

HEINNER

PLANETARY MIXER

Model: HPM-600BG



- Planetary mixer
- Planetary mixing
- Power: 600W

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



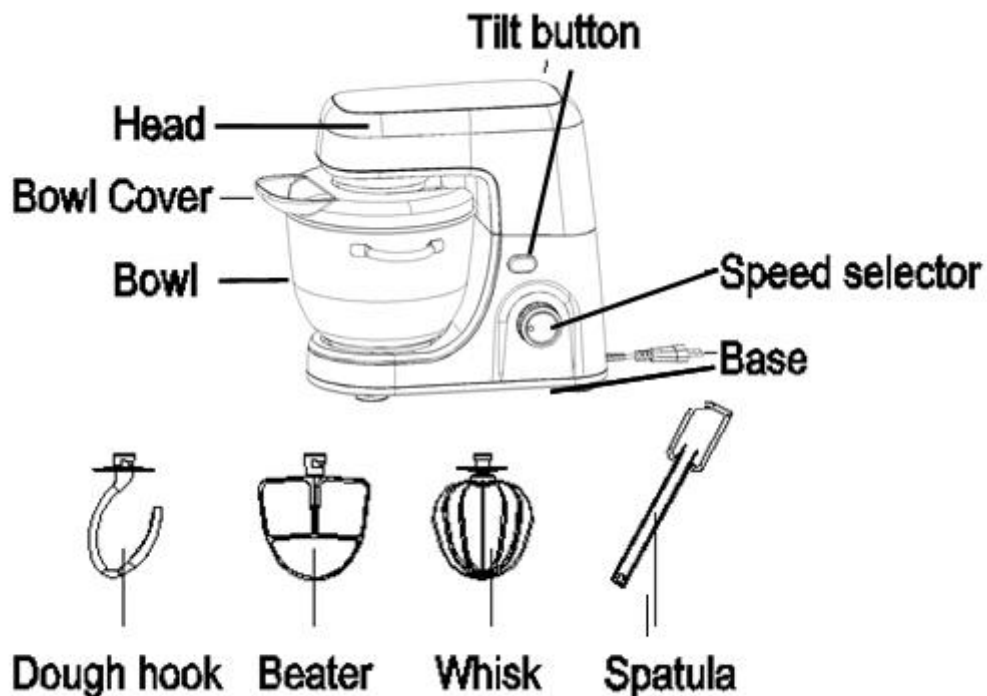
- Planetary mixer
- User manual
- Warranty card

III. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer or power cord in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Be sure to turn the speed selector to 0 position after each use. Make sure the motor stop completely before disassembling. And the power supply cord plug is removed from outlet.
12. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
13. Never pull out beater/dough hook/whisk when the appliance is in operation.
14. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
15. Do not operate the appliance for other than its intended use.
16. Do not use outdoors.
17. Save these instructions.

IV. DESCRIPTION



V. BEFORE USING

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 locks into position (see fig.1).
5. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position (see fig. 2).



Fig. 1

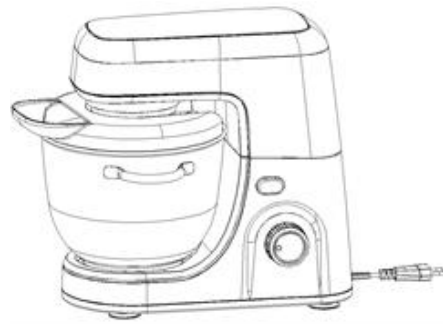


Fig. 2

VI. USING THE MIXER

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.

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

3. The max operation time per time shall not exceed 4 minutes and minimum 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, 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 resisting 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.

VII. 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. They also can be placed in the dishwasher.

VIII. 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.

5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

IX. RECIPE

	Ingredients	Procedure
Basic Two Egg Yellow Cake (dough hook)	2 cups sifted cake flour	1) Sift together into a big bowl, sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla 2) Knead 0.5min, on the lowest setting until blended 3) Then on the medium setting for 2 min. 4) Stop, scrape sides and bottom of bowl 5) Add eggs, knead 1-1/2min longer on the highest setting
	1-1/4 cups granulated sugar	
	2-1/2 teasp. Double-acting baking powder	
	3/4 teaspoon. Salt	
	1/2 cup soft shortening	
	3/4 cup milk	
	1-1/4 teaspoon. Vanilla	
	2 eggs, unbeaten	
Oatmeal bread (dough hook)	2 cups sifted all-purpose flour	1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside 2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl. 3) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl 4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min 5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl, 6) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
	2 cups quick-cooking oatmeal	
	1 cup shortening or margarine	
	1/2 cup granulated sugar	
	3/4 cup brown sugar	
	2 eggs, unbeaten	
	1-1/2 teaspoons. vanilla	
	1/3 cup milk	
	1 cup chocolate chips	
3/4 cup chopped nuts		

Oatmeal Drop Cookies (dough hook)	2 cups sifted all-purpose flour	1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside 2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl. 3) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl 4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min 5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl, 6)Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
	2 cups quick-cooking oatmeal	
	1 cup shortening or margarine	
	1/2 cup granulated sugar	
	3/4 cup brown sugar	
	2 eggs, unbeaten	
	1-1/2 teaspoon. vanilla	
	1/3 cup milk	
	1 cup chocolate chips	
	3/4 cup chopped nuts	
	1 teaspoon. Soda	
1 teaspoon. Salt		
1-1/2 teaspoon. Cinnamon		
Whipped Potatoes (beater)	2 lbs peeled potatoes	1) Pare potatoes and cook until tender, but not mushy in boiling salt water 2) When mealy, mash in sauce pan or turn into a large potato, then beat on the medium setting about 1min 3) Stop, scrape bowl or sauce pan. 4) Combine hot milk, butter and salt. Pour over potatoes, whip on the highest setting for 1min
	1/2 cup hot milk	
	2 tbsp. margarine	
	1 teaspoon. Salt	
Make egg white (whisk)	2 eggs	1) Put the egg white into a bowl 2) Whisk at the highest setting

X. TECHNICAL DETAILS

Power	600W
Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Color	White and burgundy



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.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, www.nod.ro

HEINNER

MIXER PLANETAR

Model: HPM-600BG



- Mixer planetar
- Mixare planetară
- Putere: 600 W

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



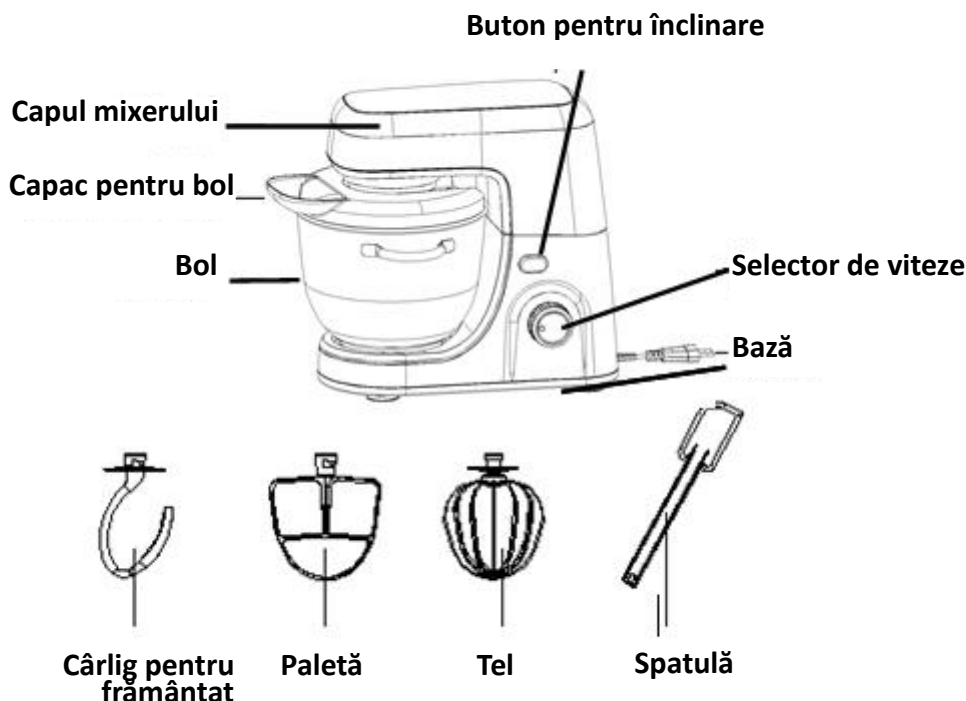
- **Mixer planetar**
- **Manual de utilizare**
- **Certificat de garanție**

III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de utilizarea aparatului electric, trebuie respectate măsuri de precauție de bază, printre care:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde celei specificate pe eticheta cu date tehnice a mixerului.
3. Nu utilizați mixerul dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat sau dacă prezintă defecțiuni, dacă a fost scăpat pe jos sau avariat în orice fel. Returnați aparatul producătorului sau celui mai apropiat centru de reparații autorizat în vederea examinării, reparării sau reglării electrice sau mecanice.
4. Nu lăsați mixerul nesupravegheat în timp ce acesta este în funcțiune.
5. Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
6. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți mixerul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Aceasta poate cauza vătămări corporale sau deteriorarea produsului.
7. Evitați atingerea componentelor aflate în mișcare. 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.
8. Stricta supraveghere este necesară atunci când aparatul dumneavoastră este folosit în preajma copiilor sau a persoanelor infirme.
9. 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.
10. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
11. După fiecare utilizare, rotiți selectorul de viteze la poziția „0”. Înainte de a dezambla aparatul, asigurați-vă că motorul este oprit. De asemenea, asigurați-vă că ștecărul este scos din priză.
12. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau pe un cuptor încălzit.
13. Nu scoateți paleta/cârligul pentru frământat/telul atunci când aparatul este în funcțiune.
14. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a fi curățat și înainte de montarea sau demontarea accesoriilor.
15. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
16. Nu utilizați aparatul în aer liber.
17. Păstrați aceste instrucțiuni.

IV. DESCRIERE



V. ÎNAINTE DE UTILIZARE

Înainte de asamblarea mixerului, asigurați-vă că ștecărul este scos din priză și că selectorul de viteze este în poziția „0”.

1. La apăsarea butonului de înclinare, capul mixerului se va ridica automat și se va bloca în poziția în care aceasta este înclinat.
2. Utilizați accesoriile corespunzătoare, în funcție de operația pe care doriți să o efectuați: paleta - pentru omogenizarea sau baterea ouălor; cârligul - pentru frământarea și amestecarea aluaturilor; telul - pentru baterea albușului de ou.
3. Introduceți direct paleta/cârligul pentru frământat/telul până în punctul în care se fixează.

Notă: Asigurați-vă că paleta/cârligul pentru frământat/telul intră complet în orificiile corespunzătoare. În caz contrar, performanțele aparatului pot fi afectate.

4. Fixați bolul. Puneți bolul pe bază, apoi rotiți-l în sens orar pentru a îl fixa (vezi fig. 1).
5. Pentru a coborî capul mixerului și a introduce paleta/cârligul pentru frământat/telul în bol, țineți capul mixerului cu mâna și coborâți-l ușor. În momentul în care capul mixerului ajunge în poziția corectă, se va auzi un clic (vezi fig. 2).



Fig. 1

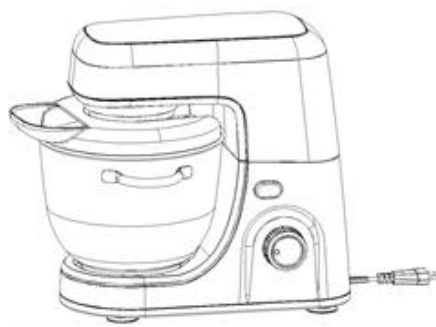


Fig. 2

VI. UTILIZAREA MIXERULUI

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

2. Rotiți selectorul de viteze la setarea dorită.

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

3. Durata maximă a unui ciclu de funcționare nu trebuie să depășească 4 minute, fiind necesară o pauză de cel puțin 20 de minute între două cicluri de funcționare consecutive. Atunci când doriți să frământați aluat, vă recomandăm să setați selectorul la o viteză mai redusă, apoi să creșteți viteza pentru obținerea celor mai bune rezultate.

Notă: În timpul frământării, făina se poate lipi de pereții interiori ai bolului. În acest caz, opriți aparatul, apoi scoateți capacul bolului și răzuiți cu o spatulă făina de pe pereții interiori ai bolului.

4. Când amestecarea este completă, rotiți selectorul de viteze la poziția „0”, apoi scoateți ștecărul din priză.

5. Apăsăți butonul de înclinare, iar capul mixerului se va ridica automat și se va bloca în poziția în care aceasta este înclinat.

Atenție: Înainte de a apăsa pe butonul de înclinare (adică înainte de ridicarea capului mixerului), asigurați-vă că paleta/telul/cârligul pentru frământat se oprește pe lateralele capului mixerului. În caz contrar, atunci când ridicați capul mixerului, paleta/telul/cârligul pentru frământat se lovește de bol. Dacă paleta/telul/cârligul pentru frământat se oprește în fața capului mixerului, rotiți din nou selectorul de viteze, lăsați mixerul să se rotească pentru câteva secunde, apoi puneți selectorul de viteze în poziția „0”, astfel încât paleta/telul/cârligul pentru frământat să se oprească pe lateralele capului mixerului.

6. Dacă este necesar, puteți răzui ingredientele în exces de pe paletă/cârligul pentru frământat cu ajutorul unei spatule din plastic.

7. Nu exercitați o forță excesivă la scoaterea paletelor/cârligului pentru frământat/telului. **ATENȚIE:** Selectorul de viteze trebuie să fie în poziția „0”, iar ștecărul trebuie să fie scos din priză înainte de detașarea paletelor/cârligului pentru frământat/telului.

VII. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

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

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. Pentru o curățare completă, introduceți bolul, spatula, cârligul pentru frământat și telul în apă caldă cu săpun. Apoi clătiți componentele sub jet de apă și ștergeți-le. Aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

VIII. SFATURI PRIVIND PREPARAREA

1. Ingredientele refrigerate (cum ar fi untul și ouăle) trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a începe omogenizarea acestora. Stabiliți din timp ce ingrediente doriți să utilizați

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. Aveți grijă să amestecați/omogenizați ingredientele doar pentru durata recomandată în rețetă. Amestecați ingredientele uscate până când acestea se încorporează. Utilizați întotdeauna setarea pentru viteză redusă.

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.

IX. REȚETE

	Ingrediente:	Procedură:
Prăjitură galbenă simplă, cu 2 ouă (cârligul de frământat)	2 cești făină pentru prăjituri, cernută	<p>1) Într-un castron mare, cerneți făina împreună cu zahărul, praful de copt și sarea. Adăugați grăsimea; turnați laptele și adăugați vanilia.</p> <p>2) Frământați timp de 0,5 min. la cea mai mică treaptă de viteză, până se amestecă bine.</p> <p>3) Apoi treceți la treapta intermediară de viteză, timp de 2 min.</p> <p>4) Opriți mixerul și curățați conținutul de pe pereții și fundul castronului.</p> <p>5) Adăugați ouăle și frământați încă 1 ½ min. la cea mai mare treaptă de viteză.</p>
	1 ¼ cești zahăr tos	
	2-1/2 lingurițe. Praf de copt cu dublă acțiune	
	3/4 lingurițe Sare	
	½ cești grăsime sub formă solidă	
	¾ cești lapte	
	1 ¼ lingurițe vanilie	
	2 ouă, nebătute	
Pâine cu fulgi de ovăz (cârligul de frământat)	2 cești făină de uz general, cernută	<p>1) Cerneți făina împreună cu bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi adăugați făina de ovăz. Puneți deoparte.</p> <p>2) Amestecați într-un bol untul cu zahărul, ouăle și vanilia.</p> <p>3) Bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 2 min., opriți mixerul și curățați conținutul de pe pereții bolului.</p> <p>4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină, amestecați ușor, apoi frământați la treapta cea mai mare de viteză timp de 1 min.</p> <p>5) Adăugați amestecul de făină rămas și repetați operațiunea de mixare. Opriți-vă și curățați conținutul de pe pereții bolului.</p> <p>6) Încorporați în aluat fulgii de ciocolată și nucile și frământați timp de 1 min.</p>
	1 linguriță Bicarbonat de sodiu	
	1 linguriță Sare	
	1 ½ lingurițe scorțișoară	
	2 cești făină instant de ovăz	
	1 ceașcă grăsime sub formă solidă sau margarină	
	½ cești zahăr tos	
	¾ cești zahăr brun	
	2 ouă, nebătute	
	1 ½ lingurițe vanilie	
	1/3 cești lapte	
	1 ceașcă fulgi de ciocolată	
¾ cești nuci mărunțite		

Fursecuri cu făină de ovăz (cârligul de frământat)	2 cești făină de uz general, cernută	<p>1) Cerneți făina împreună cu bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi adăugați făina de ovăz. Puneți deoparte.</p> <p>2) Amestecați într-un bol untul cu zahărul, ouăle și vanilia.</p> <p>3) Bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 2 min., opriți mixerul și curățați conținutul de pe pereții bolului.</p> <p>4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină, amestecați ușor, apoi frământați la treapta cea mai mare de viteză timp de 1 min.</p> <p>5) Adăugați amestecul de făină rămas și repetați operațiunea de mixare. Opriți-vă și curățați conținutul de pe pereții bolului.</p> <p>6) Încorporați în aluat fulgii de ciocolată și nucile și frământați timp de 1 min.</p>
	1 linguriță Bicarbonat de sodiu	
	1 linguriță Sare	
	1 ½ lingurițe scorțișoară	
	2 cești făină instant de ovăz	
	1 ceașcă grăsime sub formă solidă sau margarină	
	½ cești zahăr tos	
	¾ cești zahăr brun	
	2 ouă, nebătute	
	1 ½ lingurițe vanilie	
	1/3 cești lapte	
	1 ceașcă fulgi de ciocolată	
	¾ cești nuci mărunțite	
	1 linguriță Bicarbonat de sodiu	
1 linguriță Sare		
1 ½ lingurițe scorțișoară		
Piure de cartofi (paleta)	900 g cartofi curățați de coajă	<p>1) Curățați cartofii de coajă și fierbeți-i în apă cu sare până se înmoaie, însă fără să se terciuiască.</p> <p>2) Când devin afânați, zdrobiți cartofii într-o crăticioară sau dați-le forma unui cartof mai mare și bateți cu mixerul la treapta intermediară de viteză timp de 1 min.</p> <p>3) Opriți mixerul și curățați conținutul de pe pereții castronului sau ai crăticioarei.</p> <p>4) Amestecați laptele fierbinte cu untul și sarea. Turnați peste cartofi și bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 1 min.</p>
	½ cești lapte fierbinte	
	2 linguri margarină	
	1 linguriță sare	
Albuș de ou (se utilizează telul)	2 ouă	<p>1) Puneți ouăle într-un bol.</p> <p>2) Bateți ouăle la setarea de viteză cea mai ridicată.</p>

X. DETALII TEHNICE

Putere	600 W
Alimentare	220-240 V~, 50-60 Hz
Culoare	Alb și vișiniu



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.
- Va rugam sa luați legătura cu autoritățile locale pentru detalii despre aceste centre de colectare organizate de operatorii economici autorizati pentru colectarea DEEE.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



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.nod.ro>



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

Importator: **Network One Distribution**

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

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

HEINNER

ПЛАНЕТАРЕН МИКСЕР

Модел: НРМ-600ВG



- Планетарен миксер
- Планетарно смесване
- Мощност: 600 W

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



- Планетарен миксер
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция

III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди използване на електрическия уред трябва да се спазват следните основни предпазни мерки, сред които:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Уверете се, електрическото напрежение на източника за хранване съответства на посоченото върху етикета с техническите данни на миксера.
3. Не използвайте миксера, ако неговият хранващ кабел е повреден или има неизправности, ако е бил изпуснат на земята или е повреден по някакъв начин. Върнете уреда на производителя или на най-близкия оторизиран сервизен център за преглед, ремонт или електрическо / механично регулиране.
4. Не оставяйте миксера без наблюдение докато е включен.
5. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
6. За да се защитите от риска от токов удар, не поставяйте миксера или хранващия кабел във вода или в други течности. Това може да причини телесни наранявания или повреждане на продукта.
7. Предотвратявайте докосването на движещите се компоненти. 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.
8. Необходимо е строго наблюдение тогава, когато Вашият уред се използва в близост до деца или до лица с недъзи.
9. 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.
10. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
11. След всяка употреба, завъртете селектора за скорости до позиция "0". Преди да разглобите уреда уверете се, че моторът е изключен. Също така, уверете се, че щепселът е изваден от контакта.
12. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или върху нагрятата фурна.
13. Не изваждайте бъркалките / куката за месене на тесто / телта за разбиване тогава, когато уредът е включен.
14. Изваждайте уреда от контакта тогава, когато няма да го използвате, преди да бъде почистен или преди монтаж или демонтаж на аксесоарите.
15. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
16. Не използвайте уреда на открито.
17. Пазете тези инструкции.

IV. ОПИСАНИЕ



V. ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди сглобяване на миксера уверете се, че щепселът е изваден от контакта и че селекторът за скорости се намира на позиция "0".

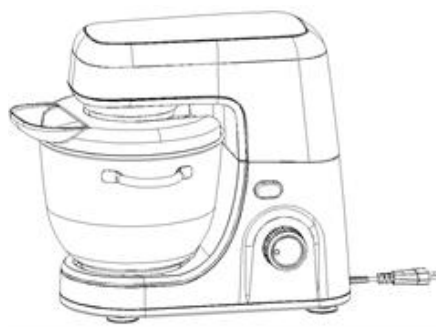
1. При натискане на бутона за накланяне, главата на миксера ще се вдигне автоматично и ще се блокира в позицията, в която е наклонена.
2. Използвайте съответстващи аксесоари, в зависимост от операцията, която желаете да извършвате: бъркалката - с цел хомогенизиране или разбиране на яйца; куката - с цел месене и разбъркване на тесто; телта - с цел разбиране на яйчен белтък.
3. Вкарайте директно бъркалката / куката за месене на тесто / телта за разбиране до точката, в която се фиксира.

Забележка: Уверете се, че бъркалката / куката за месене на тесто / телта за разбиране са поставени изцяло в съответстващите отвори. В противен случай, може да бъде засегната производителността на уреда.

4. Фиксирайте купата. Поставете купата върху основата, след това завъртете я в посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате (виж Фиг. 1).
5. За да смъкнете главата на миксера и да поставите бъркалката / куката за месене на тесто / телта за разбиране, дръжте главата на миксера с ръка и смъкнете я леко. Когато главата на миксера стигне в правилната позиция, ще се чуе едно кликване (виж Фиг. 2).



Фиг. 1



Фиг. 2

VI. ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

1. Уверете се, че селекторът за скорости се намира на позиция "0", след това поставете щепсела в контакта.

2. Завъртете селектора за скорости до желаната настройка.

Предупреждение: По време на функциониране не поставяйте в купата ножове, метални лъжици, вилици или други прибори

3. Максималното времетраене на един цикъл за функциониране не трябва да надвишава 4 минути, като е необходима една пауза от най-малко 20 минути между два последователни цикъла за функциониране. 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-добрите резултати.

Забележка: По време на месене, брашното може да прилепва за вътрешните стени на купата. В този случай, изключете уреда, след това извадете капака на купата и остържете с една шпатула вътрешните стени на купата.

4. Когато приключи смесването, завъртете селектора за скорости на позиция "0", след това извадете щепсела от контакта.

5. Натиснете бутона за накланяне и главата на миксера ще се вдигне автоматично и ще се блокира в позицията, в която е наклонена.

Внимание: Преди да натиснете върху бутона за накланяне (тоест преди вдигане на главата на миксера), уверете се, че бъркалката / телта за разбиване / куката за месене на тесто спира в страничната част на главата на миксера. В противен случай, когато вдигнете главата на миксера, бъркалката / телта за разбиване / куката за месене на тесто ще се удари в купата. Ако бъркалката / телта за разбиване / куката за месене на тесто спре пред главата на миксера, завъртете отново селектора за скорости, оставете миксера да се върти за няколко секунди, след това поставете селектора за скорости на позиция "0", така че бъркалката / телта за разбиване / куката за месене да спре в страничната част на главата на миксера.

VII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди почистване изключете уреда от източника за захранване с електроенергия и изчакайте да изстине.

ВНИМАНИЕ: Не поставяйте миксера във вода или други течности.

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. С цел пълно почистване поставете купата, шпатулата, куката за месене и телта за разбиване в топла вода и сапун. След това изплакнете компонентите под водна струя и избършете ги. Тези компоненти могат да се измият и в съдомиялна машина.

VIII. СЪВЕТИ ОТНОСНО ПРИГОТВЯНЕТО

1. Охладените съставки (като кравето масло и яйцата) трябва да бъдат на стайна температура преди да се започне тяхното хомогенизиране. Определете своевременно какви съставки желаете да използвате.

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. Внимавайте да смесвате / хомогенизирате съставките само за времето, което е посочено в рецептата. Разбърквайте сухите съставки, докато се смесят помежду им. Използвайте винаги настройката за ниска скорост.

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.

IX. РЕЦЕПТИ

	Съставки:	Приготвяне:
Жълт обикновен сладкиш, с 2 яйца (кука за месене)	2 чашки брашно за сладкиши, пресято	<p>1) В една голяма купа пресейте брашното заедно със захарта, бакпулвера и солта. Добавете мазнината, налейте прясното мляко и добавете ванилията.</p> <p>2) Месете по време на 0,5 мин. при най-ниската степен за скорост, докато се смесят добре.</p> <p>3) След това преминете към междинната степен за скорост по време на 2 минути.</p> <p>4) Изключете и почистете съдържанието върху стените и дъното купата.</p> <p>5) Добавете яйцата и месете още 1 ½ минута при най-високата степен за скорост.</p>
	1 ¼ чашка обикновена бяла захар	
	2 ½ лъжички бакпулвер с двойно действие	
	¾ от лъжичка сол	
	½ чашка мазнина в твърдо състояние	
	¾ от чашка прясно мляко	
	1 ¼ лъжичка ванилия	
	2 яйца, неразбити	
Хляб с овесен чипс (кука за месене)	2 чашки брашно за обща употреба, пресято	<p>1) Пресейте брашното заедно с натриевия бикарбонат, солта и канелата, след това добавете овесеното брашно. Поставете настрани.</p> <p>2) Разбъркайте в една купа кравето масло със захарта, яйцата и ванилията.</p> <p>3) Разбийте при най-високата степен за скорост по време на 2 минути, спрете и почистете съдържанието върху стените на купата.</p> <p>4) Добавете прясното мляко и половината смес от брашно, разбъркайте леко, след това месете при най-високата степен за скорост по време на 1 минута</p> <p>5) Добавете останала смес от брашно и повторете операцията за смесване. Спрете и почистете съдържанието върху стените на купата.</p> <p>6) Вкарайте в тестото шоколадовия чипс и орехите месете по време на 1 минута.</p>
	1 лъжичка натриев бикарбонат	
	1 лъжичка сол	
	1 ½ лъжичка канела	
	2 чашки пълнозърнесто овесено брашно	
	1 чашка мазнина в твърдо състояние или маргарин	
	½ чашка обикновена бяла захар	
	¾ от чашка кафява захар	
	2 яйца, неразбити	
	1 ½ лъжичка ванилия	
	½ от чашка прясно мляко	
1 чашка шоколадов чипс		
¾ от чашка раздробени орехи		

Малки сладки с овесено брашно (кука за месене)	2 чашки брашно за обща употреба, пресято	<p>1) Пресейте брашното заедно с натриевия бикарбонат, солта и канелата, след това добавете овесеното брашно. Поставете настрани.</p> <p>2) Разбъркайте в една купа кравето масло със захарта, яйцата и ванилията.</p> <p>3) Разбийте при най-високата степен за скорост по време на 2 минути, спрете и почистете съдържанието върху стените на купата.</p> <p>4) Добавете прясното мляко и половината смес от брашно, разбъркайте леко, след това месете при най-високата степен за скорост по време на 1 минута</p> <p>5) Добавете останала смес от брашно и повторете операцията за смесване. Спрете и почистете съдържанието върху стените на купата.</p> <p>6) Вкарайте в тестото шоколадовия чипс и орехите месете по време на 1 минута.</p>
	1 лъжичка натриев бикарбонат	
	1 лъжичка сол	
	1 ½ лъжичка канела	
	2 чашки пълнозърнесто овесено брашно	
	1 чашка мазнина в твърдо състояние или маргарин	
	½ чашка обикновена бяла захар	
	¾ от чашка кафява захар	
	2 яйца, неразбити	
	1 ½ лъжичка ванилия	
	½ от чашка прясно мляко	
	1 чашка шоколадов чипс	
	¾ от чашка раздробени орехи	
	1 лъжичка натриев бикарбонат	
1 лъжичка сол		
1 ½ лъжичка канела		
Картофено пюре (бъркалка)	900 гр. обелени картофи	<p>1) Обелете картофите и сварете ги в солена вода докато омекнат, но да не е прекалено много.</p> <p>2) Когато омекнат, разбийте картофите в една малка тенджерка или предайте им формата на по-голям картоф и разбийте с миксера при средната степен за скорост по време на 1 минута.</p> <p>3) Изключете миксера и почистете съдържанието върху стените на купата или на тенджерката.</p> <p>4) Смесете горещото прясно мляко с кравето масло и солта. Налейте върху картофите и разбивайте при най-високата степен за скорост по време на 1 минута.</p>
	½ чашка горещо прясно мляко	
	2 лъжички маргарин	
	1 лъжичка сол	
Яйчен белтък (тел за разбиване)	2 яйца	<p>1) Поставете белтъка в една купа;</p> <p>2) Разбийте с телта при най-високата степен за скорост.</p>

Х. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност	600 W
Захранване с електроенергия	220-240 V~, 50-60 Hz
Цвят	Бял и вишнев



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 възпроизвеждана 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.

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.com, www.nod.ro

HEINNER

BOLYGÓ RENDSZERŰ KEVERŐGÉP

Típus: HPM-600BG



- Bolygó rendszerű keverőgép
- Bolygó rendszerű keverés
- Teljesítmény: 600 W

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. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



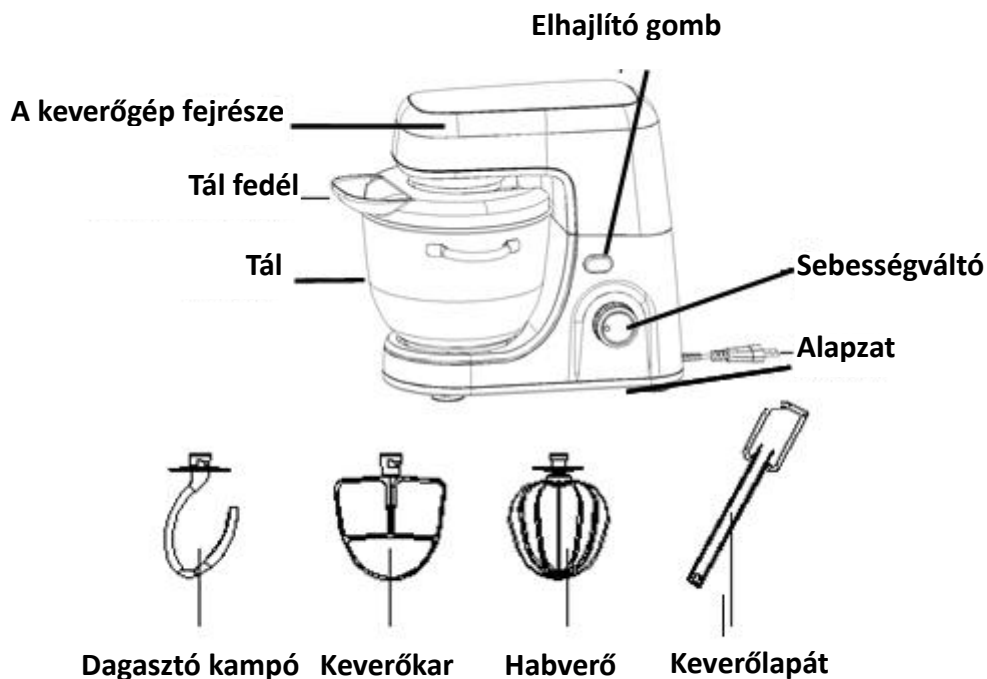
- **Bolygó rendszerű keverőgép**
- **Használati útmutató**
- **Garancialevél**

III. BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülék használata előtt az alábbi alapvető biztonsági intézkedések betartása szükséges:

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Győződjön meg, hogy az áramforrás feszültsége megfelel a keverőgépen található műszaki adatokat tartalmazó címkén feltüntetett feszültségértékkel.
3. Ne használja a keverőgépet, ha a tápkábele megsérült vagy hibás a készülék, ha földre esett, vagy ha bármilyen módon sérült. Küldje vissza a készüléket a gyártónak vagy a legközelebbi illetékes szakszerviznek, ha kivizsgálásra, javításra vagy elektromos, esetleg mechanikus részek állítására van szükség.
4. Működés közben ne hagyja a mixert felügyelet nélkül.
5. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
6. Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba a készüléket vagy annak tápkábelét. Ez ugyanis súlyos testi sérüléseket okozhat vagy a termék meghibásodásához vezethet.
7. Kerülje a mozgásban levő alkatrészek megérintését. A készülék működése közben ne érjen a keverőlapáthoz se kézzel, se a ruháival vagy más eszközzel, így elkerülheti a testi sérüléseket és/vagy a keverőgép meghibásodását.
8. A gyerekek, vagy csökkent képességekkel rendelkező személyek közelében való használat esetén a készülék szigorú felügyeletet igényel.
9. A készüléket csökkentett pszichikai, érzéki vagy mentális képességekkel rendelkező egyének (beleértve a gyermekeket is), tapasztalatlan vagy ismerethiányos személyek csak akkor használhatják, ha biztosítva van a felügyeletük vagy a biztonságukért felelős személy felkészítette őket a készülék használatára.
10. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.
11. Minden használat után a sebességváltót fordítsa a „0” pozícióban van. A készülék szétszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a motor leállított állapotban van. Győződjön meg arról, hogy kihúzta a dugaszt a csatlakozóból.
12. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre vagy ezek mellé; illetve ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
13. A készülék működése közben ne vegye ki a keverőkart / dagasztókampót / habverőt.
14. Áramtalanítsa a készüléket, ha éppen nem használja, illetve mielőtt nekilátna megtisztítani vagy, ha valamilyen tartozékot felszerel rá vagy leszerel róla.
15. Ne használja a berendezést a rendeltetésétől eltérő célokra.
15. Ne használja a készüléket más célra, csak arra, amire tervezték.
17. Őrizze meg ezt a használati útmutatót.

IV. LEÍRÁS



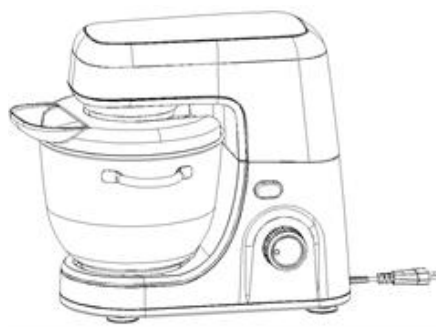
V. HASZNÁLAT ELŐTT

A keverőgép összeszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a dugasz ki van húzva a fali csatlakozóaljzataból és a sebességváltó a "0" pozícióban van.

1. Az elhajlító gomb megnyomásakor a keverőgép fejrésze automatikusan felemelkedik, és rögzül az elhajlítási pozícióban.
2. Használja a megfelelő tartozékokat annak függvényében, hogy milyen műveletet szeretne végezni - a tojások homogenizálásához vagy felveréséhez a keverőkart; a tészták dagasztásához és összekeveréséhez a dagasztó kampót; a tojásfehérje felveréséhez pedig a habverőt.
3. A keverőkart / dagasztó kampót / habverőt addig a pontig helyezze be, amíg rögzül.
Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a keverőkar / dagasztó kampó / habverő teljesen belemegy a megfelelő nyílásokba. Ellenkező esetben árthat a készülék teljesítményének.
4. Rögzítse a tálat. Helyezze az edényt a talapzatra, majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, így rögzíthető (lásd a 1. számú ábrát).
5. A keverőgép fejének leeresztéséhez és a keverőkar / dagasztókampó / habverő behelyezéséhez a keverőgép fejrészét tartsa meg kézzel, és eressze le lassan. Amikor a keverőgép fejrésze a megfelelő pozícióba kerül, egy kattanást fog hallani (lásd a 2. sz. ábrát).



1. sz. ábra



2. sz. ábra

VI. A KEVERŐGÉP HASZNÁLATA

1. Győződjön meg arról, hogy a sebességváltó a „0” pozícióban van, majd csatlakoztassa a dugaszt a fali csatlakozóaljzatba.

2. A sebességváltót forgassa a kívánt beállításra.

Figyelmeztetés: Működés közben ne tegyen az edénybe késeket, fémkanalakat, villákat vagy más eszközöket.

3. Egy működési ciklus nem lehet több 4 percnél, ezt követően két egymást követő működési ciklus között legalább 20 perces szünet tartása szükséges. Ha tésztát akar dagasztani, azt ajánljuk, hogy állítsa a sebességváltót kisebb fokozatra, majd a legjobb eredmény elérése érdekében növelje a sebességet.

Megjegyzés: Dagasztás közben a liszt felragadhat az edény belső falára. Ebben az esetben, állítsa meg a készüléket, majd vegye le az edény fedőjét és egy keverőlapáttal távolítsa el az edény belső falára felragadt lisztet.

4. Amikor a keverést elvégezte, forgassa el a sebességváltót a „0” pozícióba, majd húzza ki a dugaszt a fali csatlakozóaljzattól.

5. Nyomja meg az elhajlító gombot, a keverőgép feje automatikusan felemelkedik, és rögzül az elhajlítási pozícióban.

Figyelem: Az elhajlítási gomb megnyomása előtt (illetve a keverőgép fejrészének felemelkedése előtt), győződjön meg arról, hogy a keverőkar / dagasztó kampó / habverő megáll a keverőgép fejrészének oldalsó részein. Ellenkező esetben, a keverőgép fejének felemelésekor a keverőkar/dagasztó kampó/habverő az edénynek ütközik. Ha a keverőkar / dagasztó kampó / habverő megáll a keverőgép feje előtt, a fordítsa el újból a sebességváltót, hagyja a keverőgépet pár másodpercig forogni, majd tegye a sebességváltót a „0” pozícióba, úgy hogy a keverőkar/dagasztó kampó/habverő álljon meg a keverőgép fejrészének oldalsó részen.

6. Ha szükséges, akkor egy műanyag kavarólapáttal lekaphatja a fölös mennyiségben a keverőlapátra / dagasztó kampóra ragadt hozzávalókat.

7. Ne gyakoroljon túlzott erőt a keverőkar/ dagasztó kampó/ habverő kivevésekor.

FIGYELEM: A keverőlapát / dagasztó kampó / habverő eltávolítása előtt állítsa a sebességváltót a „0” pozícióba, illetve húzza ki a dugaszt a fali csatlakozóaljzattól.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket és várjon, amíg lehűl.

FIGYELEM: A mixert tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.

2. A készülék külső részeit előbb törölje le egy nedves törlővel, majd egy puha száraz törlővel

3. Törölje le az élelmiszer-maradékokat a vezetékről is.

4. Megfelelő tisztításhoz a tálat, a keverőlapátot, a dagasztókampót és a habverőt tegye bele meleg szappanos vízbe. Majd öblítse le a tartozékokat folyó víz alatt és törölgesse meg őket. Ezek a tartozékok mosogatógépben is moshatóak.

VIII. KONYHAI TANÁCSOK

1. Hűtőben tartott hozzávalókat (pl. vaj vagy tojás) szobahőmérsékleten kell a mixerbe tenni. Gondolja át előre, milyen hozzávalókat fog használni.

2. A tojásokat külön edénybe üsse bele, így elkerülhető, hogy tojánhéj vagy romlott tojás kerüljön az élelmiszerbe.

3. Ne keverje túl hosszasan a hozzávalókat. Tartsa be a hozzávalók receptben előírt keverési idejét. A száraz hozzávalókat addig keverje, amíg teljesen elvegyülnek. Mindig az alacsonyabb sebességfokozatot használja.

4. Környezeti feltételek. A térségenként változó, időszakos hőmérséklet-különbségek, a hozzávalók hőmérséklete és azok állaga fontos szempont a szükséges keverési idő meghatározása és a kívánt eredmény elérése tekintetében.

5. A hozzávalók összekeverését mindig kezdje kis sebességen. Fokozatosan emelje a sebességet a receptben megadott mértékig.

IX. RECEPTEK

	Összetevők:	Elkészítés:
Egyszerű sárga sütemény, 2 tojással (dagasztó kampó)	2 csésze sütemény liszt, szitálva	<p>1) Tegye egy nagy edénybe a szitált lisztet, a tojásokkal, a kristálycukorral, a sütőporral és a sóval együtt. Adja hozzá a zsiradékot, öntse belé a tejet és adja hozzá a vaníliát.</p> <p>2) Dagassza 0,5 percig a legkisebb sebességi fokozaton mindaddig, amíg jól összekeveredik.</p> <p>3) Majd térjen át a középső sebességi fokozatra 2 percig.</p> <p>4) Állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edényoldaláról és aljáról.</p> <p>5) Adja hozzá a tojásokat, és a legkisebb sebességi fokozaton dagassza még 1 ½ percig.</p>
	1 ¼ csésze kristálycukor	
	2 ½ kiskanál kettős hatású sütőpor	
	¾ kiskanál só	
	½ csésze kemény állagú zsír	
	¾ csésze tej	
	1 ¼ kiskanál vanília	
2 tojás, nem felverve		
Kenyér zabpehellyel (dagasztó kampó)	2 csésze hagyományos liszt, szitálva	<p>1) Szitáljon lisztet a szódabikarbónával, sóval és fahéjjal együtt, majd adja hozzá a zablisztet. Tegye félre.</p> <p>2) Egy tálban kavargassa össze a vaját, a cukrot, tojást és a vaníliát.</p> <p>3) 2 percig keverje a legnagyobb sebességi fokozaton, majd állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edény faláról.</p> <p>4) Adja hozzá a tejet és a lisztkeverék felét, lassan keverje össze, majd 1 percig dagassza a legnagyobb sebességi fokozaton.</p> <p>5) Adja hozzá a megmaradt lisztkeverék és ismétlje meg a keverési műveletet. Állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edény oldaláról.</p> <p>6) Tegye a tésztába a csokoládépehelyt, a diót és dagassza 1 percig.</p>
	1 kiskanál szódabikarbonát	
	1 kiskanál só	
	1 ½ kiskanál fahéj	
	2 csésze azonnal feloldódó szárított zabliszt	
	1 csésze kemény állagú zsír vagy margarin	
	½ csésze kristálycukor	
	¾ csésze barna cukor	
	2 tojás, nem felverve	
	1 ½ kiskanál fahéj	
	1/3 csésze tej	
	1 csésze csokoládé pehely	
¾ csésze őrölt dió		

Zabpelyhes teasütemény (dagasztó kampó)	2 csésze hagyományos liszt, szitálva	<p>1) Szitáljon lisztet a szódadibikarbónával, sóval és fahéjjal együtt, majd adja hozzá a zablisztet. Tegye félre.</p> <p>2) Egy tálban kavarja össze a vaját, a cukrot, tojást és a vaníliát.</p> <p>3) 2 percig keverje a legnagyobb sebességi fokozaton, majd állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edény faláról.</p> <p>4) Adja hozzá a tejet és a lisztkeverék felét, lassan keverje össze, majd 1 percig dagassza a legnagyobb sebességi fokozaton.</p> <p>5) Adja hozzá a megmaradt lisztkeverék és ismétlje meg a keverési műveletet. Állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edény oldaláról.</p> <p>6) Tegye a tésztába a csokoládépehelyt, a diót és dagassza 1 percig.</p>
	1 kiskanál szódadibikarbonát	
	1 kiskanál só	
	1 ½ kiskanál fahéj	
	2 csésze azonnal feloldódó szárított zabliszt	
	1 csésze kemény állagú zsír vagy margarin	
	½ csésze kristálycukor	
	¾ csésze barna cukor	
	2 tojás, nem felverve	
	1 ½ kiskanál fahéj	
	1/3 csésze tej	
	1 csésze csokoládé pehely	
	¾ csésze őrölt dió	
	1 kiskanál szódadibikarbonát	
1 kiskanál só		
1 ½ kiskanál fahéj		
Krumplipüré (keverőkar)	900 g héjától megtisztított krumpli	<p>1) Hántsa meg a krumplit és sós vízben főzze, amíg megpuhul, de ne főzze szét.</p> <p>2) Amikor a krumplik porhanyóssá válnak, egy kisebb lábosban törje össze vagy alakítsa nagyobb krumpli alakúvá, és a keverőgéppel a középső sebességi fokozaton verje 1 percig.</p> <p>3) Állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edény vagy a lábas oldaláról.</p> <p>4) A forró tejet kavarja össze a vajjal és a sóval. Töltse a krumplira, és a legnagyobb sebességi fokozaton keverje 1 percig.</p>
	½ csésze forró tej	
	2 kiskanál margarin	
	1 kiskanál só	
Tojásfehérje (Habverő)	2 tojás	<p>1) Tegye a tojásfehérjét egy tálba.</p> <p>2) A habverővel verje fel a legnagyobb fokozatú sebességen.</p>

X. TECHNIKAI LEÍRÁS

Teljesítmény	600 W
Áramellátás	220-240 V~, 50-60 Hz
Szín	Fehér és meggyzínű



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 márkanévek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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.com, www.nod.ro

HEINNER

Πλανητικό μίξερ
Μοντέλο: HPM-600BG



- Πλανητικό μίξερ
- Πλανητική ανάμειξη
- Ισχύς: 600 W

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν!

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Αυτό το εγχειρίδιο σχεδιάστηκε για να σας προσφέρει όλες τις απαραίτητες οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης της συσκευής.

Για την σωστή και ασφαλή χρήση της συσκευής, παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν από την εγκατάσταση και χρήση της.

II. ΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΑΣ



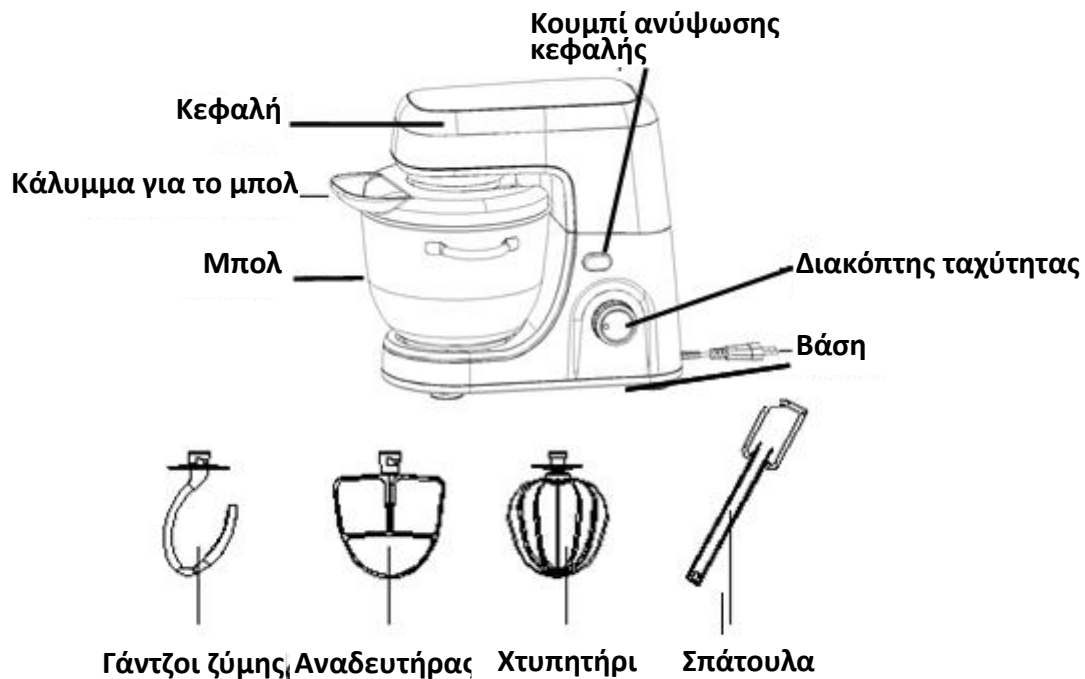
- Πλανητικό μίξερ
- Εγχειρίδιο χρήσης
- Πιστοποιητικό εγγύησης

III. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική συσκευή, πρέπει να τηρήσετε τα παρακάτω μέτρα ασφάλειας, μεταξύ των οποίων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής πρίζας είναι σύμφωνη με την τάση που αναφέρεται στην πινακίδα με τεχνικά στοιχεία του μίξερ.
3. Μην ενεργοποιήσετε το μίξερ όταν το καλώδιο είναι χαλασμένο ή μετά από δυσλειτουργίες του μίξερ ή όταν πέσει και χαλάσει με οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στον κατασκευαστή ή στο πλησιέστερο εγκεκριμένο συνεργείο για ανάλυση, επισκευή ή ηλεκτρικής ή μηχανικής ρύθμισης.
4. Μην αφήσετε το μίξερ ανεπιτήρητο ενώ λειτουργεί.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε θερμές επιφάνειες.
6. Μην βυθίσετε το μίξερ ή το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό ή σε άλλα υγρά, καθώς μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Μπορεί να προκαλέσει σωματική βλάβη ή ζημιά του προϊόντος.
7. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κατά τη λειτουργία της συσκευής, κρατήστε μακριά από τους αναδευτήρες χέρια, ρούχα, σπάτουλες και άλλα εργαλεία, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ χειρός.
8. Απαιτείται αυστηρή παρακολούθηση όταν η συσκευή σας χρησιμοποιείται κοντά από παιδιά ή από άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ικανότητες.
9. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ικανότητες (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) ή με χαμηλή νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης. Η χρήση της συσκευής από τα παραπάνω άτομα επιτρέπεται μόνο υπό την επίβλεψη και οδηγία κάποιου ατόμου υπευθύνου για την ασφάλειά τους και εάν καταλαβαίνουν τους κινδύνους που προϋποθέτει η χρήση της.
10. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
11. Μετά από κάθε χρήση, τοποθετήστε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση „0”. Πριν την συναρμολόγηση του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή απενεργοποιήθηκε. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι το φις αποσυνδέθηκε από την πρίζα.
12. Μην τοποθετήσετε τη συσκευή κοντά σε μια κουζίνα αερίου ή σε ένα θερμαινόμενο φούρνο.
13. Μην αφαιρέσετε τους αναδευτήρες/τους γάντζους ζύμης/χτυπητήρι κατά τη λειτουργία της συσκευής.
14. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από το καθαρισμό της και πριν από την συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων.
15. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το σκοπό που προορίζεται.
16. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε εξωτερικούς χώρους.
17. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

IV. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



V. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από την συναρμολόγηση του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το φινιφλάκι αφαιρέθηκε από την πρίζα και ότι ο διακόπτης ταχύτητας βρίσκεται στην θέση „0”.

1. Πιέστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής ώστε να ανυψωθεί και να ασφαλίσει στη θέση του.

2. Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα εξαρτήματα, ανάλογα με τη λειτουργία που θα επιλέξετε: αναδευτήρας – για να ομογενοποιηθούν ή χτυπηθούν τα αυγά; γάντζος ζύμης – για ζύμωμα και ανάμιξη των ζυμών; χτυπητήρι - για το χτύπημα του ασπραδιού του αυγού.

3. Εισάγετε άμεσα τον αναδευτήρα/γάντζο ζύμης/ χτυπητήρι μέχρι να ασφαλίσει.

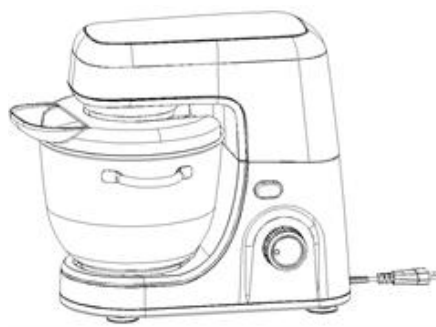
Σημ.: Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης/ χτυπητήρι έχει πλήρως ασφαλίσει στην υποδοχή. Αλλιώς μπορεί τα αποτελέσματα ζύμωσης να μην είναι το ίδιο ικανοποιητικά.

4. Τοποθετήστε το μπολ ανάμιξης στη βάση στήριξης και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει (βλέπε εικόνα 1).

5. Για να κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ και να εισάγετε τον αναδευτήρα/γάντζο ζύμης/ χτυπητήρι στο μπολ, κρατήστε την κεφαλή το μίξερ με το χέρι και κατεβάστε το σιγά. Ένας χαρακτηριστικός ήχος θα ακουστεί μόλις η κεφαλή βρεθεί στην ζητούμενη θέση (βλέπε εικόνα 2).



Εικόνα 1



Εικόνα 2

VI. Χρήση του μίξερ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας βρίσκεται στη θέση „0”, πριν συνδέσετε το φις με την πρίζα.

2. Χρησιμοποιείτε τον διακόπτη ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που επιθυμείτε

Προσοχή: Κατά τη λειτουργία, δεν εισάγετε στο μπολ μαχαίρια, μεταλλικές κουταλιές της σούπας, πιρούνια ή άλλα εργαλεία.

3. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 4 λεπτά κάθε φορά και ο χρόνος ανάπαυσης της συσκευής μεταξύ δύο χρήσεων της θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 20 λεπτά. Όταν χρησιμοποιείτε τον γάντζο ζύμης για να φτιάξετε ζύμες με μαγιά, συστήνεται να ξεκινάτε την μίξη πρώτα σε χαμηλή ταχύτητα και κατόπιν να φτάσετε σταδιακά σε μεγάλη ταχύτητα ώστε να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Σημ.: Κατά τη διάρκεια ζυμώματος, μία ποσότητα αλευριού μπορεί να κολλήσει στο εσωτερικό του κάδου. Σε αυτήν την περίπτωση γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση «0», απομακρύνετε το καπάκι του κάδου και ξύστε με τη βοήθεια μίας σπάτουλας τα τοιχώματα του κάδου.

4. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμιξη γυρίστε τον επιλογέα στη θέση “0”. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα.

5. Κρατήστε πατημένο το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής και η κεφαλή του μίξερ θα ανασηκωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει στην επάνω θέση.

Προσοχή: Πριν πατήσετε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής (ουσιαστικά πριν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ) βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης/ χτυπητήρι έχει σταματήσει σε τέτοια θέση ώστε να βρίσκεται στις δύο πλαϊνές πλευρές της κεφαλής του μίξερ. Αλλιώς όταν θα ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης/ χτυπητήρι μπορεί να χτυπήσει πάνω στα τοιχώματα του κάδου. Αν ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης/ χτυπητήρι έχει σταματήσει στην εμπρός πλευρά της κεφαλής του μίξερ, γυρίστε πάλι τον διακόπτη ταχύτητας, αφήστε το μίξερ να λειτουργήσει για δευτερόλεπτα πριν ρυθμίσετε πάλι τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση „0”, έτσι ώστε ο αναδευτήρας/γάντζος ζύμης/χτυπητήρι φτάσει στις δύο πλαϊνές πλευρές της κεφαλής του μίξερ.

6. Πριν αποσυνδέσετε το εξάρτημα από την κεφαλή του μίξερ, μπορείτε με τη βοήθεια μίας πλαστικής σπάτουλας να βγάλετε το μίγμα που τυχόν έχει μείνει πάνω στο αναδευτήρα/γάντζο ζύμης.

7. Μην ασκήσετε υπερβολική δύναμη στην αφαίρεση του αναδευτήρα/γάντζου ζύμης/χτυπητηριού.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ρυθμίστε τον διακόπτη στη θέση „0” και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα πριν από την αφαίρεση του αναδευτήρα/γάντζου ζύμης/χτυπητηριού.

VII. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην εισάγετε το κύριο μέρος της συσκευής στο νερό ή σε άλλα υγρά.

2. Σκουπίστε το κύριο εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα νωπό πανί, μετά στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

3. Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων από το καλώδιο τροφοδοσίας.

4. Για τον πλήρη καθαρισμό, εισάγετε το μπολ, την σπάτουλα, τον γάντζο ζύμης και το χτυπητήρι σε ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε μετά τα εξαρτήματα με άφθονο νερό και σκουπίστε τα. Μπορείτε να πλένετε αυτά τα εξαρτήματα και στο πλυντήριο πιάτων.

VIII. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Τα κατεψυγμένα συστατικά (όπως το βούτυρο και τα αυγά) πρέπει να έχουν την θερμοκρασία δωματίου πριν τα χτυπήσετε. Καθορίστε εκ των προτέρων τα συστατικά που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε.

2. Για την αποφυγή της δυνατότητας εμφάνισης των τσοφλιών ή των χαλασμένων αυγών στην συνταγή σας, σπάστε τα αυγά σε χωριστό σκεύος και προσθέστε τα μετά στο μίγμα.

3. Μην χτυπήσετε υπερβολικά τα συστατικά. Φροντίστε να αναμίξετε/ομογενοποιήσετε τα συστατικά μόνο για την συστημένη διάρκεια για την συνταγή σας. Αναμείξτε τα στεγνά συστατικά έως θα αναμιχθούν. Πάντα χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση χαμηλής ταχύτητας.

4. Κλιματικές συνθήκες. Οι εποχιακές αλλαγές θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των συστατικών και η διαφοροποίηση στην υφή παίζουν ρόλο στον απαιτούμενο χρόνο ανάμιξης και στα αποτελέσματα που επιτυγχάνονται.

5. Πάντα ξεκινάτε την ομογενοποίηση των συστατικών σε χαμηλή ταχύτητα. Αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα έως ότου φτάσετε στην ταχύτητα που αναφέρεται στην συνταγή.

IX. ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Απλό κέικ δύο αυγών (γάντζος ζύμης)	Συστατικά:	Προετοιμασία:
	2 φλιτζάνια κοσκινισμένο αλεύρι για κέικ	<p>1) Βάλτε μαζί μέσα σε ένα μεγάλο δοχείο το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Προσθέστε το μαγειρικό λίπος. Προσθέστε μετά το γάλα και τη βανίλια</p> <p>2) Ζυμώστε το μίγμα σας για περίπου 0,5 λεπτά, στην χαμηλότερη ταχύτητα μέχρι να αναμιχθούν όλα καλά.</p> <p>3) Κατόπιν ζυμώστε το μίγμα σε μέση ταχύτητα για περίπου 2 λεπτά.</p> <p>4) Σταματήστε το μίξερ, ξύστε τα υπολείμματα από τα τοιχώματα και τη βάση του δοχείου.</p> <p>5) Προσθέστε τα αυγά και ζυμώστε για περίπου 1 ½ λεπτό ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα</p>
	1 ¼ φλιτζάνια επεξεργασμένη ζάχαρη	
	2 ½ κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ διπλής δράσης	
	¾ κουταλάκια του γλυκού αλάτι	
	½ φλιτζάνι μαγειρικού λίπους ή μαργαρίνης	
	¾ φλιτζανιού γάλα	
	1 ¼ κουταλάκι του γλυκού βανίλια	
	2 αυγά, μη χτυπημένα	
Ψωμί με πλιγούρι βρώμης (γάντζος ζύμης)	2 φλιτζάνια κοσκινισμένο αλεύρι για όλες τις χρήσεις	
	1 κουταλάκι του γλυκού σόδα	
	1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι	
	1 ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα	
	2 φλιτζάνια πλιγούρι βρώμης	
	1 φλιτζάνι μαγειρικού λίπους ή μαργαρίνης	
	½ φλιτζάνι επεξεργασμένη ζάχαρη	
	¾ φλιτζανιού μαύρη ζάχαρη	
	2 αυγά, μη χτυπημένα	
	1 ½ κουταλάκι του γλυκού βανίλια	
	1/3 φλιτζανιού γάλα	
	1 φλιτζάνι σταγόνες σοκολάτας	
¾ φλιτζανιού κομμένα καρύδια		

Μπισκοτάκια με πλιγούρι βρώμης (γάντζος ζύμης)	2 φλιτζάνια κοσκινισμένο αλεύρι για όλες τις χρήσεις	<p>1) Βάλτε μαζί μέσα σε ένα δοχείο το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και κατόπιν προσθέστε και το πλιγούρι βρώμης. Αφήστε το μίγμα αυτό στην άκρη.</p> <p>2) Βάλτε μέσα στο μπολ του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη τα αυγά και τη βανίλια.</p> <p>3) Χτυπήστε το μίγμα αυτό στη μέγιστη ταχύτητα για 2 λεπτά, σταματήστε το μίξερ και ξύστε τα τοιχώματα του μπολ.</p> <p>4) Προσθέστε το γάλα, και μισό από το μίγμα με το αλεύρι, ανακατέψτε σιγά και κατόπιν ζυμώστε το μίγμα αυτό στη μέγιστη ταχύτητα για 1 λεπτό.</p> <p>5) Προσθέτετε σταδιακά και το υπόλοιπο μίγμα του αλευριού και επαναλαμβάνετε το ζύμωμα. Σταματήστε το μίξερ και ξύστε τα τοιχώματα.</p> <p>6) Προσθέστε μέσα στο μίγμα σας τις σταγόνες σοκολάτας και τα καρύδια και χτυπήστε το μίγμα για 1 λεπτό.</p>
	1 κουταλάκι του γλυκού σόδα	
	1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι	
	1 ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα	
	2 φλιτζάνια πλιγούρι βρώμης	
	1 φλιτζάνι μαγειρικού λίπους ή μαργαρίνης	
	½ φλιτζάνι επεξεργασμένη ζάχαρη	
	¾ φλιτζανιού μαύρη ζάχαρη	
	2 αυγά, μη χτυπημένα	
	1 ½ κουταλάκι του γλυκού βανίλια	
	1/3 φλιτζανιού γάλα	
	1 φλιτζάνι σταγόνες σοκολάτας	
	¾ φλιτζανιού κομμένα καρύδια	
1 κουταλάκι του γλυκού σόδα		
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι		
1 ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα		
Πουρές πατάτας (Αναδευτήρας)	900 g ξεφλουδισμένες πατάτες	<p>1) Ξεφλουδίστε τις πατάτες και βράστε τις μέχρι να μαλακώσουν μέσα σε αλατισμένο νερό, αλλά χωρίς να παραβράσουν.</p> <p>2) Όταν οι πατάτες είναι βραστές, πολτοποιήστε τις σε ένα δοχείο με τη βοήθεια ενός πιρουνιού ή χτυπήστε τις σε μεσαία ταχύτητα για περίπου 1 λεπτό.</p> <p>3) Σταματήστε το μίξερ και ξύστε τα τοιχώματά του μίξερ ή του δοχείου από τυχόν υπολείμματα.</p> <p>4) Ανακατέψτε σε ένα μπολ το ζεστό γάλα, το βούτυρο και το αλάτι. Προσθέστε αυτό το μίγμα στις πατάτες σας και χτυπήστε στο μίξερ στην μέγιστη ταχύτητα για περίπου 1 λεπτό.</p>
	½ φλιτζάνι ζεστό γάλα	
	2 κουταλιές της σούπας μαργαρίνη	
	1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι	
Μαρέγκα (χτυπητήρι)	2 αυγά	<p>1) Βάλτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο.</p> <p>2) Χτυπήστε τα με το χτυπητήρι στην υψηλότερη ταχύτητα.</p>

Χ. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ισχύς	600 W
Παροχή ρεύματος	220-240 V~, 50-60 Hz
Χρώμα	Λευκό και βυσσινί



Απόρριψη των απόβλητων προστατεύοντας το περιβάλλον

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Παρακαλούμε να τηρήσετε τους τοπικούς κανονισμούς: διαθέστε το μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σας σε ένα κέντρο συλλογής των ηλεκτρικών αποβλήτων.



HEINNER είναι σήμα κατατεθέν της εταιρείας **Network One Distribution SRL**. Τα άλλα σήματα και τα ονόματα των προϊόντων αποτελούν εμπορικά σήματα ή σήματα κατατεθέντα των σχετικών δικαιούχων.

Δεν επιτρέπεται η αναπαραγωγή κανενός μέρους των προδιαγραφών με καμιά μορφή ή τρόπο ούτε μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόκτηση παραγωγών όπως μετάφραση, μετατροπή, προσαρμογή, χωρίς την προηγούμενη συγκατάθεση της εταιρείας NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται.

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



Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τα πρότυπα και τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

Εισαγωγέας: **Network One Distribution**

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

Τηλ.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro