

ПЛАНЕТАРЕН МИКСЕР

Модел: OV51115I

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА



ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Преди да използвате електрическия уред, трябва да се запознаете със следните основни предпазни мерки:

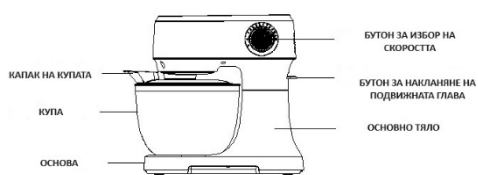
1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба проверете дали напрежението на вашата електрическа мрежа съответства на това на табелката с данни, която е на дъното на уреда.
3. Не работете с уреда ако кабела е повреден или неизправен или е бил наранен по някакъв начин.
4. Не позволявайте кабелът да виси на ръба на масата или плота или близо до гореща повърхност.
5. Не потапяйте кабела или тялото на миксера във вода, тъй като това би довело до токов удар.

6. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или негов сервизен агент или лице с подходяща квалификация, за да се избегне опасност.
7. Внимавайте, когато вашият уред се използва в близост до деца или хора с увреждания.
8. Не поставяйте уреда върху или близо до горещи повърхности или върху топла печка.
9. Никога не изваждайте бъркалките или куките, когато уредът работи.
10. Не оставяйте миксера без надзор, докато работи.
11. Изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда, преди да поставите или свалите приставки и преди почистване.
12. Използването на приставки, които не се препоръчват или продават от производителя, може да причини пожар, токов удар или нараняване на потребителя.
13. Отстранете бъркалките от миксера преди измиване.
14. Винаги проверявайте дали уреда е в позиция OFF, преди да включите кабела в контакта. За да изключите, завъртете бутона на OFF, след това извадете щепсела от контакта.
15. Избягвайте контакт с движещи се части.
16. Дръжте ръцете, дрехите, както и шпатулите и другите прибори далеч от бъркалките по време на работа, за да намалите риска от нараняване на хора и/или повреда на уреда.
17. Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
18. Този уред не трябва да се използва от деца. Пазете уреда и неговия кабел далеч от деца.
19. Изключете уреда, преди да смените аксесоарите или да се доближите до части, които се движат по време на употреба.
20. Този уред е предназначен за използване в домакинства и други подобни приложения като:
 - Кухни за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - Фермерски къщи;
 - От клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
 - Среди тип нощувка и закуска.

21. Запазете тези инструкции.

УРЕДА Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА УПОТРЕБА В ДОМАШНИ УСЛОВИЯ!

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ НА ПЛАНЕТАРНИЯ МИКСЕР



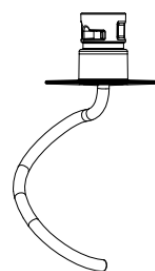
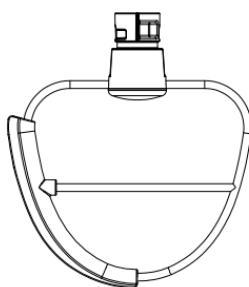
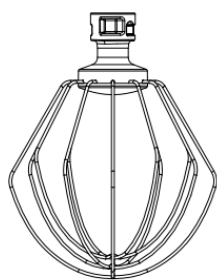
ПРИСТАВКИ:

За разбиване на яйца и сметана

Бъркалка за разбъркване

Кука за

месене на тесто



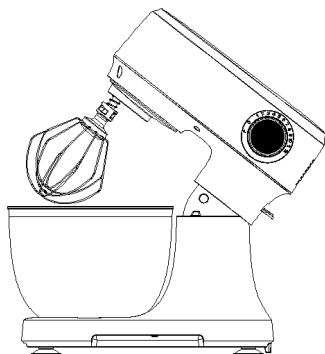
ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ МИКСЕРА

Преди да сглобите миксера, уверете се, че захранващият кабел е изключен от контакта и бутонът за избор на скорост е в позиция 0.

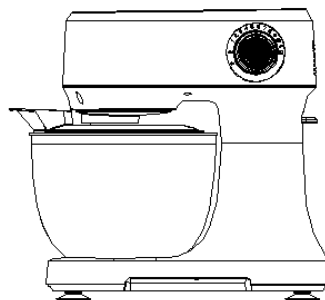
1. Натискайки бутона за накланяне, главата на миксера автоматично ще се освободи и ще остане в тази позиция.
2. Изберете желаната приставка, която е в зависимост от задачата, която ще изпълнявате: бъркалка за бъркане и разбиване на яйца или сметана, кука за тесто за месене, бъркалка за разбъркване.
3. Поставете приставката, докато не се заключи в правилната позиция.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че използваната приставка е влязла докрай в гнездото, в противен случай резултатите от смесването/разбиването може да бъдат неудовлетворителни.

4. Поставете купата на правилното място. Първо поставете купата върху основата на уреда, след това завъртете купата по посока на часовниковата стрелка, докато се заключи (виж фиг.1).
5. За да спуснете главата и да поставите накрайника в купата за размесване, хванете главата с едната ръка и леко я дръпнете надолу. Ще се чуе щракване, когато главата достигне правилната позиция.
6. Уверете се, че капакът на купата е поставен (виж фиг.2).



Фиг. 1



Фиг. 2

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛАНЕТАРНИЯ МИКСЕР

1. Уверете се, че бутона за избор на на скорост е на позиция 0, след което включете кабела в контакта.

2. Завъртете бутона за избор на на скорост до желаната от вас степен. Ниската скорост от 1-3 се използва за куката за повърхностно разбъркване, средната скорост 4-6 се използва за лопатката за разбъркване, а най-високата скорост се използва за бъркалката за разбиване на белтъци.

ВНИМАНИЕ: Не поставяйте ножове, метални лъжици, вилници и други прибори в купата, докато миксера работи.

Забележка: Когато бъркате тесто с куката за тесто, отстранете капака на купата след оформяне на тестото.

3. Максималното време за непрекъсната работа не трябва да надвишава повече от 4 минути. След което, трябва да се даде почивка на уреда от 20 минути между два последователни цикъла. Когато месите тесто с мая, препоръчваме бутонът за избор на скорост да бъде първо на по-ниска скорост и след това на по-висока скорост, за да постигнете най-добри резултати.

Забележка: по време на месене малко брашно може да е полепнало от вътрешната страна на купата, трябва да махнете капака на купата и да изстържете брашното от вътрешната стена на купата с шпатула, за да получите по-добри резултати при омесването.

4. Когато смесването приключи, завъртете бутона на скоростта на позиция 0, извадете щепсела от контакта.

5. Задръжте натиснат бутона за накланяне, главата на миксера автоматично ще се повдигне и заключи в наклонена позиция.

Забележка: Преди да натиснете бутона за накланяне (а именно преди да повдигнете главата на миксера), уверете се, че бъркалката е спряла на една от двете страни на главата на миксера, в противен случай, когато повдигате главата на миксера, бъркалката ще опре в купата за смесване; ако бъркалката лежи в предната част на главата на миксера, трябва да включите отново бутона за скоростта, оставете миксера да се върти за няколко секунди, след което изключете бутонана скоростта, за да спрете бъркалката на една от двете страни на главата на миксера.

6. Ако е необходимо, изстържете излишните частици храна от бъркалките или купата с пластмасовата шпатула.

7. Издърпайте накрайника леко. Препоръчително е да натискате срещу шайбата на накрайника, за да го издърпате по-лесно.

Забележка: Бутонът за избор на скоростта трябва да е на позиция 0 и щепсела трябва да се изключи от контакта, преди да извадите накрайника.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от контакта и го изчакайте да се охлади напълно, преди да го почистите.

Забележка: не потапяйте миксера вода или друга течност.

2. Избършете външната повърхност на главата и основата с навлажнена кърпа и избършете с мека суха кърпа.

3. Избършете излишните частици храна от уреда, бъркалките и купата.

4. Потопете купата, бъркалките, шпатулата, куката за тесто в топла сапунена вода за почистване. След това изплакнете под течаща вода и подсушете.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ:

1. Охладените или студени съставки, като масло и яйца, трябва да са на стайна температура, преди да започне смесването. Извадете тези съставки от хладилника предварително.

2. За да избегнете попадането на черупки или развалени яйца във вашата смес, първо счупете яйцата в отделен съд и след това добавете към сместа.

3. Не прекалявайте с разбиването. Внимавайте при смесването на съставките, следвайте съветите в рецептата. Смесете внимателно сухите с течните съставки. Винаги използвайте ниска скорост.

4. Вземете предвид климатични условия. Сезонните температурни промени, температурата на съставките оказват влияние на времето за смесване и крайния резултат.

ВАЖНА ПРЕДПАЗНА МЯРКА

Винаги започвайте смесването на най-ниската скорост. Когато съставките се превърнат в гладка смес, увеличете постепенно скоростта до препоръчаната в рецептата.

НИКОГА НЕ ПОСТАВЯЙТЕ БЪРКАЛКИТЕ И КУКАТА ЗА ТЕСТО В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА.

РЕЦЕПТИ

Приставка	Съставки	Тегло	Инструкции
Бъркалка за разбъркване	Брашно	150g	Разбъркайте постепенно на по ниска скорост за 30 секунди, след което включете миксера на най-високата скорост за 4 минути
	Захар	150g	
	Масло	150g	
	Яйца	3 бр.	
	Сода за хляб	3g	
	Малтоза	700g	Малтозата се загрева до 42 °C и се разбърква добре с бялата захар.
	Захар	400g	
Кука за тесто	Брашно	400g	Разбъркайте постепенно за 30 секунди, след това задайте 3 ниво на скорост за 4 минути
	Вода	240g	
Бъркалка за яйца и сметана	Яйца	4 бр.	Задайте най-високата скорост за 3 минути

MIXER PLANETAR

Model: OV51115I

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE



PRECAUȚII IMPORTANTE

Înainte de a utiliza aparatul electric, trebuie să vă familiarizați cu următoarele măsuri de precauție de bază:

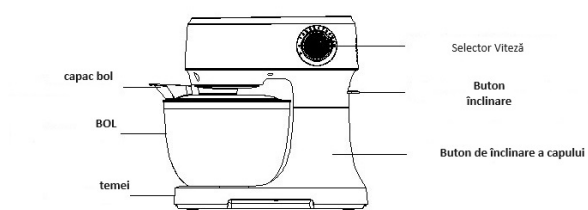
1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu cea a plăcuței cu date tehnice care se află în partea inferioară a aparatului.
3. Nu utilizați aparatul dacă cablul este deteriorat sau funcționează defectuos sau a fost rănit în vreun fel.
4. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei sau a blatului sau în apropierea unei suprafețe fierbinți.
5. Nu scufundați cablul sau mixerul în apă, deoarece acest lucru ar duce la electrocutare.

6. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată corespunzător pentru a evita pericolul.
7. Aveți grijă când este utilizat în apropierea copiilor sau a persoanelor cu dizabilități.
8. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau a unei sobe calde.
9. Nu scoateți niciodată bătătoarele sau cârligele atunci când mașina funcționează.
10. Nu lăsați mixerul nesupravegheat în timpul funcționării.
11. Opriți ștecherul atunci când aparatul nu este utilizat, înainte de a introduce sau scoate accesoriile și înainte de curățare.
12. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producător poate provoca incendii, electrocutări sau răni consumatorului.
13. Scoateți bateriile din mixer înainte de spălare.
14. Verificați întotdeauna dacă aparatul este în poziția OFF înainte de a conecta cablul. Pentru a dezactiva, activați butonul OFF, apoi opriți ștecherul.
15. Evitați contactul cu piesele mobile.
16. Țineți mâinile, hainele, precum și spatulele și alte ustensile departe de agitatoare în timpul funcționării pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor și/sau de deteriorare a aparatului.
17. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare sau curățare.
18. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
19. Opriți aparatul înainte de a înlocui accesoriile sau de a vă apropia de piesele care se mișcă în timpul utilizării.
20. Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în alte aplicații similare, cum ar fi:
 - Bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Ferme;
 - De la clienți din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - Medii de cazare și mic dejun.

21. Păstrați aceste instrucțiuni.

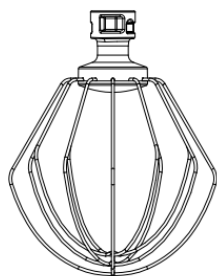
APARATUL ESTE CONCEPUT PENTRU UZ CASNIC!

DESCRIEREA PIESELOR MIXERULUI PLANETAR

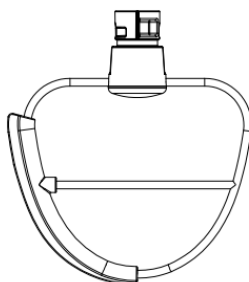


Accesorii:

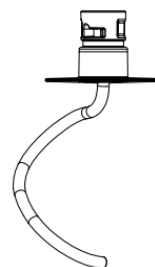
Pentru batutul ouălor și a smântânii



Agitator pentru amestecare



Cârlig pentru frământarea aluatului



ÎNAINTE DE A UTILIZA MIXERUL

Înainte de asamblarea mixerului, asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză și că butonul de selectare a vitezei este în poziția 0.

1. Prin apăsarea butonului de înclinare, capul mixerului se va elibera automat și va rămâne în această poziție.

2. Selectați atașamentul dorit care depinde de sarcina pe care o veți efectua: agitator

pentru amestecarea și biciuirea ouălor sau a smântânii, cârlig de aluat pentru frământare, agitator pentru agitare.

3. Introduceți atașamentul până când este blocat în poziția corectă.

ATENȚIE: Asigurați-vă că accesoriul utilizat este introdus complet în mufă, altfel rezultatele amestecării/biciuirii pot fi nesatisfăcătoare.

4. Puneți bol în locul potrivit. Mai întâi așezați vasul pe fundul aparatului, apoi rotiți bol în sensul acelor de ceasornic până când este fixat (vezi figura 1).

5. Pentru a coborî capul și a așeza duza în bol de amestecare, apucați capul cu o mână și trageți-l ușor în jos. Un clic va fi auzit atunci când capul ajunge în poziția corectă.

6. Asigurați-vă că capacul bol este așezat (vezi Fig. 2).

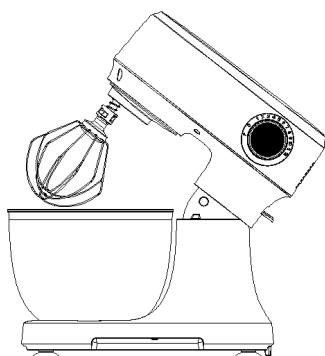


Fig. 1

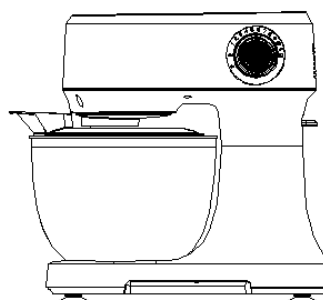


Fig. 2

UTILIZAREA MIXERULUI PLANETAR

1. Asigurați-vă că butonul de selectare a vitezei este în poziția 0, apoi conectați cablul la priză.

2. Rotiți butonul de selectare a vitezei în măsura dorită. Viteza redusă de 1-3 este utilizată pentru cârligul de agitare a suprafeței, viteza medie 4-6 este utilizată pentru lama de agitare, iar cea mai mare viteză este utilizată pentru baterea albusului de ou.

ATENȚIE: Nu puneți cuțite, linguri metalice, furculițe și alte ustensile în bol

în timp ce mixerul funcționează.

Notă: Când amestecați aluatul cu cârligul de aluat, scoateți capacul vasului după modelarea aluatului.

3. Timpul maxim de funcționare continuă nu trebuie să depășească mai mult de 4 minute. După aceea, ar trebui să oferiți aparatului o pauză de 20 de minute între două cicluri consecutive. Când frământați aluatul de drojdie, vă recomandăm ca butonul de selectare a vitezei să fie mai întâi la o viteză mai mică și apoi la o viteză mai mare pentru a obține cele mai bune rezultate.

Notă: În timpul frământării, este posibil ca puțină făină să se fi lipit pe interiorul bol, trebuie să scoateți capacul bol și să răzuiți făina din peretele interior al recipientului cu o spatulă pentru a obține rezultate mai bune decât frământare.

4. Când amestecarea este finalizată, rotiți butonul de viteză în poziția 0, scoateți ștecherul din priză.

5. Țineți apăsat butonul de înclinare, capul mixerului se va ridica automat și se va bloca într-o poziție înclinată.

Notă: Înainte de a apăsa butonul de înclinare (adică înainte de a ridica capul mixerului), asigurați-vă că agitatorul s-a oprit pe una dintre cele două părți ale capului mixerului, altfel la ridicarea capului mixerului, agitatorul se va sprijini pe vasul de amestecare; Dacă agitatorul se află în fața capului mixerului, trebuie să porniți din nou butonul de viteză. Lăsați mixerul să se rotească timp de câteva secunde, apoi opriți butonul de viteză pentru a opri agitatorul de pe o parte a capului mixerului.

6. Dacă este necesar, răzuiți excesul de particule alimentare din agitatoare sau castron cu o spatulă din plastic.

7. Trageți cu atenție agitatorul. Este recomandabil să apăsați pe mașina de spălat duze pentru a o trage mai ușor.

Notă: Selectorul de viteză trebuie să fie în poziția 0, iar ștecherul trebuie deconectat de la priză înainte de a scoate agitatorul.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la priză și așteptați să se răcească complet înainte de a-l curăța.

Notă: Nu scufundați mixerul planetar în apă sau alt lichid.

2. Ștergeți suprafața exterioară a capului și a bazei cu o cârpă umedă și ștergeți cu o cârpă moale uscată.

3. Ștergeți particulele alimentare în exces din aparat, agitator și vas.

4. Înmuiați un bol, batere, spatulă, cârlig de aluat în apă caldă cu săpun pentru curățare. Apoi clătiți cu apă curentă și uscați.

SFATURI:

1. Ingredientele refrigerate sau reci, cum ar fi untul și ouăle, trebuie să fie la temperatura camerei înainte de începerea amestecării. Scoateți aceste ingrediente din frigider în avans.

2. Pentru a evita pătrunderea cojilor sau a ouălor stricate în amestecul dvs., mai întâi spargeți ouăle într-un recipient separat, apoi adăugați la amestec.

3. Nu exagerați cu amestecarea. Aveți grijă când amestecați ingredientele, urmați sfaturile din rețetă. Amestecați cu grijă ingredientele uscate și lichide. Utilizați întotdeauna viteză redusă.

4. Acordați atenție condițiilor climatice. Schimbările sezoniere de temperatură, temperatura ingredientelor afectează timpul de amestecare și rezultatul final.

Garanție IMPORTANTĂ

Începeți întotdeauna să amestecați la cea mai mică viteză. Când ingredientele se transformă într-un amestec neted, creșteți treptat viteza la cea recomandată în rețetă.

NU PUNEȚI NICIODATĂ BĂTĂTOARE ȘI CÂRLIGE DE ALUAT ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE.

REȚETE

Accesoriu	Ingrediente	Greutate	Instrucțiuni
Agitator pentru agitare	Făină	150g	Se amestecă treptat la o viteză mai mică timp de 30 de secunde, apoi se pornește mixerul la cea mai mare viteză timp de 4 minute
	Zahăr	150g	
	Unt	150g	
	Ouă	3 buc	
	Bicarbonat	3g	
	Maltoză	700g	Se încălzește maltoza la 42 °C și se amestecă bine cu zahărul alb.
	Zahăr	400g	
Cârlig de aluat	Făină	400g	Se amestecă treptat timp de 30 de secunde, apoi se setează 3 nivel de viteză timp de 4 minute
	Apă	240g	
Agitator pentru ouă și smântână	Ouă	4 buc	Setați cea mai mare viteză în 3 minute

ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ

Μοντέλο : OV51115I

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει να εξοικειωθείτε με τις ακόλουθες βασικές προφυλάξεις:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι η τάση στο ηλεκτρικό σας δίκτυο αντιστοιχεί σε εκείνη του πίνακα δεδομένων που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
3. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή δυσλειτουργία με οποιονδήποτε τρόπο.
4. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή κοντά σε ζεστή επιφάνεια.
5. Μην βυθίζετε το καλώδιο ή το μίξερ στο νερό, καθώς αυτό θα οδηγούσε σε ηλεκτροπληξία.

6. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάλληλα ειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
7. Να είστε προσεκτικοί όταν η συσκευή σας χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
8. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες ή σε ζεστή σόμπα.
9. Ποτέ μην αφαιρείτε τους αναδευτήρες ή τα άγκιστρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
10. Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επίβλεψη ενώ εργάζεστε.
11. Αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό.
12. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό στον καταναλωτή.
13. Αφαιρέστε τους αναδευτήρες από το μίξερ πριν πλύνετε.
14. Ελέγχετε πάντα ότι η συσκευή βρίσκεται στη θέση OFF πριν συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα. Για απενεργοποίηση, πατήστε το κουμπί OFF και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φισ από την πρίζα.
15. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
16. Κρατήστε τα χέρια, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τους αναδευτήρες κατά τη λειτουργία για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή / και ζημιάς στη συσκευή.
17. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το τροφοδοτικό εάν παραμένει χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
18. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
19. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αντικαταστήσετε αξεσουάρ ή πλησιάσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.
20. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και άλλες παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - Κουζίνες για το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - Αγροικίες;

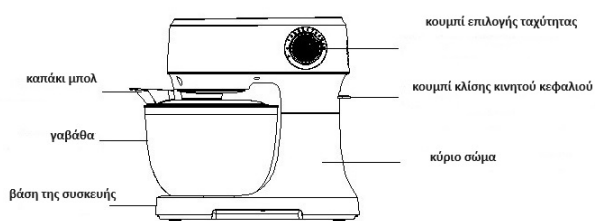
– Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.

– Περιβάλλοντα bed and breakfast.

21. Κρατήστε αυτές τις οδηγίες.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΈΧΕΙ ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ!

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΛΑΗΤΙΚΩΝ ΜΕΡΩΝ ΜΙΞΕΡ

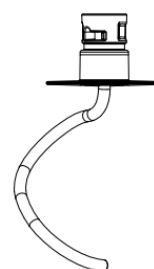
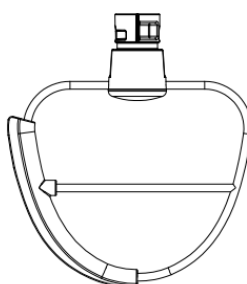
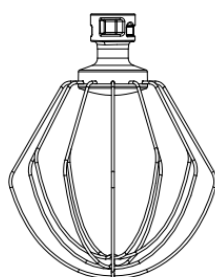


αξεσουάρ:

Για το χτύπημα αυγών και κρέμας

Αναδευτήρας για ανάδευση

Γάντζος για ζύμωμα ζύμης



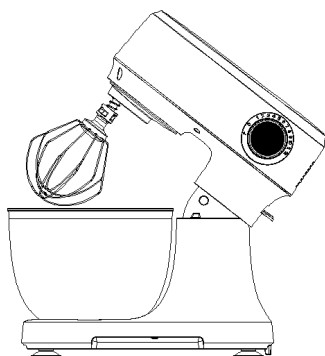
ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ

Πριν συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο και ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0.

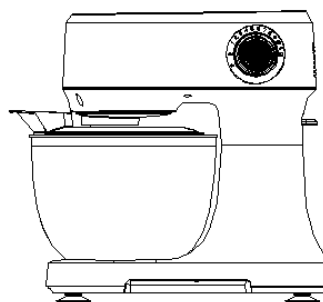
1. Πατώντας το κουμπί κλίσης, η κεφαλή του μίξερ θα απελευθερωθεί αυτόματα και θα παραμείνει σε αυτή τη θέση.
2. Επιλέξτε το επιθυμητό εξάρτημα, το οποίο εξαρτάται από την εργασία που θα εκτελέσετε: αναδευτήρας για ανάδευση και χτύπημα αυγών ή κρέμας, γάντζος ζύμης για ζύμωμα, αναδευτήρας για ανάδευση.
3. Τοποθετήστε το συνημμένο μέχρι να κλειδώσει στη σωστή θέση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα που χρησιμοποιείται έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή, διαφορετικά τα αποτελέσματα ανάμιξης/χτυπήματος μπορεί να μην είναι ικανοποιητικά.

4. Βάλτε το μπολ στη σωστή θέση. Τοποθετήστε πρώτα το μπολ στη βάση της συσκευής και, στη συνέχεια, γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι να κλειδώσει (βλ. Σχήμα 1).
5. Για να χαμηλώσετε την κεφαλή και να τοποθετήσετε το ακροφύσιο στο μπολ ανάμιξης, πιάστε το κεφάλι με το ένα χέρι και τραβήξτε απαλά προς τα κάτω. Ένα κλικ θα ακουστεί όταν το κεφάλι φτάσει στη σωστή θέση.
6. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του μπολ είναι τοποθετημένο (βλ. Εικόνα 2).



Εικ. 1



Εικ. 2

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΝΗΤΙΚΟΥ ΜΙΚΤΗ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0 και, στη συνέχεια, συνδέστε το καλώδιο ρεύματος.

2. Γυρίστε το κουμπί επιλογής ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση. Η χαμηλή ταχύτητα 1-3 χρησιμοποιείται για την ανάμιξη της επιφάνειας, η μεσαία ταχύτητα 4-6 χρησιμοποιείται για το χτύπημα και η υψηλότερη ταχύτητα χρησιμοποιείται για το χτύπημα των ασπράδιων αυγών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια και άλλα σκεύη στον κάδο ενώ λειτουργεί το μίξερ.

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

3. Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 λεπτά. Μετά από αυτό, θα πρέπει να δώσετε στη συσκευή ένα διάλειμμα 20 λεπτών μεταξύ δύο διαδοχικών κύκλων. Όταν ζυμώνετε ζύμη, συνιστούμε το κουμπί επιλογής ταχύτητας να είναι πρώτα σε χαμηλότερη ταχύτητα και στη συνέχεια σε υψηλότερη ταχύτητα για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του ζυμώματος, λίγο αλεύρι μπορεί να έχει κολλήσει στο εσωτερικό του μπολ, πρέπει να αφαιρέσετε το καπάκι του μπολ και να ξύσετε το αλεύρι από το εσωτερικό τοίχωμα του μπολ με μια σπάτουλα για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα κατά το ζύμωμα.

4. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμιξη, γυρίστε το κουμπί ταχύτητας στη θέση 0, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα.

5. Κρατήστε πατημένο το κουμπί κλίσης, η κεφαλή του μίξερ θα ανυψωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει σε κεκλιμένη θέση.

Σημείωση: Πριν πατήσετε το κουμπί κλίσης (δηλαδή πριν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ), βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας έχει σταματήσει σε μία από τις δύο πλευρές της κεφαλής του μίξερ, διαφορετικά όταν σηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, ο αναδευτήρας θα ακουμπήσει στον κάδο ανάμιξης. Εάν ο αναδευτήρας βρίσκεται μπροστά από την κεφαλή του μίξερ, πρέπει να ενεργοποιήσετε ξανά το κουμπί ταχύτητας. Αφήστε το μίξερ να περιστραφεί για λίγα δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε το κουμπί ταχύτητας για να σταματήσει τον αναδευτήρα σε μία από τις δύο πλευρές της κεφαλής του μίξερ.

6. Εάν είναι απαραίτητο, ξύστε την περίσσεια σωματιδίων τροφής από τους αναδευτήρες ή το μπολ με την πλαστική σπάτουλα.
7. Τραβήξτε ελαφρά το ακροφύσιο. Συνιστάται να πιέζετε τη ροδέλα στο ακροφύσιο για να το τραβήξετε πιο εύκολα.

Σημείωση: Το κουμπί επιλογής ταχύτητας πρέπει να βρίσκεται στη θέση 0 και το βύσμα πρέπει να αποσυνδεθεί από την πρίζα πριν αφαιρέσετε το ακροφύσιο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Σημείωση: μην βυθίζετε το νερό του μίξερ ή άλλο υγρό.

2. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της κεφαλής και της βάσης με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
3. Σκουπίστε την περίσσεια σωματιδίων τροφής από τη συσκευή, τους αναδευτήρες και το μπολ.
4. Μουλιάστε το μπολ, τους αναδευτήρες, τη σπάτουλα, τον γάντζο ζύμης σε ζεστό σαπουνόνερο για καθαρισμό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και στεγνώστε.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

1. Τα διατηρημένα με απλή ψύξη ή κρύα συστατικά, όπως το βούτυρο και τα αυγά, πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσει η ανάμειξη. Αφαιρέστε αυτά τα συστατικά από το ψυγείο εκ των προτέρων.
2. Για να αποφύγετε την πτώση κελυφών ή σάπιων αυγών στο μείγμα σας, σπάστε πρώτα τα αυγά σε ξεχωριστό δοχείο και στη συνέχεια προσθέστε στο μείγμα.
3. Μην το παρακάνετε με μαστίγιο. Να είστε προσεκτικοί κατά την ανάμειξη των συστατικών, ακολουθήστε τις συμβουλές στη συνταγή. Ανακατέψτε προσεκτικά με υγρά συστατικά. Χρησιμοποιείτε πάντα χαμηλή ταχύτητα.

4. Λάβετε υπόψη τις κλιματολογικές συνθήκες. Οι εποχιακές αλλαγές θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των συστατικών επηρεάζουν το χρόνο ανάμιξης και το τελικό αποτέλεσμα.

ΜΙΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ

Ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη στη χαμηλότερη ταχύτητα. Όταν τα συστατικά μετατραπούν σε ένα λείο μείγμα, αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα στη συνιστώμενη συνταγή.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟ Γ'ΑΝΤΖΟ ΖΎΜΗΣ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Πρόσθετο	Συστατικά	Βάρος	Οδηγίες
Αναδευτήρας για ανάδευση	Αλεύρι	150γρ	Ανακατέψτε σταδιακά σε χαμηλότερη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε το μίξερ στην υψηλότερη ταχύτητα για 4 λεπτά
	Ζάχαρη	150γρ	
	Βούτυρο	150γρ	
	Αυγα	3 τεμ	
	Μαγειρική σόδα	3γρ	
	Μαλτόζη	700γρ	Ζεσταίνουμε τη μαλτόζη στους 42 °C και ανακατεύουμε καλά με τη λευκή ζάχαρη.
	Ζάχαρη	400γρ	
Γάντζος ζύμης	Αλεύρι	400γρ	Ανακατέψτε σταδιακά για 30 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας 3 για 4 λεπτά
	Νερό	240γρ	
Αναδευτήρας για αυγά και κρέμα γάλακτος	Αυγα	4 τεμ	Ρυθμίστε την υψηλότερη ταχύτητα σε 3 λεπτά

ПЛАНЕТАРЕН МИКСЕР

Модел: OV51115I

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

reach of children.

19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

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

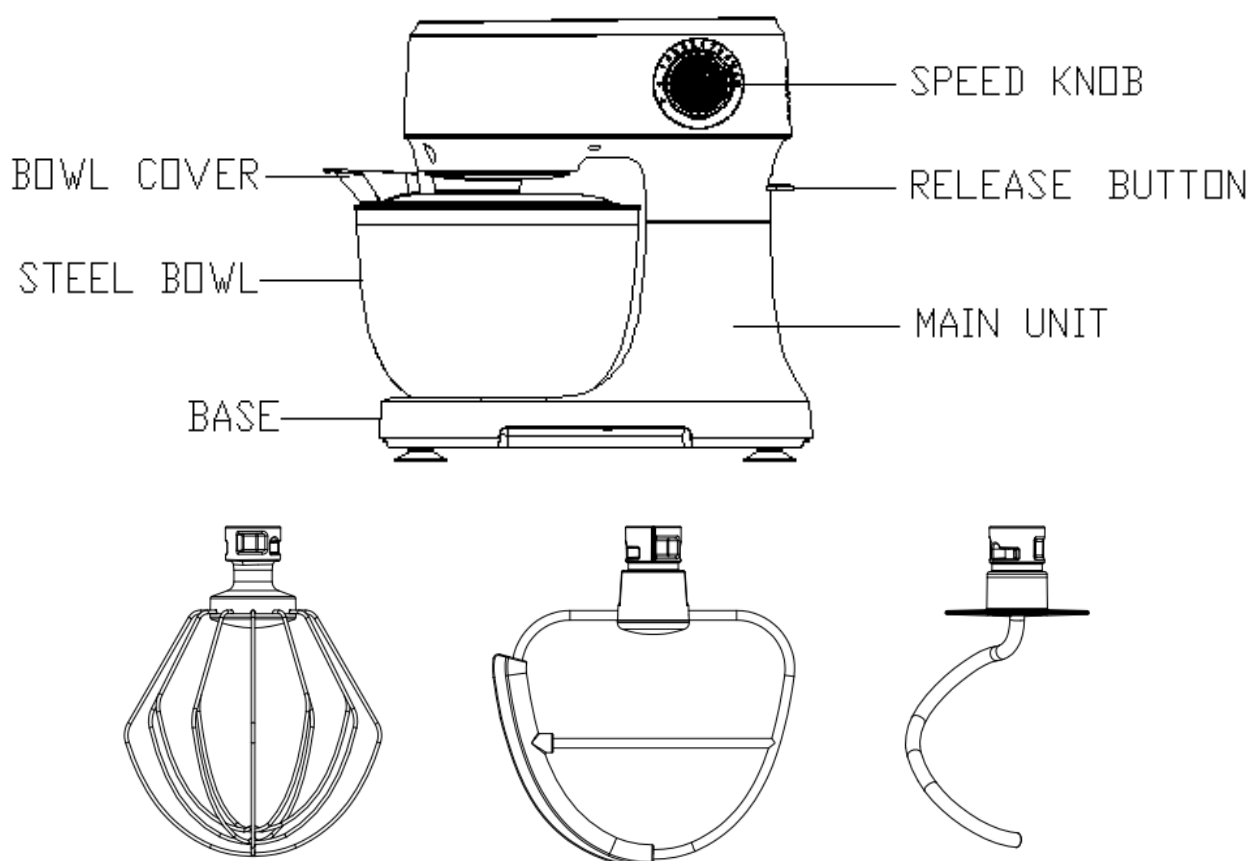
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

21. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR MIXER

Product may be subject to change without prior notice



BEFORE USING MIXER

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

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

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

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

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

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

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

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

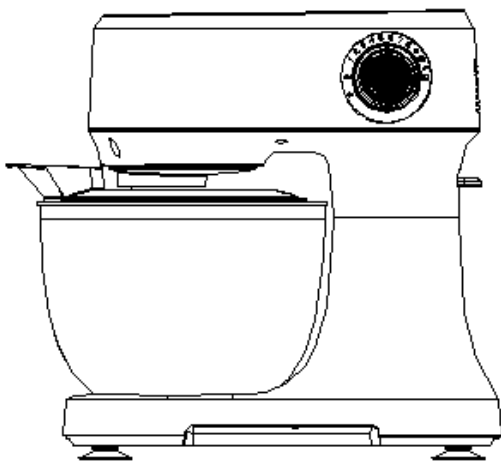


Fig.1

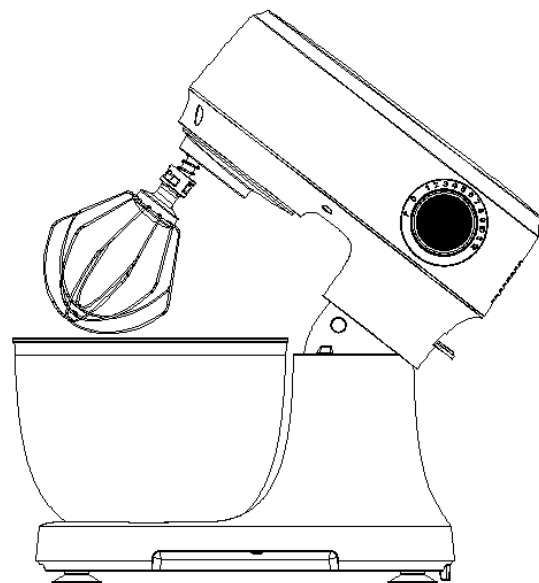


Fig.2

USING YOUR MIXER FOR MIXING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

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

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.

2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

IMPORTANT SAFEGUARD

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

NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.

RECIPE

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