

# HEINNER

## MIXER WITH BOWL

Model: HMBR-300W



- Mixer with bowl
- Power: 300W
- Color: White

[www.heinner.ro](http://www.heinner.ro)

Thank you for purchasing this product!

## I. INTRODUCTION

***Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.***

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## II. PACKAGE CONTENT



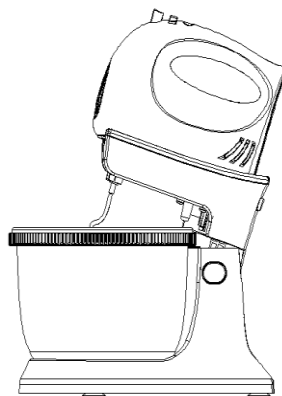
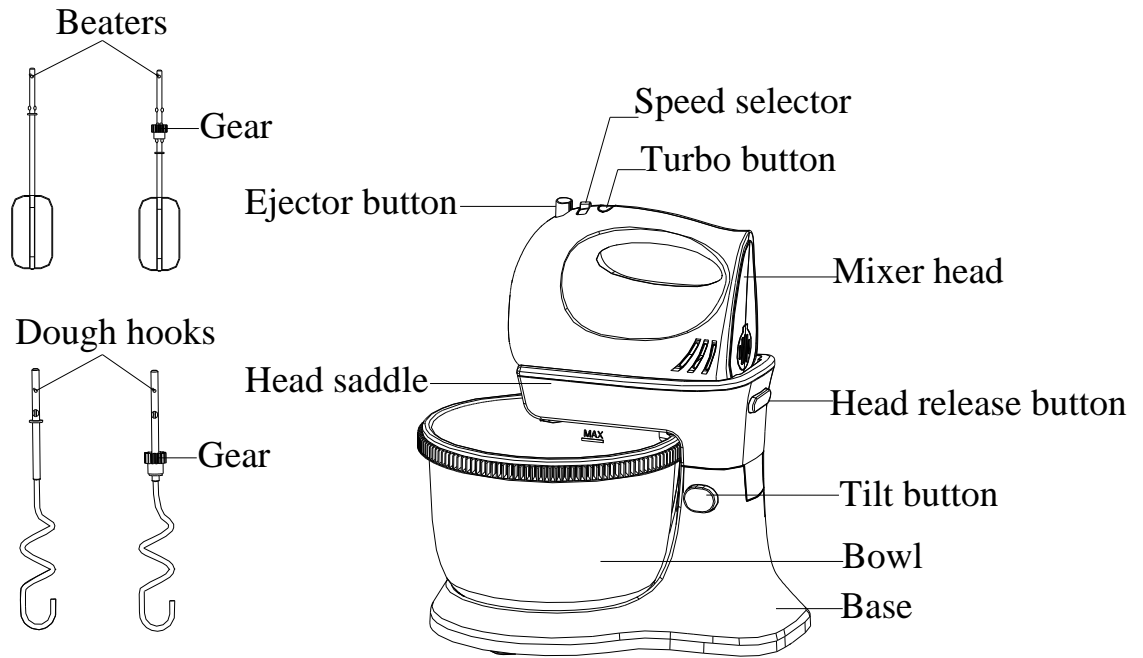
- **Mixer with bowl**
- **User manual**
- **Warranty card**

### III. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, you must always follow these basic precautions:

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

IV. DESCRIPTION



## V. BEFORE USING

the power outlet and the speed selector is in the "0" position.

1. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beaters for whisking, mixing and beating, or dough hooks for kneading.
2. Inserting the beaters/dough hooks

The dough hooks and beaters shall be inserted in specified position. For beaters or dough hooks, the one with gear can only be inserted into the smaller socket and the other one with pinion can only be inserted into bigger one (Fig.1).

Note: ensure beaters or dough hooks are fully inserted into the correct sockets, otherwise your mixing results may be affected.

Note: only one type accessory can be used one time.

## VI. USING INSTRUCTIONS

1. Lay the appliance on the firm and flat surface.
2. Assemble proper beaters or dough hooks into mixer head.
3. Place the mixer head on the head saddle, and make sure the sockets at the bottom of mixer head aligning with the lock lugs on the head saddle (see the fig.1). A click will be heard when the mixer head in correct position. When detaching the mixer head, press and hold the head release button with one hand, lift the mixer head with the other hand.
4. Put your ingredients into the bowl. The quantity of ingredients shall not exceed the bowl volume 80%(the bowl max volume is 3.4L).
5. Ensure that the speed selector is at the "0" setting, then plug in the power source.
6. Set the speed selector to your desired speed. There are 5 speed settings to be selected. When kneading yeast dough, suggesting to select the speed selector by lower speed and then by higher speed to achieve the best results. The mixer will run at the highest speed when pressing turbo button.  
WARNING: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.
7. The max operation time per time shall not exceed 4 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.
8. When mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet.

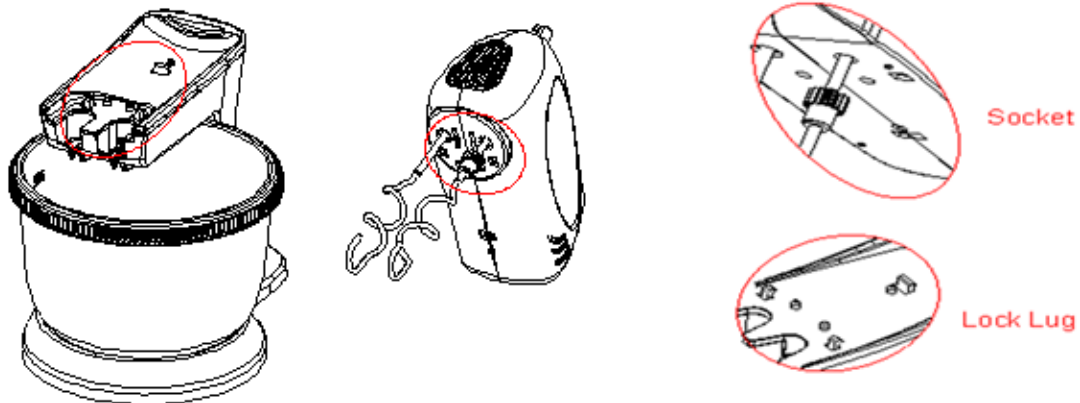
9. Press and hold the tilt button and lift the mixer head with saddle until the mixer head is locked into the tilt position (see the fig.2).

11. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

12. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the Ejector button firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.

**NOTE:** Remove the beaters or dough hooks only the speed selector at the "0" setting.

13. The mixer head can be used for mixing or kneading separately, firstly press and hold the head release button with one hand, lift the mixer head from the saddle with the other hand.



## VII. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before clean.
2. Wipe over the outside surface of the head with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Detach the bowl from the appliance and clean it with water, then wipe it with dry cloth and replace it.

5. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry cloth. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.

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

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

## VIII. COOKING ADVICES

1. Cold ingredients, such as butter and eggs should be at room temperature before you start mixing them. Set these ingredients in advance.
2. To eliminate the possibility of egg shells or damaged - in your recipe, break the eggs into separate containers first, then add the mixture.
3. Do not over-mix. Start mixing at low speed, then increase the speed.
4. Conditile climate. Seasonal temperature changes, temperature, ingredients and their variation from one area to another, plays an important role in mixing time necessary to obtain the desired results.
5. Always start mixing on low speed products. Gradually increase the speed recommended is mentioned in your recipe.
6. When mixing liquids, especially hot liquids, add small amounts initially to reduce leakage.
7. The ingredients should be added to the bowl as specified in the recipe.
8. If an object such as a spatula, falls into the bowl while the mixer is running, turn the speed selector knob to "0" immediately, then remove the object.
9. For easy cleaning, rinse immediately with warm water.

## IX. RECIPE

### 1. Beat eggs

Food: Egg

Method: Put 500g egg mixture in bowl, choose the correct blades and let the machine speed to the highest position timo 3 minutes.

### 2. Flour mixture

Food: flour, water

Method: Fill 100g flour for 72g water mixture in bowl, kneading blades enable a low speed for 30 seconds, then run at the highest speed for 3.30 minutes This way foods will be mixed well and correctly .

Note: The volume of the mixture of food should not be greater than the height of the blades and bowl.

## X. TECHNICAL DETAILS

<b>Power</b>	300W
<b>Voltage</b>	220-240V, 50/60Hz
<b>Color</b>	White



### Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



**HEINNER** is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



# HEINNER

## MIXER CU BOL

Model: HMBR-300W



- Mixer cu bol
- Putere: 300 W
- Culoare: Alb

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

## I. INTRODUCERE

***Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.***

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



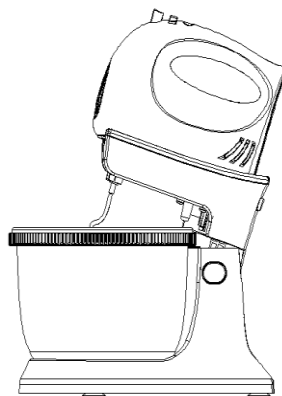
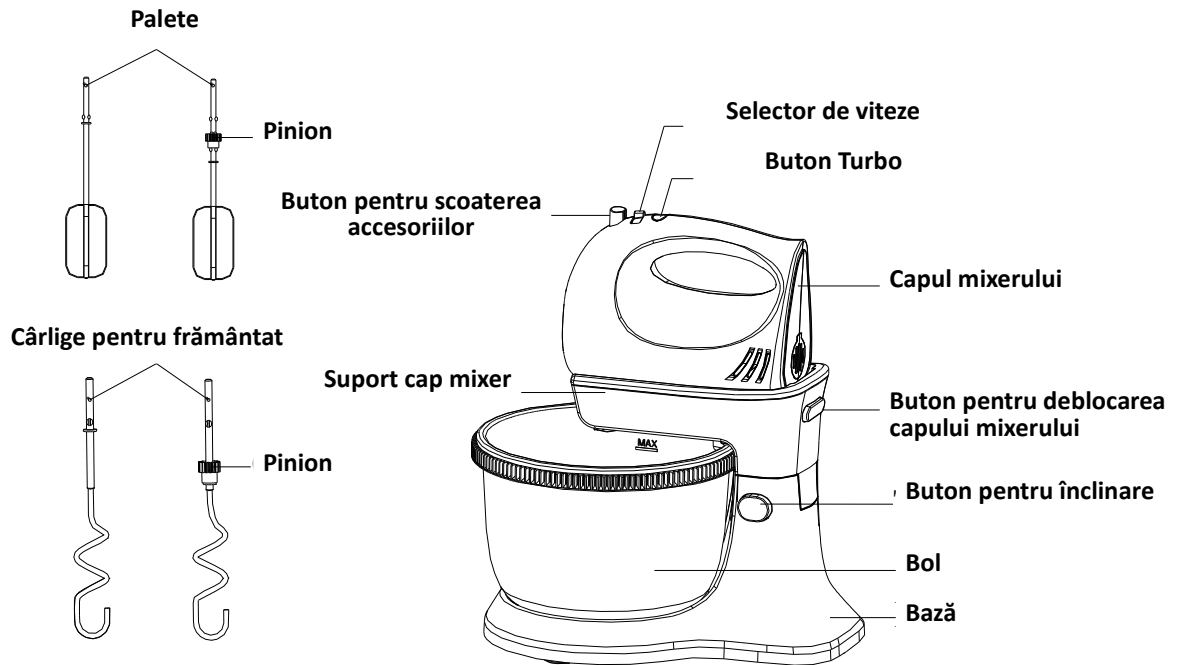
- **Mixer cu bol**
- **Manual de utilizare**
- **Certificat de garanție**

### III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de a utiliza aparatul, este necesar să luați următoarele măsuri de precauție:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea furnizată de priza de perete corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu date tehnice situată pe baza aparatului.
3. Nu utilizați aparatul cu cablul de alimentare deteriorat, dacă prezintă defecțiuni sau dacă a fost avariat.
4. Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
5. Nu introduceți cablul de alimentare sau corpul mixerului în apă, deoarece aceasta poate duce la electrocutare.
6. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
7. Stricta supraveghere este necesară atunci când aparatul dumneavoastră este folosit în preajma copiilor sau a persoanelor infirme.
8. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau pe un cuptor încălzit.
9. Nu scoateți paletele și cârligele pentru frământat atunci când aparatul este în funcțiune.
10. Nu lăsați mixerul nesupravegheat în timp ce acesta este în funcțiune.
11. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a fi curățat și înainte de montarea sau demontarea accesoriilor.
12. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de către producător poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu, electrocutarea sau vătămarea.
13. Demontați de pe mixer paletele sau cârligele pentru frământat înainte de a le spăla.
14. Asigurați-vă de fiecare dată că selectorul este în poziția OFF înainte de a introduce ștecărul în priza de perete. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, rotiți selectorul la poziția OFF și scoateți ștecărul din priză.
15. Evitați atingerea componentelor aflate în mișcare.
16. În timpul funcționării aparatului, nu atingeți paletele cu mâinile, hainele, spatule sau alte ustensile, pentru a reduce riscul de vătămare corporală și/sau deteriorare a mixerului.
17. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța acestora.
18. Nu utilizați aparatul în aer liber.
19. Păstrați aceste instrucțiuni.
20. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu permiteți accesul copiilor la aparat și la cablul de alimentare.
21. Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de piesele care se mișcă în timpul funcționării.

**IV. DESCRIERE**



## V. ÎNAINTE DE UTILIZARE

Asigurați-vă că ștecărul este scos din priză și că selectorul de viteze este în poziția „0”.

1. Alegeți accesoriile potrivite, în funcție de operațiile pe care doriți să le efectuați. Utilizați paletel pentru amestecarea și omogenizarea ingredientelor sau cârligele pentru frământarea aluatului.

2. Montarea paletelor/cârligelor pentru frământat

Cârligele pentru frământat și paletel trebuie montate în pozițiile specificate. Pentru montarea paletelor sau cârligelor pentru frământat, cârligul/paleta prevăzută cu șaibă poate fi introdusă numai în orificiul mic, iar cârligul/paleta prevăzută cu pinion poate fi introdusă numai în orificiul mare.

Notă: Asigurați-vă că paletel sau cârligele pentru frământat sunt introduse complet în orificiile corespunzătoare. În caz contrar, performanțele aparatului pot fi afectate.

Notă: Accesoriile de tipuri diferite nu pot fi utilizate simultan.

## VI. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și netedă.

2. Montați în capul mixerului paletel sau cârligele pentru frământat .

3. Puneți capul mixerului pe suport, asigurându-vă că orificiile din partea de jos a capului mixerului se aliniază cu canelurile de pe suport. În momentul în care capul mixerului ajunge în poziția corectă, se va auzi un clic. Atunci când doriți să detașați capul mixerului, apăsați și mențineți apăsat cu o mână butonul de deblocare a capului mixerului, ridicând capul mixerului cu cealaltă mână.

4. Puneți ingredientel în bol. Cantitatea de ingrediente nu trebuie să depășească 80% din volumul total al bolului (volumul total al bolului este de 3,4 litri).

5. Asigurați-vă că selectorul de viteze este în poziția „0”, apoi introduceți ștecărul în priză.

6. Setezi selectorul de viteze la viteza dorită. Sunt disponibile 5 viteze de funcționare. Atunci când doriți să frământați aluat, vă recomandăm să setezi selectorul de viteze la o viteză mai redusă, apoi să creșteți viteza pentru obținerea celor mai bune rezultate. Atunci când apăsați butonul turbo, mixerul va funcționa la viteza cea mai mare.

AVERTISMENT: În timpul funcționării, nu introduceți în bol cuțite, linguri metalice, furculițe sau alte ustensile

7. Durata maximă a unu ciclu de funcționare continuă trebuie să fie de cel mult 4 minute. Între două cicluri de funcționare continuă, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească cel puțin 20 de minute.

8. Când procesarea este completă, puneți selectorul de viteze în poziția „0”, apoi scoateți ștecărul din priză.

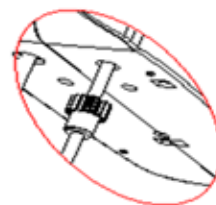
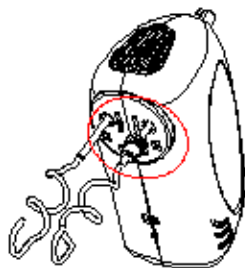
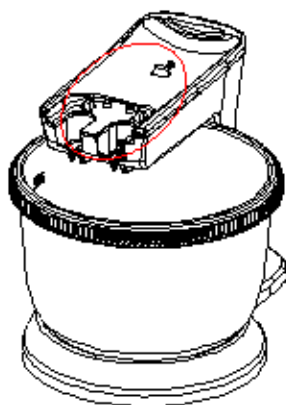
9. Apăsați și mențineți apăsat butonul pentru înclinare, apoi ridicați capul mixerului și suportul acestuia până la fixarea în poziția înclinat.

11. Dacă este necesar, înlăturați resturile de alimente de pe palete sau de pe cârligele pentru frământat cu ajutorul unei spatule din cauciuc sau lemn.

12. Țineți paletele sau cârligele pentru frământat cu o mână, apoi apăsați ferm butonul pentru scoaterea accesoriilor cu cealaltă mână și scoateți paletele sau cârligele pentru frământat.

**NOTĂ:** Scoateți paletele sau cârligele pentru frământat numai atunci când selectorul de viteze este în poziția „0”.

13. Capul mixerului poate fi detașat în vederea amestecării și frământării separate. Apăsați și mențineți apăsat cu o mână butonul de deblocare a capului mixerului, ridicând capul mixerului de pe suportul acestuia cu cealaltă mână.



Orificii pentru accesorii



Caneluri de fixare

## VII. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați ca acesta să se răcească.

2. Ștergeți suprafețele exterioare ale aparatului cu o lavetă umedă, apoi cu o lavetă moale și uscată.

3. Ștergeți resturile de alimente de pe cablul de alimentare.

4. Detașați bolul și curățați-l cu apă, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată și montați-l la loc.

5. Spălați paletele și cârligele pentru frământat în apă caldă cu săpun, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată. Paletele și cârligele pentru frământat pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**ATENȚIE:** Nu introduceți mixerul în apă sau în alte lichide.

**AVERTISMENT:** Orice intervenții pentru repararea aparatului trebuie realizate de către un reprezentat de service autorizat.

## VIII. SFATURI CULINARE

1. Ingredientele refrigerate (cum ar fi untul și ouăle) trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a începe omogenizarea acestora. Aceste ingrediente trebuie pregătite anterior.
2. Pentru a elimina posibilitatea apariției cojilor sau a ouălor stricate în rețeta dumneavoastră, spargeți ouăle într-un recipient separat, apoi adăugați-le în amestec.
3. Nu amestecați ingredientele excesiv. Începeți amestecarea la o viteză redusă, apoi măriți viteza.
4. Condiții de mediu. Schimbările de temperatură sezoniere, temperatura ingredientelor și variația texturii acestora de la o zonă la alta joacă un rol important pentru stabilirea duratei de amestecare necesar și pentru obținerea rezultatelor dorite.
5. Începeți de fiecare dată omogenizarea ingredientelor la viteză mică. Măriți treptat viteza până la cea recomandată în rețetă.
6. Atunci când procesați ingrediente lichide (în special lichide fierbinți), adăugați inițial cantități mici, pentru evita vărsarea ingredientelor.
7. Ingredientele trebuie adăugate în bol conform rețetei.
8. În cazul în care un obiect (cum ar fi, de exemplu, o spatulă) cade în bol în timp ce mixerul este în funcțiune, puneți imediat selectorul de viteze în poziția „0”, apoi scoateți obiectul din bol.

## IX. REȚETE

### 3. Ouă bătute

Ingredient: Ou

Modalitate: Puneți 500 g de amestec în bol, alegeți accesoriile corespunzătoare și lăsați aparatul să proceseze amestecul la viteza cea mai mare timp de 3 minute.

### 4. Aluat

Ingrediente: făină, apă

Modalitate: Puneți în bol 100 g de făină la 72 ml de apă, puneți paletele de frământare în funcțiune la viteză redusă timp de 30 de secunde, apoi la viteza cea mai mare timp de 3 minute. Astfel, ingredientele vor fi amestecate corespunzător.

Notă: Volumul amestecului nu trebuie să depășească nivelul accesoriilor și al bolului.

## X. DETALII TEHNICE

<b>Putere</b>	300 W
<b>Alimentare</b>	220-240 V, 50/60 Hz
<b>Culoare</b>	Alb



### INFORMATII PRIVIND DESEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE SI ELECTRONICE (DEEE)

Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE) pot contine substante periculoase ce au un impact negativ asupra mediului si sanatatii umane, in cazul in care nu sunt colectate separat.

Acest produs este conform cu Directiva UE DEEE (2012/19/UE) si este marcat cu un simbol de clasificare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE), reprezentat grafic in imaginea alaturata.



Aceasta pictograma indica faptul ca DEEE nu trebuie amestecate cu deseurile menajere si ca ele fac obiectul unei colectari separate.

Avand in vedere prevederile OUG 195/2005 – referitoare la protectia mediului si O.U.G. 5/2015 privind deseurile de echipamente electrice si electronice, va recomandam sa aveti in vedere urmatoarele:

- Materialele si componentele folosite la constructia acestui produs sunt materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate.
- Nu aruncați produsul împreună cu gunoiul menajer sau cu alte gunoaie la sfârșitul duratei de exploatare.
- Transportați-l la centrul de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice unde va fi preluat in mod gratuit.





**HEINNER** este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă, sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## МИКСЕР С КУПА

Модел: HMBR-300W



- Миксер с купа
- Мощност: 300 W
- Цвят: Бял

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

*Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.*

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ



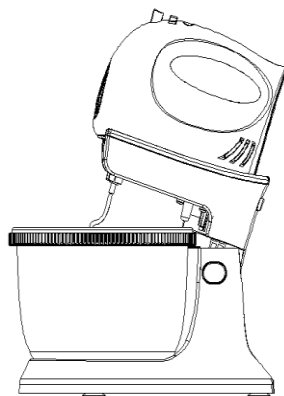
- Миксер с купа
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция

### III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да започнете да използвате уреда е необходимо да вземете следните предпазни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба уверявайте се, че електрическото напрежение на контакта съответства на това на табелката с техническите данни, намираща се върху основата на уреда.
3. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден, ако уредът има дефекти или е бил повреден.
4. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или на кухненския плот, нито да контактува с горещи повърхности.
5. Не поставяйте захранващия кабел или корпуса на миксера във вода, защото това може да доведе до токов удар.
6. За предотвратяване на опасности, ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени от производителя, от оторизиран сервиз или от лица с подобна квалификация.
7. Необходимо е строго наблюдение тогава, когато Вашият уред се използва в близост до деца или до лица с недъзи.
8. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или върху нагрятата фурна.
9. Не изваждайте бъркалките и куките за месене на тесто тогава, когато уредът е включен.
10. Не оставяйте миксера без наблюдение докато е включен.
11. Изваждайте уреда от контакта тогава, когато няма да го използвате, преди да бъде почистен и преди монтаж или демонтаж на аксесоарите.
12. Използването на аксесоари, които не са препоръчвани или продавани от производителя, може да има като резултат възникване на пожар, токов удар или нараняване.
13. Демонтирайте бъркалките или куките за месене на тесто от миксера преди да ги измиете.
14. Уверявайте се всеки път, че селекторът се намира на позиция "OFF" преди да поставите щепсела в стенния контакт. За изключване от източника за захранване с електроенергия, завъртете селектора на позиция "OFF" и извадете щепсела от контакта.
15. Предотвратявайте докосването на движещите се компоненти.
16. По време на функциониране на уреда не докосвайте бъркалките с ръце, дрехи, шпатули или други прибори, за да се намали риска от телесно нараняване и/или повреждане на миксера.
17. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени проблеми, или с липса на опит и познания, освен ако са под наблюдение или са получили указания по отношение на използването на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
18. Не използвайте уреда на открито.
19. Пазете тези инструкции.
20. Този уред не трябва да се използва от деца. Не позволявайте на деца да имат достъп до уреда и захранващия кабел.
21. Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта преди да сменяте аксесоари или да се доближавате до частите, които се движат по време на функциониране.

**IV. ОПИСАНИЕ**



## V. ПРЕДИ УПОТРЕБА

Уверете се, че щепселът е изваден от контакта и че селекторът за скорости се намира на позиция "0".

1. Изберете подходящи аксесоари в зависимост от операциите, които желаете да извършвате. Използвайте бъркалките за месене и хомогенизиране на съставките или куките за месене на тесто.

2. Монтаж на бъркалките / куките за месене на тесто

Куките за месене на тесто и бъркалките трябва да се монтират на определените за тях позиции. За монтаж на бъркалките или куките за месене на тесто, куката/бъркалката, която е предвидена с шайба, може да се поставя само в малкия отвор, а куката/бъркалката, която е предвидена със зъбчато колело, може да се поставя само в големия отвор.

**Забележка:** Уверете се, че бъркалките или куките за месене на тесто са поставени изцяло в съответстващите отвори. В противен случай може да бъде засегната производителността на уреда.

**Забележка:** Не могат да се използват едновременно различни видове аксесоари.

## VI. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху стабилна и гладка повърхност.
2. Монтирайте бъркалките или куките за месене на тесто в главата на миксера.
3. Поставете главата на миксера върху поставката като се уверите, че отворите от долната страна на главата на миксера се подравняват с нарезите от поставката. Когато главата на миксера стигне в правилната позиция, ще се чуе едно кликване. Тогава, когато желаете да отстраните главата на миксера, натиснете и задръжте натиснат с една ръка бутона за деблокиране на главата на миксера като вдигате главата на миксера с другата ръка.
4. Поставете съставките в купата. Количеството съставки не трябва да надвишава 80% от общия обем на купата (общият обем на купата е 3,4 литра).
5. Уверете се, че селекторът за скорости се намира на позиция "0", след това поставете щепсела в контакта.
6. Настройте селектора за скорости на желаната скорост. На разположение са 5 скорости за функциониране. Тогава, когато желаете да месете тесто, Ви препоръчваме да настроите селектора за скорости на по-ниска скорост, а след това да увеличите скоростта с цел получаване на най-добри резултати. Тогава, когато натискате бутона турбо, миксерът ще функционира при най-високата скорост.

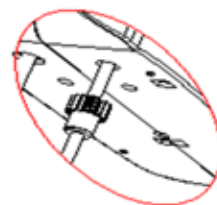
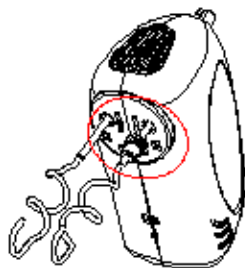
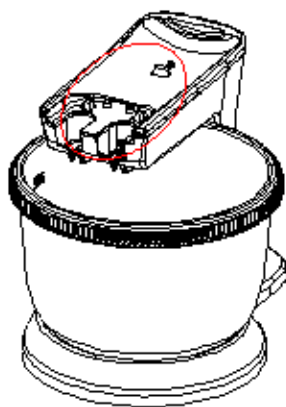
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на функциониране не поставяйте в купата ножове, метални лъжици, вилници или други прибори.

7. Максималното време на един цикъл за непрекъснато функциониране трябва да бъде най-много 4 минути. Между два цикъла за непрекъснато функциониране, изключете уреда и оставете го да изстива най-малко 20 минути.
8. Когато приключи обработката, поставете селектора за скорости на позиция "0", след това извадете щепсела от контакта.

9. Натиснете и задръжете натиснат бутона за накланяне, след това вдигнете главата на миксера и неговата поставка до фиксиране в наклонена позиция.
10. Ако е необходимо, отстранявайте остатъците от храни върху бъркалките или върху куките за месене на тесто с помощта на гумена или дървена шпатула.
11. Дръжте бъркалките или куките за месене на тесто с една ръка, след това натиснете твърдо бутона за изваждане на аксесоарите с другата ръка и извадете бъркалките или куките за месене на тесто.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Изваждайте бъркалките или куките за месене на тесто само тогава, когато селекторът за скорости се намира на позиция "0".

12. Главата на миксера може да се отстранява с оглед отделно смесване и месене. Натиснете и задръжете натиснат с една ръка бутона за деблокиране на главата на миксера като вдигате с другата ръка главата на миксера от неговата поставка.



Отвори за аксесоари



Нарези за фиксиране

## VII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди почистване изключете уреда от източника за захранване с електроенергия и изчакайте да изстине.
2. Избършете външните повърхности на уреда с влажна кърпа, след това с мека и суха кърпа.
3. Избършете остатъците от храни върху захранващия кабел.
4. Отстранете купата и почистете я с вода, след това избършете я със суха кърпа и монтирайте я на място.
5. Измийте бъркалките и куките за месене на тесто в топла вода и сапун, след това избършете ги със суха кърпа. Бъркалките и куките за месене на тесто могат да се измиват в съдомиялна машина.

**ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте миксера във вода или други течности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всякакви интервенции с цел ремонтване на уреда трябва да се извършват от представител на оторизиран сервиз.

## VIII. КУЛИНАРНИ СЪВЕТИ

1. Охладените съставки (като кравето масло и яйцата) трябва да бъдат на стайна температура преди да се започне тяхното хомогенизиране. Тези съставки трябва да се приготвят предходно.
2. За да елиминирате възможността от поява на черупки или развалени яйца във Вашата рецепта, счупете яйцата в отделен съд и след това добавете ги в сместа.
3. Не смесвайте прекалено дълго време съставките. Започнете смесването при ниска скорост, след това увеличете скоростта.
4. Условия на околната среда. Сезонните температурни промени, температурата на съставките и тяхната променлива структура в различните зони играят важна роля при определянето на необходимата продължителност на смесване и за получаване на желаните резултати.
5. Започвайте всеки път хомогенизирането на съставките при ниска скорост. Постепенно увеличавайте скоростта до тази, която се препоръчва в рецептата.
6. Тогава, когато обработвате течни съставки (особено горещи съставки), добавяйте първоначално малки количества, за да избегнете разливането на съставките.
7. Съставките трябва да се добавят в купата съгласно рецептата.
8. Ако падне в купата някакъв предмет (като например една шпатула), докато миксерът е включен, поставете веднага селектора за скорости в позиция "0", след това извадете предмета от купата.
9. За улесняване на почистването изплакнете веднага с топла вода.

## IX. РЕЦЕПТИ

### 1. Разбити яйца

Съставка: Яйце

Начин на приготвяне: Поставете в купата 500 гр от сместа, изберете съответстващи аксесоари и оставете уреда да обработва сместа при най-високата скорост по време на 3 минути.

### 2. Тесто

Съставки: брашно, вода

Начин на приготвяне: Поставете в купата 100 гр брашно в 72 мл вода, включете бъркалките за месене при ниска скорост по време на 30 секунди, след това при най-високата скорост по време на 3 минути. По този начин съставките ще се смесват по съответстващ начин.

**Забележка:** Обемът на сместа не трябва да надвишава нивото на аксесоарите и на купата.



## X. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

<b>Мощност</b>	300 W
<b>Захранване с електроенергия</b>	220-240 V, 50/60 Hz
<b>Цвят</b>	Бял



### Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизведена под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.ro](http://www.heinner.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## KEVERŐTÁLAS KONYHAI MIXER

Modell: HMBR-300W



- Keverőtálas konyhai mixer
- Teljesítmény: 300 W
- Szín: Fehér

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.***

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

## II. A CSOMAG TARTALMA



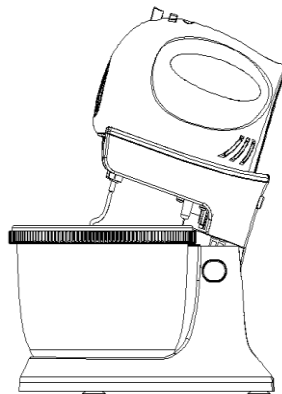
- **Keverőtálas konyhai mixer**
- **Felhasználói kézikönyv**
- **Jótállási nyilatkozat**

### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

A berendezés használata előtt fontos, hogy az alábbi utasításokat tartsa tiszteletben:

1. Olvassa el figyelmesen az összes vonatkozó utasítást.
2. Bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezés energiaforrása megfelel a berendezés műszaki adatlemezén található követelményeknek.
3. A háztartási villamos berendezést ne használja abban az esetben, ha dugaszának vagy tápkábelének sérülését észleli.
4. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről vagy a munkalapról leelőgni, illetve forró felületekkel érintkezni.
5. Az áramütések és személyi sérülések elkerülése céljából ne helyezze, illetve ne merítse a berendezést, annak tápkábelét vagy dugaszát vízbe vagy egyéb folyadékba.
6. A vészhelyzetek elkerülése érdekében, amennyiben a tápkábelen sérüléseket észlel, azt cseréltesse ki a berendezés gyártójával, annak szervizelési ügyekben illetékes képviselőjével vagy szakirányú képzettséggel rendelkező személlyel.
7. A berendezés használata fokozott figyelmet igényel, amennyiben az gyerekek vagy sérült személyek jelenlétében történik.
8. Ne helyezze a berendezést működő villamos- vagy gáztűzhelyek közelébe.
9. A habverőket és a dagasztószáraikat ne érintse meg addig, amíg azok a működtetés során mozgásban vannak.
10. Működés közben ne hagyja a berendezést felügyelet nélkül.
11. A berendezés csatlakoztatóját mindig húzza ki a villamos hálózatról amennyiben azt épp nem használja, továbbá tisztításkor, vagy alkatrészek felszerelése/eltávolítása előtt.
12. A gyártó által nem ajánlott vagy nem forgalmazott kiegészítők használata tüzesethez, áramütéshez vagy személyi sérülésekhez vezethet.
13. Tisztítás előtt szerelje le a mixerről a dagasztószáraikat vagy a habverőket.
14. Mielőtt a tápkábel dugaszát a hálózati aljzatba csatlakoztatná, bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezés választógombja OFF állásban van. A hálózatról való lecsatlakozáskor állítsa a gombot OFF állásba, majd húzza ki a dugaszt a fali aljzatról.
15. Ne érjen hozzá a mozgásban lévő alkatrészekhez.
16. A berendezés működése közben a személyi sérülések, valamint a berendezés meghibásodási kockázatának csökkentése érdekében, kérjük, ne érjen kezével, ruházatával, spatulával vagy bármely más eszközzel a mozgó habverőkhöz és szárhoz.
17. A berendezést nem a csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik által korlátozott (beleértve a gyerekeket is!), valamint működésére vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatára tervezték, hacsak a mixer használatára alkalmas személy nem vállalja a felelősséget az általuk történő használatáért.
18. Ne használja a berendezést nyílt térben.
19. Kérjük, őrizze meg jelen útmutatót.
20. A berendezést nem gyerekek általi használatra tervezték. Kérjük, ne engedje a gyerekeket a berendezéshez, illetve a kábelekhez hozzáférni.
21. Mielőtt alkatrészeket cserélne vagy a működés során mozgásban lévő alkatrészekhez szeretne hozzáférni, kérjük, kapcsolja ki és állítsa le a berendezést, majd csatlakoztassa le azt a villamos energiahálózatról.

## IV. A TERMÉK ÉS TARTOZÉKAINAK BEMUTATÁSA



## V. HASZNÁLAT ELŐTT

Bizonyosodjon meg, hogy a dugasz ki van húzva és a sebesség állító gomb „0” állású.

1. Válassza ki a megfelelő segédeszközöket, annak függvényében, hogy mit szeretne készíteni. Használja a habverőket az alapanyagok összekeverésére, illetve homogenizálására vagy a dagasztószárakat a tésztaalapok gyúrására, összedolgozására.

2. A habverők/dagasztószárak felszerelése

A habverők/dagasztószárak felszerelése a megadott pozíciókban történjen. A habverők vagy dagasztószárak felszerelése során a kis alátéttel ellátott habverő/dagasztószár csak a keskenyebbik nyílásba, míg a fogaskerékkel ellátott habverő/dagasztószár csak a szélesebbik nyílásba illeszthető be.

Megjegyzés: Bizonyosodjon meg róla, hogy a habverőt/dagasztószárat megfelelő mélységi szintre helyezte a nyílásba. Ellenkező esetben a berendezés teljesítménye csökken.

Megjegyzés: Különböző típusú kiegészítők nem használhatók egyidejűleg.

## VI. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. Helyezze a berendezést stabil és sima tartófelületre.

2. Szerelje fel a berendezés fő részére a habverőket vagy a dagasztószárakat.

3. Helyezze a mixer fő részét annak tartófelületére, megbizonyosodva arról, hogy a mixer fő része alján található nyílások beleilleszkednek a tartón található vájatokba. A mixer fő részének a megfelelő pozícióba történő beállításakor egy kattánás hallatszik. A mixer fő részének eltávolításakor egyik kezével nyomja meg, majd tartsa lenyomva a fő rész kioldógombját, másik kezével pedig emelje meg a fő részt.

4. Helyezze az alapanyagokat a tálba. Az alapanyagok összmenyisége ne haladja meg a tál teljes térfogatának 80%-át (a tál teljes térfogata 3,4 liter).

5. Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességállító gomb a „0” állásban található, majd helyezze be a dugaszt a hálózati aljzatba.

6. Állítsa a sebességválasztó gombot a kívánt fokozatba. Összesen 5 működési sebességfokozat létezik. Amikor tésztaalapot szeretne gyúrni, a jobb végeredmény elérésének érdekében induljon alacsony sebességfokozatról, majd fokozatosan emelje azt. A Turbo gomb lenyomásával a berendezés az elérhető legnagyobb sebességfokozaton működik.

FIGYELEM: A berendezés működése során ne helyezzen a tálba fémből készült késeket, villákat, kanalakat vagy bármilyen egyéb konyhai eszközt.

7. Az egyhuzamban történő folyamatos működtetés maximális időtartama nem haladhatja meg a 4 percet. Két folyamatos használat között a berendezést kapcsolja ki és legalább 20 percen keresztül hagyja hűlni.

8. Amikor az előkészítést befejezi, helyezze a sebességállító gombot „0” állásba, majd húzza ki a kábel dugaszát a villamoshálózat aljzatból.

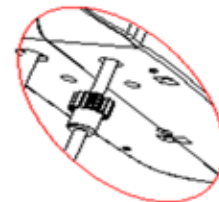
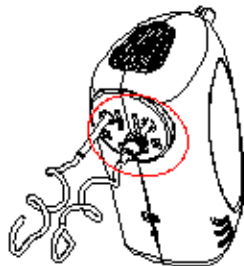
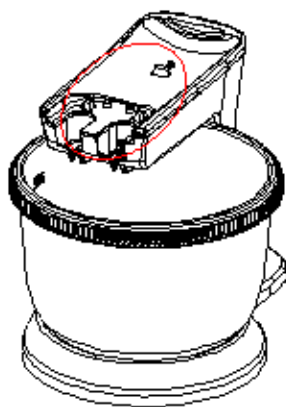
9. Nyomja le, majd tartsa lenyomva a mixer dőlésirány szabályzó gombját, majd emelje meg a mixer főrészt, illetve annak tartóját addig, amíg az dőlt pozíciójában megáll.

11. Amennyiben szükséges, a habverőkön vagy dagasztószáraikon felgyűlt élelmiszer maradékokat egy fa vagy műanyag spatula segítségével távolítsa el.

12. Fogja meg a habverőket vagy dagasztószáraikat egyik kezével, majd ezek eltávolítása érdekében másik kezével határozottan nyomja le a kiegészítő alkatrészek kioldógombját, majd az így kioldott kiegészítő eszközöket húzza ki a berendezésből.

**MEGJEGYZÉS:** Csak akkor távolítsa el a habverőket vagy a dagasztószáraikat, amikor megbizonyosodott róla, hogy a sebességállító gomb a „0” állásban található.

13. A keverés és dagasztás elkülönítése érdekében a mixer főrésze eltávolítható. Egyik kezével nyomja meg, majd tartsa lenyomva a mixer főrészeének kioldógombját, ezután másik kezével emelje fel a főrészt annak tartóalapjáról.



Eszközök illesztő nyílása



Rögzítővájatok

## VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt távolítsa el a berendezést a villamoshálózatból és várja meg, hogy az lehűljön.

2. A berendezés külső felületeit először neves, majd száraz és puha törlőruhával törölje le.

3. Az esetlegesen a kábelre került ételmaradékokat távolítsa el.

4. Távolítsa el a tálat és vízzel tisztítsa meg azt, utána száraz törlőruhával törölje le és helyezze vissza a berendezésre.

5. A habverőket és a dagasztószáraikat szappanos meleg vízzel mossa le, majd száraz ruhával törölje meg. A habverőket és a dagasztószáraikat mosogatógépben is lehet tisztítani.

**VIGYÁZAT:** Ne helyezze a mixert vízbe vagy egyéb folyadékba.

**FIGYELMEZTETÉS:** A berendezést érintő minden műszaki jellegű beavatkozást kizárólag a gyártó által felhatalmazott szervizek személyzete végezhet.

## VIII. KONYHAI PRAKTIKÁK

1. A hűtőben tárolt élelmiszerek (ilyen a vaj vagy a tojás) elkeverése esetén meg kell várni, hogy ezek először szobahőmérsékletre melegedjenek fel. Ezeket az alapanyagokat előzetesen elő kell készíteni.
2. A tojáshéj vagy a romlott tojás élelmiszerbe történő belekeveredésének elkerülése érdekében a tojásokat egy másik edénybe törje fel, majd utólag adja a keverékhez.
3. Ne állítsa túl magasra a keverési sebességet. A keverést kezdje alacsony sebességfokozaton, majd lépésenként emelje azt.
4. Környezeti tényezők hatása. Az évszakokhoz kötődő hőmérsékletváltozások, az alapanyagok hőmérséklete, a származási helytől függő textúrájuk meghatározó a keveréshez szükséges időtartam meghatározásában, az óhajtott eredmény elérésében.
5. Az alapanyagok elkeverését mindig alacsony sebességfokozaton kezdje. Lépésenként emelje a sebességfokozatot egészen addig, amíg el nem éri a receptben előírt értéket.
6. Folyékony alapanyagok feldolgozása (különösen a forró folyadékok) esetében kezdetben kisebb mennyiségeket adagoljon, hogy elkerülje az összetevők kiömlését.
7. Az alapanyagokat a tálba a receptek előírásainak megfelelően kell adagolni.
8. Amennyiben a berendezés működése közben egy tárgy (mint például egy spatula) a keverőtálba beleesik, a sebességválasztó gombot azonnal helyezze „0” állásba, majd távolítsa el a tálból a nemkívánatos tárgyat.
9. A tisztítás megkönnyítése érdekében az azonnali meleg vizes öblítés javasolt.

## IX. RECEPTEK

### 5. Felvert tojások

Hozzávalók: Tojás

Elkészítés menete: Adagoljon a tálba 500 g elkeverendő alapanyagot, válassza ki a megfelelő kiegészítő eszközöket és hagyja a berendezést 3 percen keresztül a legnagyobb sebességfokozaton működni.

### 6. Tésztaalap

Hozzávalók: liszt, víz

Elkészítés menete: Adagoljon a tálba 100 g lisztet és 72 ml vizet, majd lassú fokozaton működtesse a dagasztószárat kb. 30 másodpercig, ezután folytassa a keverést 3 percen keresztül a legnagyobb sebességfokozaton. Így az alapanyagok keverése megfelelő lesz.

Megjegyzés: A keverék mennyisége ne lépje túl az eszközök és a tál magasság szintjét.



## X. MŰSZAKI ADATOK

<b>Teljesítmény</b>	300 W
<b>Tápfeszültség</b>	220-240 V, 50/60 Hz
<b>Szín</b>	Fehér



### A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A műszaki leírások egyik része sem reprodukálható semmilyen formában és semmilyen módon, és nem használható fel fordításra, átváltoztatásra vagy alkalmazásra a NETWORK ONE DISTRIBUTION társaság előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.ro](http://www.heinner.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## KEVERŐTÁLAS KONYHAI MIXER

Modell: HMBR-300W



- Keverőtálas konyhai mixer
- Teljesítmény: 300 W
- Szín: Fehér

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.***

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

## II. A CSOMAG TARTALMA



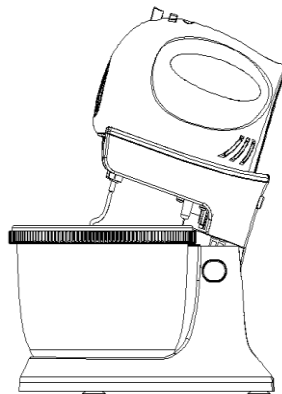
- **Keverőtálas konyhai mixer**
- **Felhasználói kézikönyv**
- **Jótállási nyilatkozat**

### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

A berendezés használata előtt fontos, hogy az alábbi utasításokat tartsa tiszteletben:

1. Olvassa el figyelmesen az összes vonatkozó utasítást.
2. Bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezés energiaforrása megfelel a berendezés műszaki adatlemezén található követelményeknek.
3. A háztartási villamos berendezést ne használja abban az esetben, ha dugaszának vagy tápkábelének sérülését észleli.
4. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről vagy a munkalapról leelőgni, illetve forró felületekkel érintkezni.
5. Az áramütések és személyi sérülések elkerülése céljából ne helyezze, illetve ne merítse a berendezést, annak tápkábelét vagy dugaszát vízbe vagy egyéb folyadékba.
6. A vészhelyzetek elkerülése érdekében, amennyiben a tápkábelen sérüléseket észlel, azt cseréltesse ki a berendezés gyártójával, annak szervizelési ügyekben illetékes képviselőjével vagy szakirányú képzettséggel rendelkező személlyel.
7. A berendezés használata fokozott figyelmet igényel, amennyiben az gyerекek vagy sérült személyek jelenlétében történik.
8. Ne helyezze a berendezést működő villamos- vagy gáztűzhelyek közelébe.
9. A habverőket és a dagasztószáraakat ne érintse meg addig, amíg azok a működtetés során mozgásban vannak.
10. Működés közben ne hagyja a berendezést felügyelet nélkül.
11. A berendezés csatlakoztatóját mindig húzza ki a villamos hálózatról amennyiben azt épp nem használja, továbbá tisztításkor, vagy alkatrészek felszerelése/eltávolítása előtt.
12. A gyártó által nem ajánlott vagy nem forgalmazott kiegészítők használata tüzesethez, áramütéshez vagy személyi sérülésekhez vezethet.
13. Tisztítás előtt szerelje le a mixerről a dagasztószáraakat vagy a habverőket.
14. Mielőtt a tápkábel dugaszát a hálózati aljzatba csatlakoztatná, bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezés választógombja OFF állásban van. A hálózatról való lecsatlakozáskor állítsa a gombot OFF állásba, majd húzza ki a dugaszt a fali aljzatról.
15. Ne érjen hozzá a mozgásban lévő alkatrészekhez.
16. A berendezés működése közben a személyi sérülések, valamint a berendezés meghibásodási kockázatának csökkentése érdekében, kérjük, ne érjen kezével, ruházatával, spatulával vagy bármely más eszközzel a mozgó habverőkhöz és szárhoz.
17. A berendezést nem a csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik által korlátozott (beleértve a gyerekeket is!), valamint működésére vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatára tervezték, hacsak a mixer használatára alkalmas személy nem vállalja a felelősséget az általuk történő használatáért.
18. Ne használja a berendezést nyílt térben.
19. Kérjük, őrizze meg jelen útmutatót.
20. A berendezést nem gyerекek általi használatra tervezték. Kérjük, ne engedje a gyerекeket a berendezéshez, illetve a kábelekhez hozzáférni.
21. Mielőtt alkatrészeket cserélne vagy a működés során mozgásban lévő alkatrészekhez szeretne hozzáférni, kérjük, kapcsolja ki és állítsa le a berendezést, majd csatlakoztassa le azt a villamos energiahálózatról.

## IV. A TERMÉK ÉS TARTOZÉKAINAK BEMUTATÁSA



## V. HASZNÁLAT ELŐTT

Bizonyosodjon meg, hogy a dugasz ki van húzva és a sebesség állító gomb „0” állású.

1. Válassza ki a megfelelő segédeszközöket, annak függvényében, hogy mit szeretne készíteni. Használja a habverőket az alapanyagok összekeverésére, illetve homogenizálására vagy a dagasztószárakat a tésztaalapok gyúrására, összedolgozására.

2. A habverők/dagasztószárak felszerelése

A habverők/dagasztószárak felszerelése a megadott pozíciókban történjen. A habverők vagy dagasztószárak felszerelése során a kis alátéttel ellátott habverő/dagasztószár csak a keskenyebbik nyílásba, míg a fogaskerékkel ellátott habverő/dagasztószár csak a szélesebbik nyílásba illeszthető be.

Megjegyzés: Bizonyosodjon meg róla, hogy a habverőt/dagasztószárat megfelelő mélységi szintre helyezte a nyílásba. Ellenkező esetben a berendezés teljesítménye csökken.

Megjegyzés: Különböző típusú kiegészítők nem használhatók egyidejűleg.

## VI. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. Helyezze a berendezést stabil és sima tartófelületre.

2. Szerelje fel a berendezés főrészére a habverőket vagy a dagasztószárakat.

3. Helyezze a mixer főrészét annak tartófelületére, megbizonyosodva arról, hogy a mixer főrészénél alján található nyílások beleilleszkednek a tartón található vájatokba. A mixer főrészének a megfelelő pozícióba történő beállításakor egy kattánás hallatszik. A mixer főrészének eltávolításakor egyik kezével nyomja meg, majd tartsa lenyomva a főrész kioldógombját, másik kezével pedig emelje meg a főrészet.

4. Helyezze az alapanyagokat a tálba. Az alapanyagok összmenyisége ne haladja meg a tál teljes térfogatának 80%-át (a tál teljes térfogata 3,4 liter).

5. Bizonyosodjon meg róla, hogy a sebességállító gomb a „0” állásban található, majd helyezze be a dugaszt a hálózati aljzatba.

6. Állítsa a sebességválasztó gombot a kívánt fokozatba. Összesen 5 működési sebességfokozat létezik. Amikor tésztaalapot szeretne gyúrni, a jobb végeredmény elérésének érdekében induljon alacsony sebességfokozatról, majd fokozatosan emelje azt. A Turbo gomb lenyomásával a berendezés az elérhető legnagyobb sebességfokozaton működik.

FIGYELEM: A berendezés működése során ne helyezzen a tálba fémből készült késeket, villákat, kanalakat vagy bármilyen egyéb konyhai eszközt.

7. Az egyhuzamban történő folyamatos működtetés maximális időtartama nem haladhatja meg a 4 percet. Két folyamatos használat között a berendezést kapcsolja ki és legalább 20 percen keresztül hagyja hűlni.

8. Amikor az előkészítést befejezi, helyezze a sebességállító gombot „0” állásba, majd húzza ki a kábel dugaszát a villamoshálózat aljzatból.

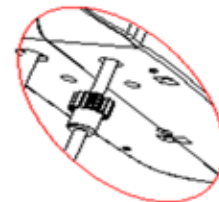
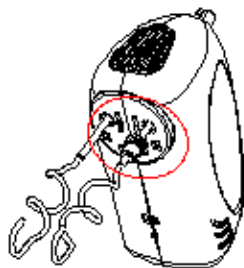
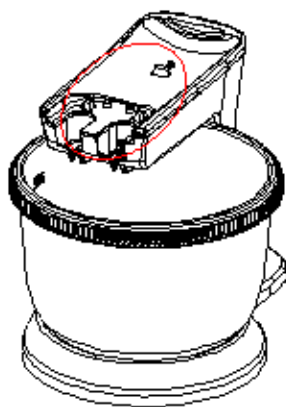
9. Nyomja le, majd tartsa lenyomva a mixer dőlésirány szabályzó gombját, majd emelje meg a mixer főrészt, illetve annak tartóját addig, amíg az dőlt pozíciójában megáll.

11. Amennyiben szükséges, a habverőkön vagy dagasztószárakon felgyűlt élelmiszer maradékokat egy fa vagy műanyag spatula segítségével távolítsa el.

12. Fogja meg a habverőket vagy dagasztószárakat egyik kezével, majd ezek eltávolítása érdekében másik kezével határozottan nyomja le a kiegészítő alkatrészek kioldógombját, majd az így kioldott kiegészítő eszközöket húzza ki a berendezésből.

**MEGJEGYZÉS:** Csak akkor távolítsa el a habverőket vagy a dagasztószárakat, amikor megbizonyosodott róla, hogy a sebességállító gomb a „0” állásban található.

13. A keverés és dagasztás elkülönítése érdekében a mixer főrésze eltávolítható. Egyik kezével nyomja meg, majd tartsa lenyomva a mixer főrészeének kioldógombját, ezután másik kezével emelje fel a főrészt annak tartóalapjáról.



Eszközök illesztő nyílása



Rögzítővájatok

## VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt távolítsa el a berendezést a villamoshálózatból és várja meg, hogy az lehűljön.

2. A berendezés külső felületeit először neves, majd száraz és puha törlőruhával törölje le.

3. Az esetlegesen a kábelre került ételmaradékokat távolítsa el.

4. Távolítsa el a tálat és vízzel tisztítsa meg azt, utána száraz törlőruhával törölje le és helyezze vissza a berendezésre.

5. A habverőket és a dagasztószárakat szappanos meleg vízzel mossa le, majd száraz ruhával törölje meg. A habverőket és a dagasztószárakat mosogatógépben is lehet tisztítani.

**VIGYÁZAT:** Ne helyezze a mixert vízbe vagy egyéb folyadékba.

**FIGYELMEZTETÉS:** A berendezést érintő minden műszaki jellegű beavatkozást kizárólag a gyártó által felhatalmazott szervizek személyzete végezhet.

## VIII. KONYHAI PRAKTIKÁK

1. A hűtőben tárolt élelmiszerek (ilyen a vaj vagy a tojás) elkeverése esetén meg kell várni, hogy ezek először szobahőmérsékletre melegedjenek fel. Ezeket az alapanyagokat előzetesen elő kell készíteni.
2. A tojáshéj vagy a romlott tojás élelmiszerbe történő belekeveredésének elkerülése érdekében a tojásokat egy másik edénybe törje fel, majd utólag adja a keverékhez.
3. Ne állítsa túl magasra a keverési sebességet. A keverést kezdje alacsony sebességfokozaton, majd lépésenként emelje azt.
4. Környezeti tényezők hatása. Az évszakokhoz kötődő hőmérsékletváltozások, az alapanyagok hőmérséklete, a származási helytől függő textúrájuk meghatározó a keveréshez szükséges időtartam meghatározásában, az óhajtott eredmény elérésében.
5. Az alapanyagok elkeverését mindig alacsony sebességfokozaton kezdje. Lépésenként emelje a sebességfokozatot egészen addig, amíg el nem éri a receptben előírt értéket.
6. Folyékony alapanyagok feldolgozása (különösen a forró folyadékok) esetében kezdetben kisebb mennyiségeket adagoljon, hogy elkerülje az összetevők kiömlését.
7. Az alapanyagokat a tálba a receptek előírásainak megfelelően kell adagolni.
8. Amennyiben a berendezés működése közben egy tárgy (mint például egy spatula) a keverőtálba beleesik, a sebességválasztó gombot azonnal helyezze „0” állásba, majd távolítsa el a tálból a nemkívánatos tárgyat.
9. A tisztítás megkönnyítése érdekében az azonnali meleg vizes öblítés javasolt.

## IX. RECEPTEK

### 7. Felvert tojások

Hozzávalók: Tojás

Elkészítés menete: Adagoljon a tálba 500 g elkeverendő alapanyagot, válassza ki a megfelelő kiegészítő eszközöket és hagyja a berendezést 3 percen keresztül a legnagyobb sebességfokozaton működni.

### 8. Tésztaalap

Hozzávalók: liszt, víz

Elkészítés menete: Adagoljon a tálba 100 g lisztet és 72 ml vizet, majd lassú fokozaton működtesse a dagasztószáraikat kb. 30 másodpercig, ezután folytassa a keverést 3 percen keresztül a legnagyobb sebességfokozaton. Így az alapanyagok keverése megfelelő lesz.

Megjegyzés: A keverék mennyisége ne lépje túl az eszközök és a tál magasság szintjét.



## X. MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény	300 W
Tápfeszültség	220-240 V, 50/60 Hz
Szín	Fehér



### A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A műszaki leírások egyik része sem reprodukálható semmilyen formában és semmilyen módon, és nem használható fel fordításra, átváltoztatásra vagy alkalmazásra a NETWORK ONE DISTRIBUTION társaság előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.ro](http://www.heinner.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

