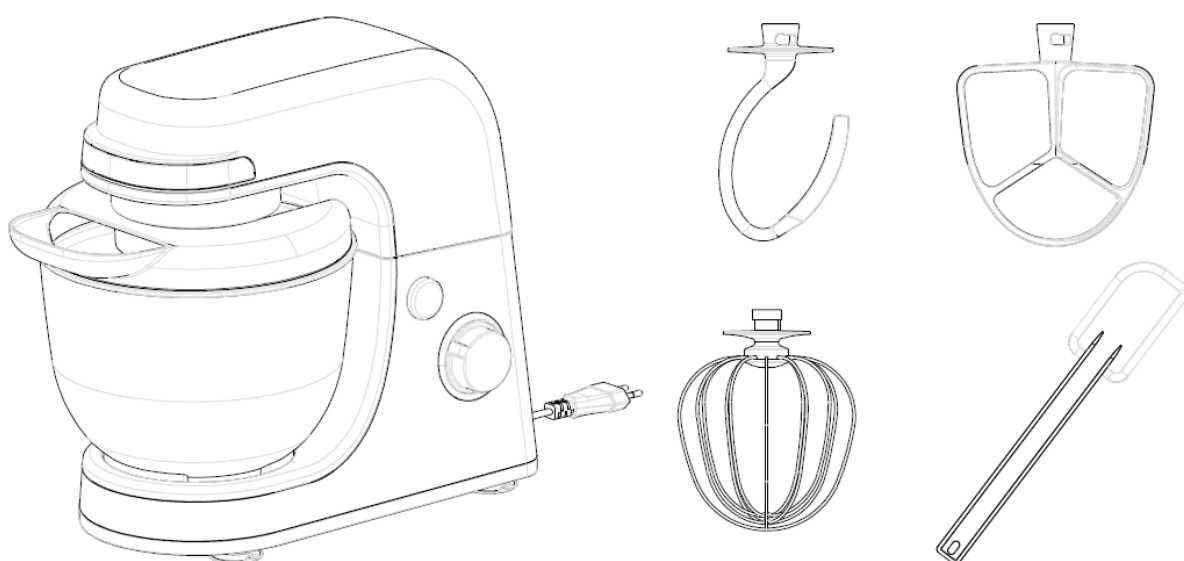


MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

MIXER PLANETAR



Model: R-586

Cititi cu atentie acest manual si pastrati-l pentru o verificare ulterioara.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA IMPORTANTE

Cand utilizati aparatele electrice, precautiile de baza trebuiesc intotdeauna urmate, inclusiv urmatoarele:

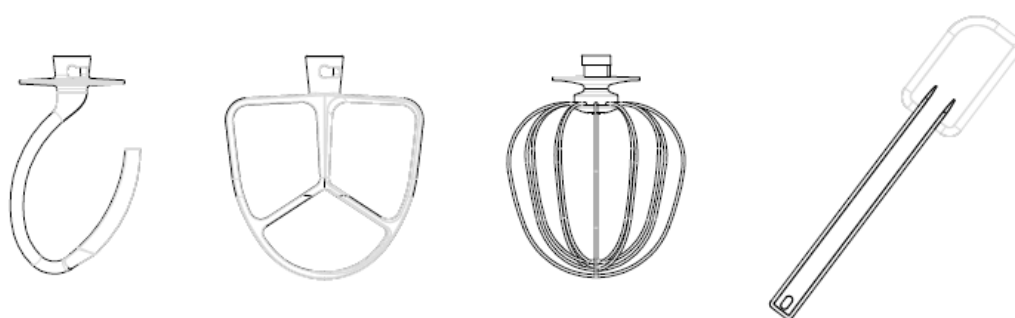
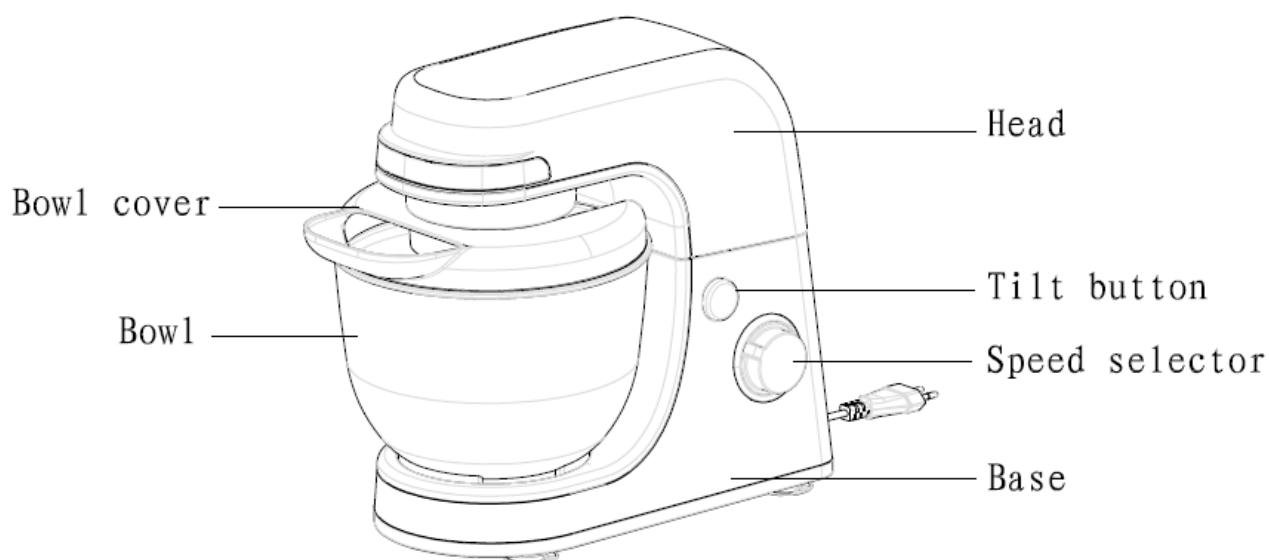
1. Cititi toate instructiunile.
2. Asigurati-va ca voltajul aparatului corespunde cu cel al prizei dvs. .
3. Nu operati aparatul cu un cordon sau stecher deteriorate, sau daca a fost trantit sau lovit in vreun fel. Pentru reparare/examinare duceti aparatul la un centru service autorizat.
4. Nu lasati aparatul nesupravegheat in timpul utilizarii.
5. Atenta supraveghere este necesara cand aparatul este utilizat in preajma copiilor.
6. Deconectati de la priza cand nu este utilizat, inainte de montarea sau demontarea componentelor si inainte de curatare.
7. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de importator poate cauza incendiu, electrosoc sau ranire.
8. Indepartati accesoriile inainte de curatare.
9. Nu puneti aparatul pe sau in apropierea sobelor si cuptoarelor incinse.
10. Intotdeauna verificati daca aparatul este oprit inainte de a-l conecta la priza. Pentru deconectare, comutati pe OFF, apoi trageți stecherul din priza.
11. Evitati contactul cu componentele in miscare.
12. Tineti mainile, hainele si alte ustensile departe de accesorii in timpul utilizarii pentru a reduce riscul de ranire sau deteriorare a aparatului.
13. Pentru a va proteja impotriva socului electric, nu scufundati aparatul in apa sau alt lichid.
14. Nu utilizati aparatul in alte scopuri decat cele indicate.
15. Aparatul poate fi utilizat de catre copii cu varsta peste 8 ani si persoane cu capacitati psihice reduse, doar daca sunt supravegheate de catre o persoana responsabila de siguranta lor. Copiii nu trebuie sa se joace cu aparatul. Curatarea si intretinerea nu

trebuie efectuate de către copii.

16. Țineți aparatul și cordonul departe de copii cu vârsta mai mică de 8 ani.
17. Nu lăsați cordonul să atarne de colțul mesei sau să atingă suprafețe fierbinti.
18. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
19. Păstrați aceste instrucțiuni.

DESCRIERE COMPONENTE

Produsul poate suferi modificări, fără o atenționare prealabilă.



Dough hook

Beater

Wisker

Spatula

1. Bol
2. Capac bol
3. Cap inclinare
4. Buton inclinare
5. Selector viteza
6. Baza

Accesorii: Carlig framantare, accesoriu aluaturi moi, tel, spatula

INAINTE DE UTILIZARE

Inainte de asamblarea aparatului, asigurati-va ca nu este conectat la priza si ca selectorul este in pozitia 0.

1. Prin apasarea butonului de inclinare, capul mixerului va fi eliberat automat si se va bloca in pozitia de inclinat.
2. Selectati accesoriul dorit, in functie de sarcina dorita: tel pentru spumare albusuri, carligul pentru framantare si accesoriul pentru aluaturile moi.
3. Introduceti accesoriul direct pana se fixeaza in pozitie.

Nota: Asigurati-va ca accesoriul este bine fixat, altfel rezultatul poate fi afectat.

4. Puneti bolul in pozitie. Mai intai asezati bolul pe baza, apoi rotiti bolul in sensul acelor de ceasornic pentru fixare (vezi fig.1).

5. Pentru a cobori capul si a pozitiona unul dintre accesorii in bol, tineti-l cu o mana si coborati. Se va auzi un click cand capul a ajuns in pozitia corecta.

6. Si asigurati-va ca ati montat capacul pe bol (vezi fig.2).



Fig. 1

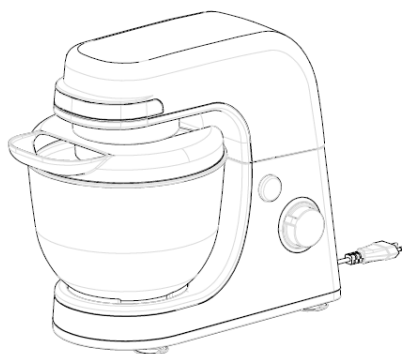


Fig. 2

UTILIZARE MIXER

1. Asigurati-va ca selectorul este in pozitia 0, apoi conectati la priza.

2. Rotiti selectorul la setarea dorita.

Atentie: Nu introduceti cutite, linguri si furculite metalice in bol in timpul utilizarii.

3. Timpul maxim per operare nu trebuie sa depaseasca 5 min, cu pauza de minimu 20 minute intre doua cicluri de utilizare consecutive. Cand procesati aluaturi cu drojdie, recomandam sa utilizati selectorul mai intai la viteza mica, apoi cresteti viteza pentru a atinge cele mai bune rezultate.

Nota: in timpul framantarii, faina se poate aduna pe peretii bolului; trebuie sa indepartati capacul si sa razuiti faina cu ajutorul spatulei.

4. Cand mixarea este completa, rotiti selectorul la pozitia 0 si deconectati de la priza.

5. Apasati butonul de inclinare, capul se va ridica automat si se va bloca in pozitia de inclinat.

Atentie: Inainte de a apasa butonul de inclinare (inainte de a ridica capul mixerului), asigurati-va ca accesoriul se sprijina pe cele doua parti ale capului, altfel cand ridicati capul, accesoriul va interveni in bolul de procesare; daca accesoriul se afla pe partea din fata a capului mixerului, trebuie sa porniti iar selectorul, sa-l lasati sa se roteasca cateva secunde, apoi il opriti astfel incat accesoriul sa se opreasca pe cele doua parti ale capului mixerului.

6. Daca este nevoie, puteti indeparta excesul de ingredient de pe accesorii cu ajutorul spatulei din plastic.

7. Tregeti de accesoriu cu putina forta.

Atentie: Selectorul trebuie sa fie in pozitia 0 si aparatul deconectat de la prize inainte de indepartarea accesoriiilor.

CURATARE SI INTRETINERE

1. Deconectati de la priza si asteptati sa se raceasca complet inainte de curatare.

Atentie: aparatul nu poate fi scufundat in apa sau alt lichid.

2. Stergeti suprafata exterioara a cparatului cu un servetel umed, apoi unul uscat.

3. Stergeti excesul de ingrediente de pe cordonul de alimentare.

4. Scufundati bolul, spatula si accesoriiile in apa calda cu detergent pentru o curatare usoara. Apoi clatiti sub jet de apa si uscati.

NOTA: NU PUNETI ACCESORIILE IN MASINA DE SPALAT VASE.

SFATURI

1. Ingredientele reci de la frigider, precum unt si oua, ar trebui sa fie la temperatura camerei inainte de procesare. Scoateti aceste ingredient in timp util din frigider.

2. Pentru a elimina posibilitatea sa adaugati coji de oua sau oua stricate in reteta, spargeti ouale intr-un bol separat, apoi adaugati-le in reteta.

3. Nu supra-procesati. Aveti grija sa nu depasiti timpii de procesare recomandati in retete. Incorporati ingredientele uscate. Intotdeauna utilizati viteza mica.

4. Conditii climatice. Modificarile de temperatura, temperatura ingredientelor si textural or variaza de la o zona la alta, toate jucand un rol important in timpul de procesare si rezultatele obtinute.

RETETE

Functii	Ingrediente	Procedura
Framantare (carlig framantare)	①500g faina; ②5g sare; ③10g drojdie; ④10g zahar; ⑤250ml apa(43°C); ⑥20g unt	1)Puneti apa in bol, apoi adaugati drojdia si zaharul, asteptati 5 min si adaugati faina, sarea si untul; 2) Framantati la viteza cea mai mica nu mai mult de 1 minut. Apoi la setarea medie, nu mai mult de 6 min.
Preparare prajituri (accesoriu aluaturi moi)	①150g faina; ②150g zahar granulat; ③150g unt moale; ④4 oua	1) Puneti toate ingredientele in bol; 2) Operati la setarea cea mai mica timp de 1 minut, apoi la cea mai mare timp de 2 min.
Spumare albusuri (tel)	4-12 oua de dimensiuni medii	1) Puneti albusurile intr-un bol; 2) Mixati la setarea cea mai mare timp de 3-4min.



INFORMATII IMPORTANTE PENTRU DEPOZITAREA CORECTA A PRODUSULUI, IN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.

La sfarsitul perioadei de valabilitate, produsul nu trebuie aruncat asemeni deseurilor menajere.

Trebuie dus la un centru de colectare a deseurilor cu regim special sau unui dealer care se ocupa de astfel de servicii speciale de salubritate.

Depozitarea separata a aparatelor electrocasnice evita riscul aparitiei unor consecinte negative asupra mediului inconjurator si sanatatii, ce pot decurge din aruncarea necorespunzatoare a acestora si face posibila recuperarea materialelor reciclabile astfel incat sa duca la economisirea energiei si resurselor. Pentru atentionarea mentiunilor de mai sus, produsul este marcat cu o lada de gunoi incercuita.

