

MÜHLER

EN: HAND MIXER | Instruction Manual

BG: РЪЧЕН МИКСЕР | Инструкции за работа

RO: MIXER DE MÂNĂ | Instrucțiuni de utilizare

GR: ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: HM-500XL

500 W

220-240V/ 50-60Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

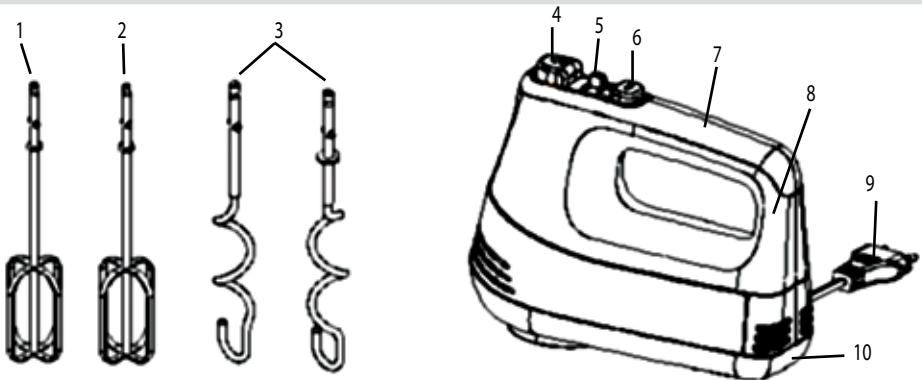
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:
2. Read all instructions.
3. Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance label.
4. 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.
5. Do not leave mixer unattended while it is operating.
6. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
7. 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.
8. 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.
9. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
10. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
11. Never eject beaters when the appliance is in operation.
12. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
13. Do not operate the appliance for other than its intended for.
14. Do not use outdoors.

HOUSEHOLD USE ONLY

"Keten" Ltd. is not liable for damages caused by non-compliance with these instructions, improper use or manipulation.

DESCRIPTION THE APPLIANCE



- | | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Left dough hook | 5. Speed selector | 9. Power cord |
| 2. Right dough hook | 6. Turbo button | 10. Lower housing |
| 3. Beater | 7. Handle cover | |
| 4. Ejector button cover | 8. Upper housing | |

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model:	Power	Voltage
HM-500XL	500 W	220-240V/ 50-60Hz

USING THE APPLIANCE

Before first use, clean the beaters.

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

1. 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.
2. Setting, then connect to power supply.
3. 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 pressed at any time.

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

4. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes, then have a rest for a appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast eggs, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.
5. When mixing is completed, turn the speed selector to "0" position, unplug from power outlet.
6. 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.

NOTE: Remove the beaters only at the 0 setting.

7. Do not operate the appliance for other than its intended for.

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.

REFERENCE RECIPE

1. Beating eggs

Food; eggs

Operation:

Put 300g mixtures of eliminable eggs shells into container, choose beater, let the appliance word at highest position for 5 minute.

2. 2. Blending flour

Food: Flour, Water

Using method: fill the flour and water mixture into container, the flour and water percent is 100:72(flour 924g, water 665g), activating the product with installed dough hooks at lower speed running for 30 seconds, then running at highest speed for 4.30minutes, after the flour can be mixing well.

Remark: the food mixture volume should no more than the dough hooks auger length, or no more than the beaters metal sheet length.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

CAUTION: The mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. 2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
3. 3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. 4. The beaters may be placed in the dishwasher.

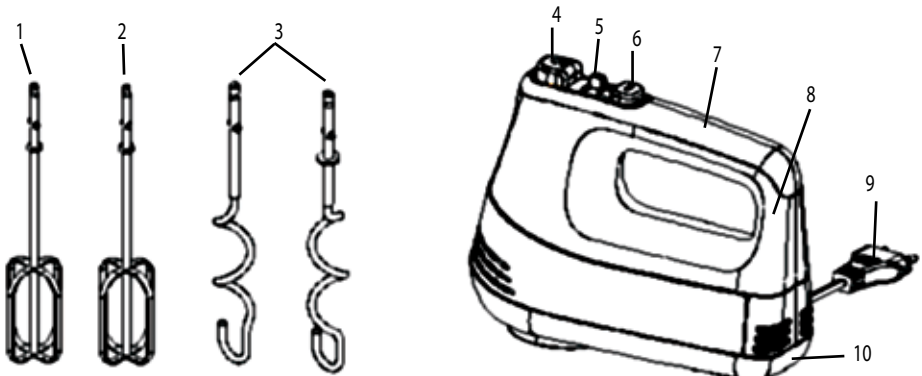
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате вашия електрически уред, винаги съблюдавайте основните предпазни мерки, включително:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на напрежението, посочено на табелката на уреда.
3. Не използвайте миксера с повреден кабел или щепсел или след като уредът е отказал да работи, след като е паднал или е повреден по някакъв начин. Отнесете уреда до най-близкия оторизиран сервиз за проверка, ремонт или електрическа или механична настройка.
4. Никога не оставяйте миксера без наблюдение, докато работи.
5. Не допускайте кабела да виси през остри ръбове на маса или плот или да докосва горещи повърхности.
6. За да предотвратите възникването на токов удар не поставяйте миксера във вода или други течности. Това може да причини нараняване или повреда на уреда.
7. Избягвайте контакт с движещите се части. Пазете ръцете, дрехите си, както и шпатули или други домакински принадлежности от бъркалките за яйца по време на работа, за да намалите риска от наранявания и/или повреда на миксера.
8. Когато деца са в близост до работещ уред, е необходимо да бъдат наблюдавани.
9. Не поставяйте уреда върху или в близост до горещ газов котлон или в загрята фурна.
10. Никога не изваждайте бъркалките, когато уредът работи.
11. Изключвайте от контакта, когато уредът няма да се ползва, преди монтиране или демонтиране на части и преди почистване.
12. Използвайте уреда само по предназначение.
13. Не използвайте на открито.

Само за домашна употреба

“Кетен” ООД не носи отговорност за повреди, дължащи се на неспазване на тези инструкции, неправилна употреба или изменения в уреда.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Лева бъркалка за тесто | 6. Бутон за турбо режим |
| 2. Дясна бъркалка за тесто | 7. Ръкохватка |
| 3. Бъркалки за яйца | 8. Корпус |
| 4. Бутон за изваждане | 9. Захранващ кабел |
| 5. Селектор за скорост | 10. Основа |

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модел:	Мощност	Напрежение
HM-500XL	500 W	220–240 V/ 50–60 Hz

РАБОТА С УРЕДА

Преди първа употреба почистете бъркалките.

Преди да сглобите миксера, уверете се, че захранващият кабел е изключен от контакта на електрическата мрежа и че селекторът за скорост е в позиция "0".

1. Изберете подходящите приставки в зависимост от работата, която ще извършвате, и ги монтирайте на мястото им. Бъркалките са предназначени за разбиване на яйца, белтъци или за други течности.
2. След това включете в електрическата мрежа.
3. Завъртете селектора за скорост в желаната степен и уредът ще започне да работи. Има 5 степени и скоростта ще бъде най-висока, ако се натисне бутон за турбо режим.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте нож, метални лъжици, вилици и други подобни в купата, докато работи миксерът.

4. Продължителността на един цикъл на разбиване не трябва да е повече от 5 минути. Между отделните цикли на разбиване изключвайте миксера за известно време, за да се охлади. Когато месите тесто с мая е препоръчително първо да изберете ниска степен (по-малка скорост) със селектора и след това да изберете по-висока степен, за да постигнете добри резултати.
5. Когато завършите работата си, завъртете селектора в положение "0" и изключете захранващия кабел от контакта.
6. Вдигнете главата на миксера, задръжте бъркалките за яйца/бъркалките за тесто с една ръка и натиснете силно надолу бутон за изваждане на бъркалките с другата си ръка. След това отстранете бъркалките.

ЗАБЕЛЕЖКА: Отстранявайте бъркалките само при селектор, завъртян в позиция "0".

7. Използвайте уреда само по предназначение.

СЪВЕТИ

1. Съставките, съхранявани в хладилник, напр. масло и яйца, трябва да бъдат оставени да се затоплят до стайна температура, преди да започне разбиването. Изчакайте известно време, достатъчно съставките да достигнат до стайна температура.
2. За да се елиминира вероятността от попадане на черупки от яйца или развалени яйца, счупете яйцата в отделен съд и след това ги добавете към сместа.
3. Не разбивайте яйцата повече от необходимото. Разбивайте смесите толкова време, колкото е препоръчано в рецептата. Сухите съставки трябва да се разбиват само след като се смесят с останалата част от сместа. Винаги използвайте ниска степен на разбиване.
4. Климатични условия. Сезонните промени в температурата, температурата на съставките и промяна в тяхната текстура в различните географски места играят важна роля в определянето на необходимото време за разбиване за постигането на желаните резултати.
5. Винаги започвайте разбиването при ниска степен. Постепенно увеличавайте степента на разбиване (скоростта) до препоръчаната в рецептата.

ПРЕПОРЪКИ ЗА РАБОТА

Разбиване на яйца

Хранителен продукт: яйца

Начин на работа:

Поставете 300 g яйца без черупките в съд, изберете бъркалка, оставете уреда за 5 минути да работи на най-висока

степен.

2. Месене на тесто

Хранителен продукт: брашно, вода

Начин на работа: поставете брашното и водата в съд. Процентното съотношение на брашното и водата трябва да е 100:72 (брашно 924 g, вода 665 g). Монтирайте бъркалките за тесто и включете уреда на по-ниска скорост за 30 секунди, след което го включете на най-висока скорост за 4.30 минути.

Забележка: обемът на сместа не трябва да е по-голям от дължината на стеблото на бъркалките за тесто и не повече от дължината на главата на бъркалите за яйца.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине преди да го почиствате.

ВНИМАНИЕ: Миксерът не може да бъде потапян във вода или други течности.

2. Изтрийте външните повърхности на уреда с мокра кърпа и след това с мека суха кърпа.
3. Изтрийте всички остатъци от хранителните продукти от захранващия кабел.
4. Бъркалките могат да бъдат поставени за измиване в съдомиялна машина.

РЕЦИКЛИРАНЕ

Този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Помогнете за опазване на чиста околна среда, като отнесете уреда в специализираните пунктове за рециклиране. За повече информация за пунктовете за рециклиране се обърнете към местните власти.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

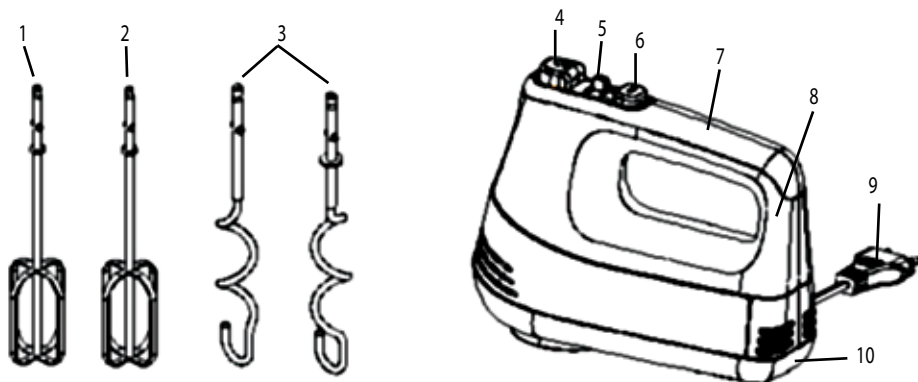
Când utilizați aparate electrice, este necesar să fie respectate următoarele măsuri de siguranță de bază, inclusive următoarele:

1. Citiți instrucțiunile în întregime.
2. Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea.
3. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul sau ștecherul este deteriorat, unitatea nu funcționează, a căzut sau a suferit vreo deteriorare. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru testare, reparare sau reglare.
4. Nu lăsați niciodată mixerul nesupravegheat în timp ce funcționează.
5. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
6. Pentru a preveni pericolul de electrocutare, nu introduceți cablul de alimentare și ștecărul în apă sau în alte lichide. Acest lucru poate cauza rănirea sau deteriorarea aparatului.
7. Evitați contactul cu părțile în mișcare. În timpul funcționării, mâinile, hainele, spatulele sau alte ustensile de uz casnic trebuie ținute la distanță de telurile de mixare, pentru a reduce riscul de rănire și / sau deteriorare a mixerului.
8. Copiii trebuie să fie supravegheați atunci când se află în preajma aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
9. Nu plasați aparatul pe sau aproape de suprafețe fierbinți, cum ar fi o plită pe gaz sau un cuptor încălzit.
10. Niciodată nu scoateți telurile de mixare, în timp ce aparatul funcționează.
11. Deconectați aparatul de la priză de alimentare, atunci când nu-l folosiți, înainte de atașare / detașare accesorii sau înainte de curățare.
12. Utilizați aparatul exclusiv conform destinației sale.
13. Nu folosiți mixerul în aer liber.

Doar pentru uz casnic.

„Keten” OOD nu este responsabil pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sau de utilizarea și manipularea necorespunzătoare.

DESCRIEREA PRODUSULUI



- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Paletă frământare aluat stângă | 6. Buton funcție Turbo |
| 2. Paletă frământare aluat dreaptă | 7. Mâner |
| 3. Teluri pentru ouă | 8. Corp |
| 4. Buton ejectare accesoriu | 9. Cablu de alimentare |
| 5. Selector de viteză | 10. Bază |

CARACTERISTICI TEHNICI

Model:	Putere	Tensiune
HM-500XL	500 W	220–240 V/ 50–60 Hz

UTILIZAREA APARATULUI

Spălați accesoriile înainte de prima utilizare.

Înainte de asamblarea mixerului, asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză și că selectorul de viteză se află în poziția „0”.

1. Alegeți accesoriile potrivite pentru procesarea respectivă și atașați-le la locul respectiv. Telurile de mixare se folosesc pentru baterea ouălelor, albușurilor de ou sau a altor lichide.
2. Apoi conectați cablul de alimentare la priză de rețea.
3. Rotiți selectorul de viteză până la treaptă dorită și aparatul pornește funcționarea. Există 5 trepte de viteză, viteza cea mai mare va fi selectată dacă apăsați butonul de funcție Turbo.

AVERTISMENT: Nu introduceți în bol cuțite, linguri metalice, furci sau alte ustensile asemănătoare în timp ce mixerul funcționează.

4. Durata unui ciclu de mixare nu trebuie să fie mai mult de 5 minute. Între două ciclurile de mixare consecutive, faceți o pauză, oprind mixerul și așteptați să se răcească. Pentru obținerea unor rezultate mai bune, când frământați aluat cu drojdie, este recomandabil să porniți mixerul pe o treaptă mai mică (viteză mai mică) și apoi să treceți pe o treaptă mai mare.
5. După utilizare, rotiți selectorul pe „0” și deconectați cablul de alimentare.
6. Ridicați capul mixerului, țineți telurile pentru ouă / paletele pentru aluat cu o mână, apoi apăsați butonul de ejectare în jos și cu cealaltă mână scoateți accesoriile de mixare. Apoi scoateți accesoriile de mixare.

NOTĂ: Scoateți accesoriile de mixare numai dacă selectorul de viteze este în poziția „0”.

7. Utilizați aparatul numai în scopul propus.

SFATURI PENTRU PREPARARE

1. Ingredientele refrigerate, cum ar fi untul și ouăle, trebuie să fie la temperatura camerei înainte de amestecare. Scoateți din frigider aceste ingrediente din timp.
2. Pentru a elimina riscul ca în interiorul amestecului să existe coji de ouă sau ouă stricate, vă recomandăm să spargeți ouăle într-un castron separat și apoi să le adăugați în amestec.
3. Nu bateți ouăle mai mult decât este necesar. Aveți grijă să amestecați numai cât este recomandat în rețetă. Amestecați ingredientele uscate la viteză redusă, pentru a se omogeniza bine cu restul ingredientelor. Folosiți întotdeauna o treaptă de viteză mică.
4. Condiții climatice. Temperaturile se modifică în funcție de sezon, temperatura ingredientelor și textura acestora variază în funcție de mediul în care se află, la fel și rezultatele obținute.
5. Întotdeauna începeți să amestecați la o viteză redusă. Creșteți treptat viteza, până ajungeți la viteza indicată în rețetă.

RECOMANDĂRI PENTRU MODUL DE PREPARARE

Batere ouă

Ingrediente: ouă

Preparare: Puneți 300 g ouă fără coji într-un castron, alegeți accesoriul de mixare, puneți aparatul în funcțiune timp de 5 minute la viteza cea mai mare.

2. Frământarea aluatului

Ingrediente: făină, apă

Preparare: puneți făina și apa într-un castron. Procentul de făină și apă trebuie să fie de 100: 72 (făină 924 g, apă 665 g). Atașați cârligele de frământare și utilizați aparatul la viteza cea mai redusă timp de 30 de secunde, apoi selectați viteza cea mai mare timp de 4,30 minute.

Observație: volumul amestecului nu trebuie să depășească lungimea tijei cârligului de frământare sau lungimea capului telurilor.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

ATENȚIE: Mixerul nu trebuie scufundat în apă sau alte lichide.

2. Ștergeți corpul aparatului cu o lavetă umedă și apoi cu o lavetă uscată și moale.
3. Ștergeți toate resturile de alimente de pe cablul de alimentare.
4. Accesoriile de amestecare sunt spalabile în mașină de spălat vase.

RECICLARE

Acest simbol prezent pe produs sau pe ambalaj semnifică faptul că produsul respectiv nu trebuie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. În acest fel veți ajuta la protejarea mediului înconjurător curat, ducând aparatul la puncte specializate de reciclare. Contactați autoritățile locale pentru mai multe informații despre punctele de reciclare.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

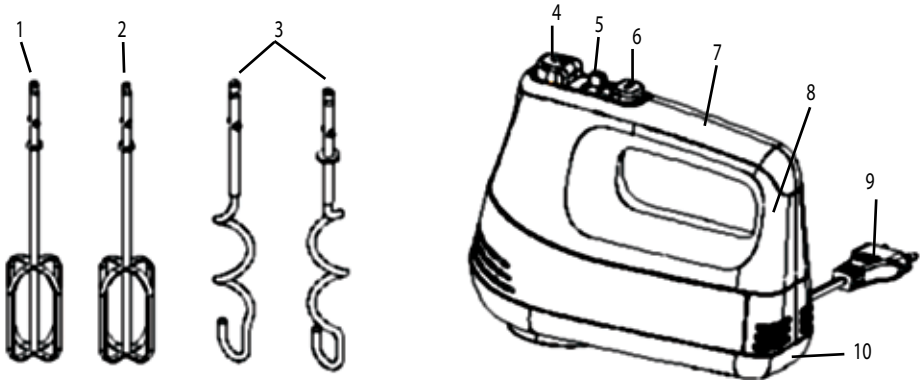
Όταν χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική σας συσκευή, τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες
2. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
3. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ με φθαρμένο καλώδιο ή φικς ή αφού η συσκευή σταμάτησε να λειτουργεί, αφού έχει πέσει και έχει υποστεί ζημιά με κάποιο τρόπο. Πηγαίνετε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
4. Ποτέ μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από αιχμηρές άκρες του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
6. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας μην τοποθετήσετε το μίξερ σε νερό ή άλλα υγρά. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή.
7. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε τα χέρια, τα ρούχα και τις σπάτουλες ή άλλα οικιακά σκεύη μακριά από τους αυγοδάρτες κατά τη διάρκεια της εργασίας, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή / και βλάβης του μίξερ.
8. Όταν παιδιά βρίσκονται κοντά σε μια συσκευή που λειτουργεί, πρέπει να επιτηρούνται.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστή εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
10. Ποτέ μην αφαιρείτε τους αναδευτήρες, ενώ η συσκευή λειτουργεί.
11. Αποσυνδέστε από την πρίζα όταν η συσκευή δε θα χρησιμοποιηθεί, πριν την συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν τον καθαρισμό.
12. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την ενδεδειγμένη χρήση.
13. Μη χρησιμοποιείτε σε υπαίθριους χώρους.

Μόνο για οικιακή χρήση.

Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Αριστερός ζυμωτήρας
2. Δεξιός ζυμωτήρας
3. Αυγοδάρτες
4. Κουμπί απασφάλισης
5. Επιλογέας ταχύτητας

6. Κουμπί λειτουργίας Turbo
7. Λαβή
8. Κύριο σώμα
9. Καλώδιο τροφοδοσίας
10. Βάση

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο:	Ισχύς	Τάση
HM-500XL	500 W	220–240 V/ 50–60 Hz

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Καθαρίστε τους αναδευτήρες πριν από την πρώτη χρήση.

Πριν από τη συναρμολόγηση του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα του ηλεκτρικού δικτύου και ότι ο επιλογέας ταχύτητας είναι στη θέση "0".

1. Επιλέξτε τα κατάλληλα εξαρτήματα ανάλογα με την εργασία που πρόκειται να κάνετε και εγκαταστήστε τα στη θέση τους. Οι αναδευτήρες είναι σχεδιασμένοι για το χτύπημα αυγών, ασπράδιών ή άλλων υγρών.
2. Μετά συνδέστε στο ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στον επιθυμητό βαθμό και η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί. Υπάρχουν 5 επίπεδα και η ταχύτητα θα είναι υψηλότερη εάν πατήσετε το κουμπί λειτουργίας turbo.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε μαχαίρι, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια και άλλα παρόμοια στον κάδο ενώ το μίξερ λειτουργεί.

4. Η διάρκεια ενός κύκλου ανάμειξης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 λεπτά. Μεταξύ των μεμονωμένων κύκλων ανάμειξης, απενεργοποιήστε το μίξερ για κάποιο διάστημα για να κρυώσει. Όταν ζυμώνετε ζύμη με μαγιά, συνιστάται πρώτα να επιλέξετε χαμηλή ταχύτητα (πιο μικρή ταχύτητα) με τον επιλογέα και, στη συνέχεια, να επιλέξετε υψηλότερη ταχύτητα για να πετύχετε καλά αποτελέσματα.
5. Όταν ολοκληρώσετε την εργασία σας, γυρίστε τον επιλογέα στη θέση "0" και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
6. Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ, κρατήστε τους αυγοδάρτες / ζυμωτήρες με το ένα χέρι και πατήστε προς τα κάτω το κουμπί αφαίρεσης των αναδευτήρων με το άλλο σας χέρι. Στη συνέχεια αφαιρέστε τους αναδευτήρες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφαιρέστε τους αναδευτήρες μόνο με τον επιλογέα περιστρεφόμενο στη θέση "0".

7. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την ενδεικνυόμενη χρήση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Τα υλικά, που διατηρούνται σε ψυγείο, π.χ. βούτυρο και αυγά πρέπει να αφήνονται να ζεσταθούν σε θερμοκρασία δωματίου πριν αρχίσει το χτύπημα. Περιμένετε για κάποιο διάστημα, αρκετό για να φτάσουν τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου.
2. Για να εξαλειφθεί η πιθανότητα να πέσουν τσόφλια αυγών ή χαλασμένα αυγά, σπάστε τα αυγά σε ένα ξεχωριστό δοχείο και στη συνέχεια προσθέστε τα στο μείγμα.
3. Μη χτυπάτε τα αυγά περισσότερο από ό, τι είναι απαραίτητο. Χτυπήστε τα μίγματα για όσο διάστημα συνιστάται στη συνταγή. Τα ξηρά συστατικά πρέπει να αναμειγνύονται μόνο αφού μετά την ανάμιξη με το υπόλοιπο μείγμα. Χρησιμοποιείτε πάντα χαμηλή ταχύτητα για ανάμιξη.
4. Κλιματικές συνθήκες. Οι αλλαγές θερμοκρασίας, θερμοκρασίας των συστατικών και οι αλλαγές στην υφή τους σε διαφορετικές γεωγραφικές τοποθεσίες παίζουν σημαντικό ρόλο στον καθορισμό του χρόνου χτυπήματος που απαιτείται για την επίτευξη των επιθυμητών αποτελεσμάτων.
5. Πάντοτε ξεκινήστε το χτύπημα σε χαμηλή ταχύτητα. Σταδιακά αυξήστε το βαθμό χτυπήματος (ταχύτητα) μέχρι το συνιστώμενο στη συνταγή.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Χτύπημα αυγών

Προϊόν διατροφής:

αυγά

Τρόπος εργασίας:

Υλικό: αυγά

Τρόπος λειτουργίας:

Τοποθετήστε 300 γρ. αυγά χωρίς τα τσόφλια σε ένα δοχείο, επιλέξτε αναδευτήρα, αφήστε τη συσκευή για 5 λεπτά να λειτουργεί στο υψηλότερο επίπεδο.

2. Ζύμωμα ζύμης

Υλικό: Αλεύρι, νερό

Τρόπος λειτουργίας: Τοποθετήστε το αλεύρι και το νερό σε ένα δοχείο. Το ποσοστό αλεύρου και νερού πρέπει να είναι 100: 72 (αλεύρι 924 γρ., νερό 665 γρ.). Εγκαταστήστε τους ζυμωτήρες και ενεργοποιήστε τη συσκευή στη χαμηλότερη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα και μετά ενεργοποιήστε την υψηλότερη ταχύτητα για 4,30 λεπτά.

Σημείωση: ο όγκος του μείγματος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το μήκος του στελέχους των ζυμωτήρων και όχι περισσότερο από το μήκος της κεφαλής των αυγοδαρτών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μίξερ δεν μπορεί να βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά.

2. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με υγρό πανί και στη συνέχεια με μαλακό, στεγνό πανί.
3. Σκουπίστε τα υπολείμματα τροφίμων από το καλώδιο τροφοδοσίας.
4. Οι αναδευτήρες μπορούν να τοποθετούνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα οικιακά απορρίμματα. Βοηθήστε στην προστασία του καθαρού περιβάλλοντος μεταφέροντας τη συσκευή σε εξειδικευμένα σημεία ανακύκλωσης. Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα σημεία ανακύκλωσης.

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίνετε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

