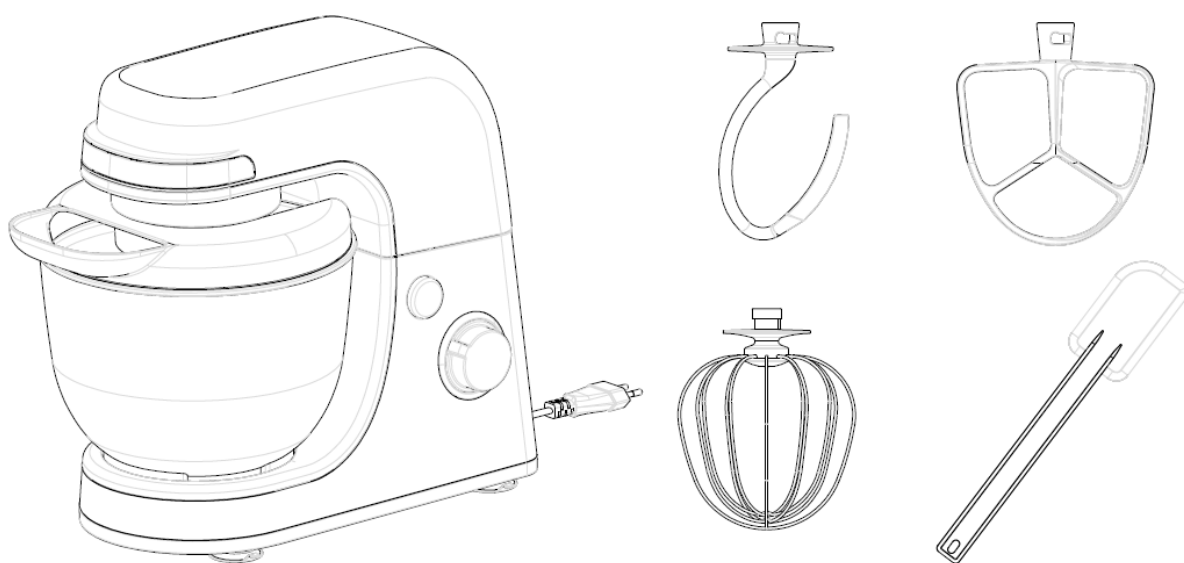


ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΚΑΔΟ



Μοντέλο: R-586

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν τη χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, πρέπει να τηρείτε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας. Μεταξύ άλλων, φροντίστε για τα ακόλουθα:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Πριν από τη χρήση βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην ταμπέλα των τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φισ ή όταν διαπιστώνετε κάποια δυσλειτουργία ή βλάβη. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις για έλεγχο και επιδιόρθωση ή ρύθμιση.
4. Μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
5. Είναι απαραίτητη η επίβλεψη της συσκευής όταν χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
6. Βγάζετε το φισ από την πρίζα, όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πριν τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγησή της καθώς και πριν το καθαρισμό.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. Απομακρύνετε τον αυγοδάρτη/αναδευτήρα για ζύμωμα/αναδευτήρα για μαλακές ζύμες από το μίξερ πριν τον καθαρισμό.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό καυστήρα που καίει, ούτε σε θερμαινόμενο φούρνο.
10. Ελέγχετε πάντα ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ο ρυθμιστής ταχύτητας στη θέση OFF πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα. Για να αποσυνδέσετε, γυρίστε το ρυθμιστή ταχύτητας στη θέση OFF και έπειτα αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα.
11. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής.

12. Για την αποφυγή τραυματισμού και για να αποφύγετε βλάβη της συσκευής, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, φροντίζετε να κρατάτε τα χέρια σας, τα μαλλιά σας, τα ρούχα σας, σπάτουλες ή άλλα αντικείμενα, μακριά από τους αναδευτήρες.

13. Για την αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού στο χρήστη ή βλάβης της συσκευής, μην τη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό. Κάτι τέτοιο ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο χρήστη ή στο προϊόν.

14. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται.

15. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι άνω των 8 ετών και τους παρέχεται επίβλεψη.

16. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από την εμβέλεια παιδιών κάτω των 8 ετών.

17. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου και μην το ακουμπάτε σε καυτές επιφάνειες.

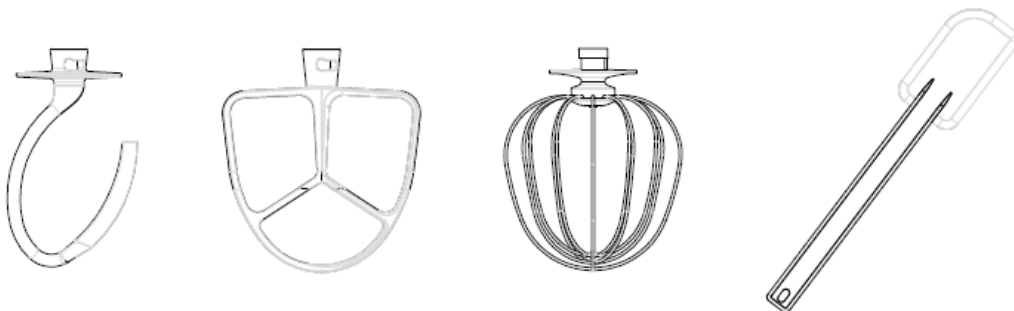
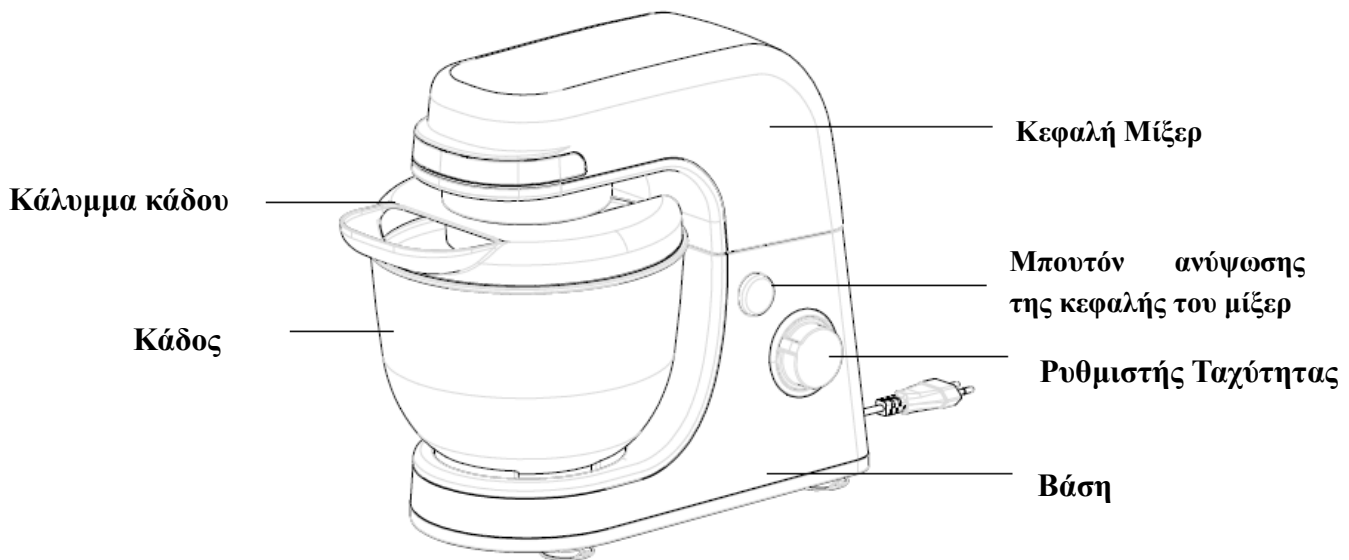
18. Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και παρόμοια περιβάλλοντα, όπως:

- Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα
- Σε αγροκτήματα
- Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα στέγασης
- Σε ενοικιαζόμενα δωμάτια

19. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Το προϊόν ενδέχεται να αλλάξει χωρίς προειδοποίηση



Αναδευτήρας για ζύμωμα

Αναδευτήρας για μαλακές ζύμες

Αυγοδάρτης

Σπάτουλα

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από τη συναρμολόγηση του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ο ρυθμιστής ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση 0.

1. Πιέζοντας το μπουτόν ανύψωσης, η κεφαλή του μίξερ θα ανασηκωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει σε όρθια θέση.

2. Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με τον τύπο υλικών που θέλετε να αναδεύσετε: Ο αναδευτήρας για μαλακές ζύμες ενδείκνυται για μαλακές ζύμες και χτύπημα αυγών, ο αναδευτήρας για ζύμωμα χρησιμοποιείται για ανακάτεμα ζύμης,

και ο αυγοδάρτης για χτύπημα αυγών και παρασκευή μαρέγκας.

3. Εισάγετε τον αυγοδάρτη/ τον αναδευτήρα για μαλακές ζύμες/ τον αναδευτήρα για ζύωμα απευθείας στη συσκευή, μέχρι να ασφαλίσουν στη σωστή θέση.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι ο αυγοδάρτης, ο αναδευτήρας για μαλακές ζύμες ή ο αναδευτήρας για ζύωμα έχουν εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή, διαφορετικά μπορεί να επηρεαστεί το αποτέλεσμα.

4. Τοποθετήστε το μπολ στη θέση του. Αρχικά, τοποθετήστε το μπολ στη βάση και έπειτα, στρέψτε δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. (δείτε εικ. 1)

5. Για να κατεβάσετε προς τα κάτω τη κεφαλή του μίξερ και να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα για μαλακές ζύμες /αναδευτήρα για ζύωμα/ αυγοδάρτη στο μπολ κρατάτε τη κεφαλή με το ένα χέρι και τη σπρώχνετε προς τα κάτω. Θα ακουστεί ένα κλικ επιβεβαιώνοντας ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά.

6. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα του κάδου βρίσκεται στη σωστή θέση. (δείτε εικ. 2)



Fig. 1

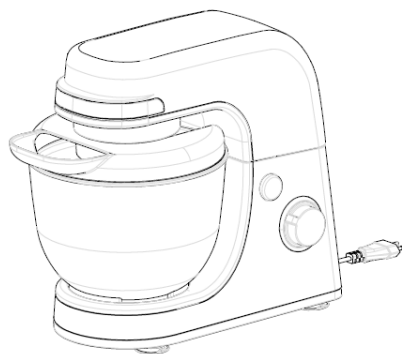


Fig. 2

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση 0 και στη συνέχεια βάλτε το φις στην πρίζα.

2. Στρέψτε το ρυθμιστή ταχύτητας στην επιθυμητή θέση.

Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια κλπ. στον

κάδο όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

3. Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς χρήσης δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 5 λεπτά τη φορά, και μετά από δυο συνεχόμενες χρήσεις θα πρέπει να επιτρέπετε στη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά. Όταν αναδεύετε ζύμη, για καλύτερα αποτελέσματα συνίσταται να χρησιμοποιείτε πρώτα τη χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια υψηλότερη ταχύτητα.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, μερική ποσότητα αλευριού ενδέχεται να κολλήσει στα άκρα του μπολ, σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να απομακρύνετε το κάλυμμα του μπολ και να αφαιρέσετε τα υπολείμματα από τα τοιχώματα χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα, για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ζυμώματος.

4. Όταν ολοκληρωθεί η ανάδευση, στρέψτε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση 0 και βγάλτε το φιν από την πρίζα.

5. Πιέστε το μπουτόν ανύψωσης, η κεφαλή του μίξερ θα ανασηκωθεί και θα κλειδώσει αυτόματα σε όρθια θέση.

Προσοχή: Προτού πιέσετε το μπουτόν ανύψωσης της κεφαλής του μίξερ (δηλαδή πριν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ) βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας για μαλακές ζύμες, ο αναδευτήρας για ζύωμα ή ο αυγοδάρτης έχουν σταματήσει ακριβώς στο κέντρο της κεφαλής του μίξερ, διαφορετικά, όταν επιχειρήσετε να ανασηκώσετε την κεφαλή, οι αναδευτήρες θα εμποδίζονται από το μπολ. Αν ο αναδευτήρας έχει σταματήσει στην μπροστινή πλευρά της κεφαλής, θα πρέπει να θέσετε και πάλι σε λειτουργία το μίξερ, και να επιτρέψετε στο μίξερ να περιστραφεί για μερικά δευτερόλεπτα, και στη συνέχεια να σταματήσετε και πάλι το μίξερ ώστε ο αναδευτήρας να βρίσκεται στο κέντρο της κεφαλής του μίξερ.

6. Εάν χρειαστεί μπορείτε να ξύσετε τα υπολείμματα τροφής από τους αναδευτήρες με την πλαστική σπάτουλα.

7. Αφαιρέστε τους αναδευτήρες ασκώντας επιπλέον πίεση. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λίγη αντίσταση στους αναδευτήρες για την ευκολότερη αφαίρεσή τους.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τους αναδευτήρες, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση «0» και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι

συνδεδεμένο στην πρίζα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το φιν από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει εντελώς η συσκευή πριν το καθαρισμό.

Προσοχή : μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

2. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε με μία μαλακή στεγνή πετσέτα.

3. Σκουπίστε το καλώδιο για να απομακρύνετε τυχόν προσκολλημένη τροφή.

4. Καθαρίστε τον κάδο και τους αναδευτήρες με ζεστό νερό και σαπούνι. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τα κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΟΥΣ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΕΣ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Μην αναδεύετε υλικά απευθείας από το ψυγείο όπως βούτυρο και αυγά. Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν την ανάδευση.

2. Συνίσταται να σπάτε τα αυγά σε ξεχωριστό μπολ και έπειτα να τα προσθέτετε στο μείγμα. Έτσι θα ελαχιστοποιήσετε τη πιθανότητα να εισαχθούν στο μίγμα χαλασμένα αυγά ή τσόφλια.

3. Μην αναδεύετε για πολύ ώρα. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής για τον απαιτούμενο χρόνο ανάδευσης. Για στερεά υλικά αρχίζετε την ανάδευση χρησιμοποιώντας πάντα τη χαμηλή ταχύτητα και αυξάνετε σταδιακά.

4. Κλιματικές συνθήκες. Ο χρόνος ανάδευσης και τα προσδοκώμενα αποτελέσματα εξαρτώνται από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, καθώς και τη θερμοκρασία του μείγματος.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Συνταγή	Υλικά	Εκτέλεση
Ζύμη (χρήση του αναδευτήρα για ζύμωμα)	① 500γρ αλεύρι ②5γρ αλάτι ③10γρ μαγιά④10γρ ζάχαρη ⑤250ml νερό(43°C) ⑥20γρ βούτυρο	1) Τοποθετήστε νερό στο μπολ, έπειτα προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη, περιμένετε για περίπου 5 λεπτά, και στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο. 2) Αναμείξτε στη χαμηλότερη ταχύτητα μέχρι να αναμειχθούν ομοιόμορφα τα υλικά, η διαδικασία δεν θα πρέπει να υπερβεί το 1 λεπτό. Στη συνέχεια, αναμείξτε στη μεσαία ταχύτητα για όχι παραπάνω από 6 λεπτά.
Κέικ (Χρήση του αναδευτήρα για μαλακές ζύμες)	① 150γρ αλεύρι ②150γρ κρυσταλλική ζάχαρη③150γρ μαλακό βούτυρο ④4 αυγά	1) Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ 2) Αναμείξτε στη χαμηλότερη ταχύτητα για περίπου 1 λεπτό, και έπειτα στη υψηλότερη ταχύτητα για 2 λεπτά.
Μαρέγκα (χρήση του αυγοδάρτη)	4-12 αυγά μεσαίου μεγέθους	1) Τοποθετήστε τα ασπράδια αυγού στο μπολ. 2) Αναμείξτε στη μεγαλύτερη ρύθμιση για 3-4 λεπτά.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπεΐες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μίας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.