fruste
9. Aperture grande e piccola per Accessori

FUNZIONAMENTO

Ganci impastatori (6): Adatti per lavorare impasti massicci quali pasta frolla, lievitata o impasto di patate.

Fruste (8): Adatte per montare uova e panna, per sbattere la maionese e per lavorare impasti leggeri. Inserire i ganci o le fruste (6 o 8) nelle apposite aperture (9). Accertarsi che il gancio con l'anello metallico (7) scatti all'interno dell'apertura più grande.

Gli accessori sono montati correttamente se si percepisce chiaramente lo scatto.

- Accertarsi che l'interruttore (2) sia posizionato su OFF e inserire la spina (5) in una presa idonea.
- Afferrare il mixer per l'impugnatura (4). Immergere le fruste o i ganci impastatori negli ingredienti da lavorare tenendo ferma la terrina con l'altra mano.

Accendere l'apparecchio portando l'interruttore (2) in posizione 1.

Livelli di velocità:

1 e 2 = bassa

3 e 4 = media

5 = alta

Turbo (3): Premere il pulsante turbo per far girare il motorino per breve tempo alla massima potenza.

Muovere il mixer nella terrina avanti e indietro e aggiungere nel mentre gli ingredienti.

Una volta ottenuta la consistenza desiderata portare l'interruttore (2) in posizione OFF. Attendere l'arresto del mixer.

Staccare la spina (5) dalla presa di corrente.

- Premere il tasto di estrazione (1) e rimuovere i ganci impastatori o le fruste.

Dati tecnici

Tensione: Corrente alternata 220-240 V, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 300 W



Smaltimento ecologico



Il simbolo riportato qui e sull'apparecchio indica che lo stesso è stato classificato come apparecchio elettrico o elettronico.

Al termine della sua vita utile, non deve essere smaltito con altri
rifiuti domestici o commerciali.

La Direttiva UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (2012/19/UE) è stata introdotta per recuperare i prodotti utilizzando i migliori processi di recupero e riciclo attualmente disponibili. Questo assicura la corretta gestione delle sostanze pericolose, un minimo impatto sull'ambiente ed evita inoltre il conferimento in discarica dei rifiuti.

Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche, rivolgersi alle autorità locali.