



impastatrice planetaria 1000W

planetary mixer 1000W
planetarni mešalnik 1000W
planetarna miješalica 1000W

art: 160141.01

SPINSERVICE S.r.l.

Via Campalto, 3/D - 37036

San Martino B.A. (VR) Italia / Italy / Italija

www.eurospin.it

MADE IN CHINA / ZEMLJA PORIJEKLA: Kina

Leggere e conservare /

Read and keep for future reference /

Preberite in shranite / Pročitati i sačuvati.



Manuale d'uso



impastatrice planetaria 1000W

planetary mixer 1000W
planetarni mešalnik 1000W
planetarna miješalica 1000W

CODICE ART.: 160141.01

220-240V

50/60 Hz

1000W





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

impastatrice planetaria 1000W

su www.eurospin.it trovi
la versione digitale del manuale d'uso

045.7862000

Dal lunedì al sabato:
9.00-13.30 e 15.30-19.00

INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	1-5
INTRODUZIONE	5
USO PREVISTO	5-6
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	6
DESCRIZIONE APPARECCHIO	7
PREPARAZIONI	8
VELOCITÀ IMPOSTABILI	8
UTILIZZO DELLA FRUSTA PER IMPASTARE SBATTITORE E FRUSTA PER MONTARE	8-9
OPERAZIONI DA SVOLGERE DOPO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	9-10
PULIZIA E CURA	10
PULIZIA DEL CORPO ESTERNO	10
PULIZIA ACCESSORI	10
CONSERVAZIONE	10
IDENTIFICAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI	10-11
DATI TECNICI	11
RICETTE	11-12
GARANZIA	13
SMALTIMENTO	13

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere tutte le avvertenze, le istruzioni e le specifiche per la sicurezza contenute nel presente manuale. Il mancato rispetto di tali istruzioni potrebbe dare luogo a scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!

- Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio.
- Ogni utilizzo diverso da quello a cui l'apparecchio è destinato è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non superare i tempi di funzionamento indicati nella sezione RICETTE.
- L'apparecchio può essere collegato alla rete elettrica solo se l'impianto è installato correttamente ed è dotato di presa con messa a terra. Accertarsi che il tipo di corrente erogata dalla rete corrisponda a quello riportato sulla targhetta dati nominali dell'apparecchio.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con acqua o umidità durante

l'utilizzo. Disporre il cavo in modo che non possa essere schiacciato o danneggiato.

- Tenere il filo di alimentazione lontano da superfici calde.
 - Non riparare l'apparecchio da soli. Tutte le riparazioni devono essere eseguite presso il nostro Centro Assistenza Clienti, oppure da un tecnico qualificato.
 - In caso di guasti o quando si desidera pulire l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente. Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore non è sufficiente, poiché l'apparecchio collegato alla presa continua a ricevere una tensione di rete.
 - Scollegare sempre la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in uso.
 - Per evitare rischi, eventuali spine e/o cavi difettosi devono essere riparati il prima possibile da un tecnico qualificato oppure dal nostro Servizio Assistenza Clienti.
 - L'apparecchio e il suo filo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Per evitare rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal pro-

duttore, dal suo agente addetto all'assistenza o da una persona di simile qualifica.

AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando si montano o smontano accessori. Questo per evitare l'accensione involontaria dell'apparecchio.

L'apparecchio si riavvia automaticamente quando torna la corrente dopo un'interruzione elettrica!

- Quando l'apparecchio viene lasciato incustodito e in caso di montaggio, smontaggio o pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

- Usare solo accessori originali per l'apparecchio. Accessori di altri produttori possono non essere adatti, con conseguenti rischi per l'utente!

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i peri-

coli implicati.

- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.

- Non usare l'apparecchio per impieghi diversi da quelli indicati in queste istruzioni. altrimenti c'è il rischio di contraccolpi.

- Non sostituire gli accessori finché l'unità di azionamento non si è completamente arrestata e non è stata staccata la spina dalla presa di corrente! L'apparecchio continua a funzionare per qualche secondo anche dopo essere stato spento!

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito!

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, introdurre nella ciotola esclusivamente gli ingredienti da lavorare.

- Per evitare di ferirsi o danneggiare l'apparecchio, non introdurre le mani o corpi estranei nell'accessorio di riempimento.

ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI A OGGETTI!

- Non azionare l'apparecchio senza ingredienti all'interno. Rischio di surriscaldamento!

- Non riempire l'apparecchio con ingredienti caldi!

INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del nuovo prodotto.

Hai scelto un prodotto di alta qualità. Le istruzioni per l'assemblaggio e l'utilizzo fanno parte integrante del prodotto. Contengono informazioni importanti sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento del prodotto. Prima di usare il prodotto, familiarizzare con le istruzioni per l'uso e per la sicurezza. Usare il prodotto esclusivamente come descritto e per la gamma di applicazioni per cui è designato.

L'utilizzo improprio del prodotto potrebbe provocare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

Passare le presenti istruzioni a eventuali futuri proprietari dell'apparecchio.

USO PREVISTO

L'apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di alimenti in quantità per uso domestico.

Ne è ammesso l'impiego solo per utilizzo priva-

to. Questo apparecchio non è destinato all'impiego commerciale.

La planetaria è destinata esclusivamente ad uso privato in ambienti asciutti. Non può essere usata all'aperto.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Qualsiasi altro utilizzo o modifica al prodotto comporterà un elevato rischio di incidenti.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Robot da cucina

Ciotola con coperchio e accessorio per riempimento

Frusta per impastare

Frusta per montare

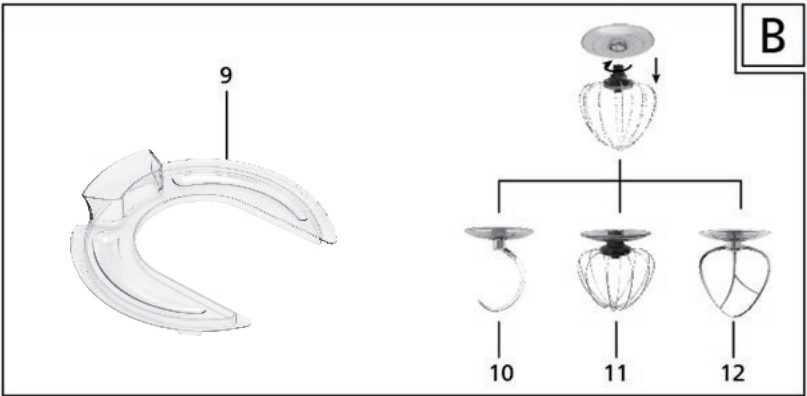
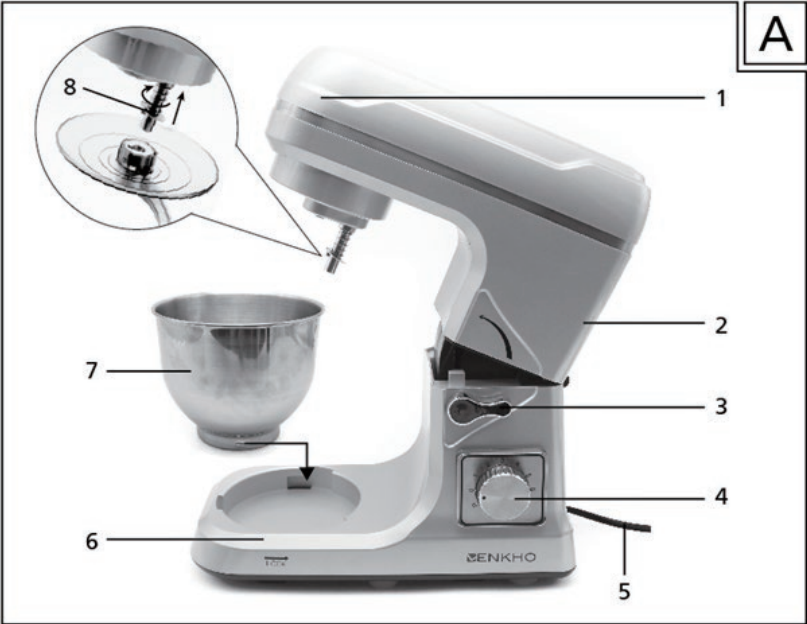
Sbattitore

Istruzioni per l'uso

NOTA

Controllare che la confezione sia completa di tutti i componenti e che questi non siano danneggiati. Contattare il Servizio Clienti se necessario.

DESCRIZIONE APPARECCHIO



- 1 Coperchio superiore

2 Corpo superiore apparecchio

3 Manopola di sblocco

4 Rotella di regolazione

5 Filo di alimentazione

6 Base
- 7 Ciotola

8 Alberino di trasmissione

9 Coperchio ciotola

10 Frusta per impastare

11 Frusta per montare

12 Sbattitore

PREPARAZIONI

1. Togliere tutti i componenti dalla confezione e rimuovere i materiali d'imballo ed eventuali pellicole/adesivi di protezione.
2. Pulire tutti i componenti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione". Accertarsi che i componenti siano completamente asciutti.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita e piana e bloccare l'apparecchio in posizione con le ventose.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.

VELOCITÀ IMPOSTABILI

Velocità	Uso	Adatto per...
1 – 2	Frusta per impastare10 Sbattitore 12	- impastare e miscelare impasti abbastanza solidi o ingredienti di maggiore consistenza
3 – 5	Sbattitore 12	- miscelazione di preparati densi per dolci - miscelazione di burro e farina - miscelazione di pasta lievitata - miscelazione di pastafrolla
1 – 3	Frusta per impastare 10	- lavorazione di pasta lievitata - lavorazione di preparati densi per dolci
1 – 4	Sbattitore 12	- lavorazione di preparati per dolci - montare burro e zucchero - lavorazione impasti per biscotti
5 – 6	Frusta per montare 11	- panna montata - Albume d'uovo - maionese - emulsioni a base di burro

FUNZIONAMENTO FRUSTA PER IMPASTARE
SBATTITORE E FRUSTA PER MONTARE

- AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!
- Non mettere mai le mani o le dita nella ciotola 7 durante il funzionamento dell'apparecchio! Rischio di lesioni fisiche per via delle parti rotanti!

● Non sostituire gli accessori finché la trasmissione non si è completamente arrestata! Una volta spento l'apparecchio, la trasmissione resta attiva per qualche secondo.

● In caso di guasti, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa elettrica per evitare l'accensione involontaria dell'apparecchio.

- ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI A OGGETTI!
- Quando si adopera la frusta per impastare 10, la frusta per montare 11 o lo sbattitore 12, consigliamo di lasciare raffreddare l'apparecchio dopo 10 minuti di azionamento.

● Procedere con le operazioni preliminari indicate di seguito per utilizzare la frusta per impastare 10, la frusta per montare 11 o lo sbattitore 12:

1. Agire sulla manopola di sblocco **3**. Il coperchio superiore **1** sale verso l'alto.
2. Inserire la ciotola **7** in modo che le linguette di fissaggio sulla ciotola si innestino sulle cavità della base **6**. Ruotare la ciotola **6** in senso antiorario (vedi segno sulla base **6**) in modo da bloccarla saldamente in posizione.
3. Selezionare l'accessorio adatto **10/11/12**, vedi figura B:
 - frusta **11** per panna montata;
 - sbattitore **12** per lavorare preparati per dolci;
 - frusta per impastare **10** per lavorare impasti consistenti come la pasta lievitata.
4. A seconda della lavorazione da fare, scegliere la frusta per impastare **10**, quella per montare **11**, oppure lo sbattitore **12** e montarli sull'alberino di trasmissione **8**:
 - Inserire l'accessorio **10/11/12** sull'alberino di trasmissione **8** e spingerlo il più possibile verso l'alto.
 - Ruotare l'accessorio **10/11/12** verso destra, fissandolo al pernetto dell'alberino di trasmissione **8**.
5. Introdurre gli ingredienti nella ciotola **7**, seguendo le indicazioni riportate sulla tabella delle quantità consigliate:

Quantità di riempimento per ...	Min	Max
Pasta lievitata	N/A	500 g di farina
Preparato per dolci	N/A	400 g di farina
Impasto consistente (per es. pastafrolla)	N/A	400 g di farina
Panna	200 ml	1000 ml
Albume d'uovo (classe di peso M)	2	12
Dosare i rimanenti ingredienti della ricetta senza eccedere le rispettive quantità massime.		

PRECAUZIONE! RISCHIO DI DANNI A OGGETTI!

- Non superare le quantità di riempimento massime specificate! In caso contrario, l'apparecchio va in sovraccarico.
- Se l'apparecchio è sotto sforzo, spegnerlo, togliere metà dell'impasto e lavorare le due metà una alla volta.

NOTE:

- Notare che durante il processo di impasto o miscelazione, gli ingredienti mescolati nella ciotola **7** aumentano di volume, oppure si alzano leggermente di livello per effetto del movimento di lavorazione. Non riempire quindi la ciotola **7** fino al livello massimo!

6. Agire sulla manopola di sblocco e abbassare il coperchio superiore **1** con l'accessorio **10/11/12** montato portandolo in posizione di lavoro.

A questo punto è possibile introdurre gli ingredienti anche durante la lavorazione.

7. Premere il coperchio ciotola **9** sulla ciotola **7**.

8. Portare l'interruttore a rotella **4** sulla velocità desiderata (vedi la sezione "Velocità impostabili").

9. Se gli ingredienti si inseriscono tra il filtro/lama e lo spingi-alimenti, portare l'interruttore in posizione "P", quindi riavviare l'apparecchio, ripetendo - se necessario - la lavorazione.

OPERAZIONI DA SVOLGERE DOPO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Spegner l'apparecchio portando l'interruttore a rotella **4** in posizione "OFF".
2. Togliere il coperchio **1** dalla ciotola **7**.
3. Agire sulla manopola di blocco **3** e sollevare il più possibile il corpo superiore dell'apparecchio **2**.
4. Spingere il più possibile verso l'alto l'accessorio **10/11/12** e ruotarlo verso sinistra. Staccare l'accessorio

- 10/11/12 dall'alberino di trasmissione **8**.

5. Rimuovere la ciotola **7** ruotandola in senso orario e spingendola verso l'alto.

6. Pulire l'apparecchio (vedi sezione "Pulizia e manutenzione").

PULIZIA E CURA

PERICOLO! RISCHIO DI ELETTROSHOCK!



- Prima di pulire l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente! Rischio di elettroshock! Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI A OGGETTI!

- Non usare spugnette abrasive o detersivi aggressivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

NOTE

- Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. Ciò facilita l'asportazione dei residui di cibo. Il mancato rispetto di tali istruzioni può dare luogo a scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

PULIZIA DEL CORPO ESTERNO

- Strofinare il corpo apparecchio con un panno umido. Per lo sporco più ostinato, usare sul panno un detersivo neutro. Togliere gli eventuali residui di detersivo passando un panno inumidito con acqua. Quindi asciugare bene l'apparecchio.

PULIZIA ACCESSORI

- Pulire la ciotola **7**, il suo coperchio **9**, la frusta per impastare **10**, la frusta per montare **11** e lo sbattitore **12** in acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Eventuali residui possono essere tolti con una spazzola lavapiatti. Sciacquare tutti i componenti in acqua calda e accertarsi che siano bene asciutti prima di riutilizzarli.

NOTE



- La ciotola **7**, il suo coperchio **9**, la frusta per impastare **10**, la frusta per montare **11** e lo sbattitore **12** possono essere messi anche in lavastoviglie. Se possibile, mettere tutti i componenti completamente (o parzialmente) fatti di plastica nel cestello superiore della lavastoviglie, senza forzarli per posizzarli. In caso contrario potrebbero deformarsi oppure spaccarsi per le sollecitazioni subite.

CONSERVAZIONE

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, privo di polvere e asciutto.

IDENTIFICAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare:

- potrebbe essersi surriscaldato e potrebbe essere scattata la protezione automatica.
 - Portare l'interruttore a rotella **4** in posizione "OFF".
 - Scollegare la spina dalla presa di corrente.

- Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Se l'apparecchio non si è del tutto raffreddato dopo 15 minuti, non si avvia.
- Attendere altri 15 minuti e provare a riaccenderlo. Se l'apparecchio non si accende:
- Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Controllare che il coperchio superiore 1 sia posizionato correttamente.

DATI TECNICI

Tensione di ingresso:	220 – 240V~ (corrente alternata), 50 / 60 Hz
Assorbimento:	1000 W
Classe di protezione:	II /  (doppio isolamento)
Capacità max Ciotola 7:	circa 5 l

 Tutti i componenti dell'apparecchio che sono a contatto con gli alimenti sono sicuri e approvati per il contatto alimentare.

Si consiglia di eseguire cicli di utilizzo nel rispetto dei seguenti tempi: Quando si adopera la frusta per impastare **10**, la frusta per montare **11** o lo sbattitore **12**, consigliamo di lasciare raffreddare l'apparecchio dopo 10 minuti di azionamento.

Se si supera questo tempo di utilizzo, l'apparecchio può surriscaldarsi e danneggiarsi!

RICETTE

Ricetta base per la pasta lievitata

Ingredienti
500g di farina (tipo 00)
1 cubetto di lievito
60g di burro
1 pizzico di sale
200–250ml di latte tiepido
2 uova
Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola 7 . Impastare per 1 minuto alla velocità 1 usando la frusta per impastare 10, e poi per altri 5 minuti alla velocità 4.
- Lasciare lievitare nella ciotola 7 per 40 minuti. Formare una pallina con l'impasto.
- Spianare l'impasto su una teglia e aggiungere la farcitura desiderata.
- Cuocere a 200°C (nel ripiano centrale del forno) per 25-30 minuti.

Ricetta base per la pasta margherita

Ingredienti
250g di burro
250g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
250g di farina normale
4 uova
½ bustina di lievito in polvere

- Preparazione
- Mettere il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nella ciotola 7 e mescolare con lo sbattitore 12 alla velocità 3–5 fino a ottenere un'emulsione della giusta consistenza.

- Aggiungere le uova una alla volta e continuare a mescolare fino a ottenere il giusto amalgama.
- Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare fino a ottenere un impasto uniforme.
- Imburrare uno stampo rettangolare (di circa 30cm) e versarvi l'impasto.
- Cuocere a 180°C (nel ripiano centrale del forno) per circa 50-60 min.

Lavorazione di impasti per pane/pizza:

1. Si consiglia di dosare farina e acqua in un rapporto 5 : 3.
2. Iniziare la lavorazione alla velocità 1 per 10 secondi, poi passare alla 2 per altri 10 secondi e infine alla velocità 3 per circa 3 minuti.
3. Quando si versano gli ingredienti nella ciotola, accertarsi di non superare la quantità massima.
4. La quantità massima per la farina è 1500g.
5. Usare la frusta per impastare o lo sbattitore.

Per montare albumi e panna:

1. Iniziare con la velocità 4 e passare alla 6, montando gli albumi senza interruzioni per circa 5 minuti, in base alla misura delle uova, finché non risultano montati a neve.
2. Quantità max.: 12 uova.
3. Per la panna montata, montare 250ml di panna fresca alla velocità 4-6 per circa 5 minuti.
4. Quando si versano latte fresco, panna o altri ingredienti liquidi nella ciotola, accertarsi di non superare la quantità massima.
5. Usare lo sbattitore.

Preparazione di milk-shake, cocktail o altre bevande liquide:

1. Miscelare gli ingredienti seguendo la ricetta, adoperando l'apparecchio alle velocità 1-6 per circa 5 minuti.
2. Non superare la quantità massima indicata per la ciotola.
3. Usare lo sbattitore.

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino / fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione. Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o della trascuratezza nell'uso.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale. Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservazione di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.

SMALTIMENTO



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.



The safety of products
tested and certified
for you.

planetary mixer 1000W

CONTENTS

SAFETY INFORMATION.....	1-4
INTRODUCTION.....	4-5
INTENDED USE.....	5
PACKAGE CONTENTS.....	6
APPLIANCE DESCRIPTION.....	7
SET-UP.....	8
SELECTABLE SPEEDS.....	8
USING THE KNEADING HOOK	
WHISK AND FLAT BEATER.....	8-9
STEPS FOLLOWING THE USE OF	
THE APPLIANCE.....	9-10
CLEANING AND CARE.....	10
CLEANING THE OUTER BODY.....	10
CLEANING THE ACCESSORIES.....	10
STORAGE.....	10
TROUBLESHOOTING.....	10
TECHNICAL DATA.....	11
RECIPES.....	11-12
WARRANTY.....	12
DISPOSAL.....	12

SAFETY INFORMATION

Read all safety warnings, instructions, specifications in this user manual. Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire and/ or serious injury.

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Risk of injury: do not use the product for anything other than its intended purpose. Do not use the appliance incorrectly.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is to be considered incorrect and therefore dangerous.
- Always disconnect the appliance from the powersupply when leaving it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not exceed the running times indicated in the RECIPES section.
- The appliance may be plugged into the electrical mains only if the system is correctly installed and features a grounded socket. Make sure that the type of current provided by the network matches that indicated on the appliance's nominal data plate.
- Make sure that the power cord does not come into contact with water or moisture during use. Position the cord in such a way

that it cannot be crushed or damaged.

- Keep the power cord far from hot surfaces.
- Do not repair the appliance by yourself. All repairs must be carried out by our Customer Assistance Centre, or by a qualified technician.
- In the event of malfunctions or when you wish to clean the appliance, remove the plug from the electrical socket. Turning the appliance off with the switch is not sufficient, as the appliance continues to receive mains voltage for as long as it is plugged in.
- Always remove the plug from the electrical socket while the appliance is not in use.
- To avoid risks, any defects in plugs and/or cords must be repaired as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Assistance Service.
- The appliance and its power cord must be kept out of the reach of children. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service centre, or by a similarly qualified person in order to avoid any risk.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always plug the appliance out of the electrical socket when attaching or detaching accessories. This is in order to prevent the appliance from being switched on accidentally. The appliance restarts automatically when the electricity returns after a power-out!
- When the appliance is left unsupervised or during assembly, disassembly or cleaning, always plug it out of the socket.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children.
- Use only original accessories for the appliance. Accessories from other manufacturers may not be suitable, leading to risks for the user!
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge if they are supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Children must not play with the appliance.
- Do not use the appliance for purposes other than those indicated in these instructions. Otherwise, there is a risk of kickback.

- Do not swap accessories until the operating unit has stopped completely, and the plug has been removed from the electrical socket! The appliance continues to operate for a few seconds even after being switched off!
- Never leave the appliance unsupervised!
- Switch off the appliance and disconnect it from the power source before changing accessories or before approaching parts that move while they are in use.
- While the appliance is operating, only place the ingredients to be processed into the bowl.
- To avoid injuries or damage to the appliance, keep hands and foreign bodies away from the filling tool .

ATTENTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not operate the appliance with no ingredients inside. Risk of overheating!
- Do not fill the appliance with hot ingredients!

INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have chosen a top-quality product. The instructions for assembly and use are an integral part of the product. They contain import-

ant information on safety, use, and disposing of the product. Before using the product, familiarise yourself with the instructions for use and safety. Use the product only as described, and for the applications it is intended for. Misuse of product could result in electric shock, fire and/ or serious injury. Pass these instructions on to any future owners of the appliance.

INTENDED USE

The appliance is intended exclusively for processing food in quantities suitable for domestic use.

Its use is only permitted for private purposes. This appliance is not intended for commercial use.

The planetary mixer is intended exclusively for private use in dry environments. It cannot be used outdoors.

Use the appliance only with original accessories.

Any other usage of or modification to the product will lead to a significant risk of accidents.

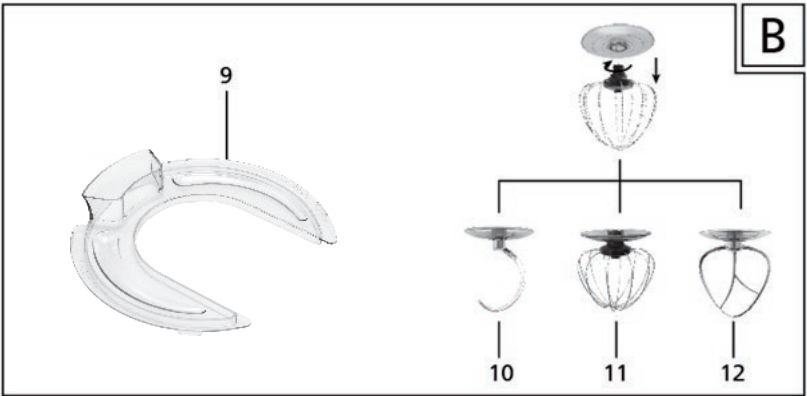
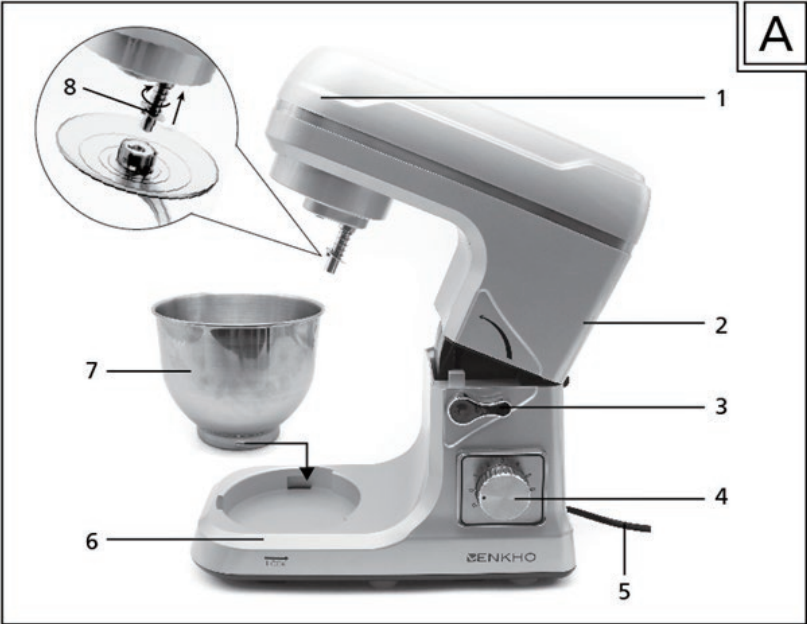
PACKAGE CONTENTS

Food processor
Bowl with lid and filling tool
Kneading hook Whisk Flat beater
Instructions for use

NOTE

Check that the package includes all its components and that there are not damaged. Contact Customer Service if necessary.

APPLIANCE DESCRIPTION



- 1 Top cover

2 Upper body of the appliance

3 Securing mechanism

4 Adjustment dial

5 Power cord

6 Base
- 7 Bowl

8 Transmission shaft

9 Bowl lid

10 Kneading hook

11 Whisk

12 Flat beater

SET-UP

1. Take all components out of the package and remove the packaging material and any protective films/stickers.
2. Clean all parts as described in the "Cleaning and Maintenance" section. Make sure that the components are completely dry.
3. Position the appliance on a clean, flat surface and make sure that it is held firmly in place by the suction cups.
4. Plug the appliance into the electrical socket.

SELECTABLE SPEEDS

Speed	Use	Suitable for...
1 – 2	Kneading hook 10 Flat beater 12	- kneading and mixing fairly dense mixtures or ingredients with a thick consistency
3 – 5	Flat beater 12	- mixing thick cake mixtures - mixing butter and flour - mixing leavened dough - mixing short pastry
1 – 3	Kneading hook 10	- kneading leavened dough - mixing cake mixtures
1 – 4	Flat beater 12	- mixing cake mixtures - beating butter and sugar - kneading dough for biscuits
5 – 6	Whisk 11	- whipped cream - egg whites - mayonnaise - butter-based emulsions

USING THE KNEADING HOOK WHISK AND FLAT BEATER

- WARNING! RISK OF INJURY!**

● Never insert hands or fingers in the bowl 7 while the appliance is operating! There is a risk of physical injury due to the moving parts!

● Do not swap accessories until the transmission shaft has fully stopped! Once the appliance has been switched off, the transmission remains active for a few seconds.

● In the event of a malfunction, switch the appliance off and plug it out of the electric socket to prevent it from switching on accidentally.
- ATTENTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!**

● When using the kneading hook 10, whisk 11 or flat beater 12, we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

● Proceed with the preliminary operations indicated below to use the kneading hook 10, whisk 11 or flat beater 12:

1. Release the securing mechanism 3. The top cover 1 lifts upwards.
2. Insert the bowl 7 so that the tabs on the bowl lock into the openings on the base 6. Turn the bowl 6 anti-clockwise (see the symbol on the base, 6) in order to lock it firmly in position.
3. Select the appropriate accessory 10/11/12, see figure B:
 - whisk 11 for whipped cream;
 - flat beater 12 to work cake mixtures;
 - kneading hook 10 to work dense mixtures, such as leavened dough.
4. Depending on the processing needed, choose the kneading hook 10, whisk 11 or flat beater 12 and attach it to the transmission shaft 8:
 - Insert the accessory 10/11/12 onto the transmission shaft 8 and push it as far upwards as possible.
 - Turn the accessory 10/11/12 to the right, attaching it to the pin of the transmission shaft 8.
5. Add the ingredients to the bowl 7, following the directions given in the table on the recommended quantities:

Quantities for ...	Min	Max
Leavened dough	N/A	500 g flour
Cake mixture	N/A	400 g flour
Dense mixtures (e.g. short pastry)	N/A	400 g flour
Cream	200 ml	1000 ml
Egg whites (weight class M)	2	12
Add the other recipe ingredients in proportion, without exceeding the respective maximum quantities.		

BE CAREFUL! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Do not exceed the maximum quantities indicated! If you do, the appliance will be overloaded.
- If the appliance is struggling, switch it off, remove half of the mixture, and process the two halves one at a time.

NOTE:

- Bear in mind that during the kneading or mixing process, the ingredients processed in the bowl 7 will increase in volume, or will reach a higher level as they move around during processing. Therefore, do not fill the bowl 7 to its maximum level!

6. Using the securing mechanism , lower the top cover 1 with the accessory 10/11/12 which has been attached, bringing it into the working position.
At this point, it is also possible to add ingredients during processing.
7. Press the bowl lid 9 onto the bowl 7.
8. Turn the dial 4 to the desired speed (see the section on "Selectable speeds").
9. If the ingredients get into the space between the filter/blade and the food-pusher, turn the dial to the "P" position, then restart the appliance, repeating the processing if necessary.

STEPS FOLLOWING THE USE OF THE APPLIANCE

1. Switch the appliance off by turning the dial 4 to the "OFF" position.
2. Remove the lid 1 from the bowl 7.
3. Using the securing mechanism 3, lift the upper body of the appliance 2 up as far as possible.
4. Push the accessory 10/11/12 as far upwards as possible and turn it to the left. Remove the accessory 10/11/12 from the transmission shaft 8.

5. Remove the bowl 7 by turning it clockwise and lifting it upwards.
6. Clean the appliance (see the "Cleaning and Maintenance" section).

CLEANING AND CARE

DANGER! RISK OF ELECTIC SHOCK!

 ● Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the electrical socket. Risk of electric shock! Do not immerse the appliance in water or other liquids.

ATTENTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

● Do not use abrasive sponges or aggressive detergents. These may damage the surfaces.

NOTE

● We recommend cleaning the appliance immediately after use. This makes it easier to remove food residues.
Failure to follow these instructions can result in electric shock, fire and/or serious injury.

CLEANING THE OUTER BODY

● Wipe the appliance body with a damp cloth. For stubborn dirt, use a neutral cleaning agent on the cloth. Remove any residues of the cleaning agent by wiping with a cloth dipped in water. Then, dry the appliance thoroughly.

CLEANING THE ACCESSORIES

● Clean the bowl 7, its lid 9, the kneading hook 10, the whisk 11 and the flat beater 12 in hot water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a scrubbing brush. Rinse all components in hot water and make sure that they are completely dry before using them again.

NOTE



The bowl 7, its lid 9, the kneading hook 10, the whisk 11 and the flat beater 12 can also go in the dishwasher. If possible, put all the components which are completely (or partially) made of plastic in the upper rack of the dishwasher, without forcing them to fit. Otherwise, they might become misshapen or cracked due to the movement they experience.

STORAGE

● Store the clean appliance in a clean and dry place, free from dust.

TROUBLESHOOTING

If the appliance suddenly stops working:

- it may have overheated, triggering the automatic protection.
 - Turn the dial 4 to the "OFF" position.
 - Remove the plug from the electric socket.
 - Allow the appliance to cool down for 15 minutes.
 - If the appliance has not completely cooled down after 15 minutes, it will not restart.
 - Wait another 15 minutes and try to switch it back on. If the appliance does not switch on:

- Check that the plug is properly inserted into the electrical socket.
- Check that the top cover 1 is positioned correctly.

TECHNICAL DATA

Input voltage:	220 – 240V~ (alternating current), 50 / 60 Hz
Absorption:	1000 W
Protection class:	II /  (double insulation)
Max. capacity of the bowl 7	approx. 5 l

 All the appliance components which come into contact with foodstuffs are safe and approved for food contact.

The appliance should be used in accordance with the following cycles: When using the kneading hook 10, whisk 11 or flat beater 12, we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

If this usage time is exceeded, the appliance may overheat and become damaged!

RECIPES

Basic recipe for leavened dough

Ingredients

500g plain flour (type “00”) 1 small cube of yeast 60g butter
1 pinch of salt 200–250ml milk at room temperature 2 eggs

Preparation

- Place all the ingredients in the bowl 7. Knead for 1 minute at speed level 1 using the kneading hook 10, then for another 5 minutes at speed level 4.
- Leave it to rise in the bowl 7 for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- Roll the dough out onto a tray and add the desired topping.
- Bake at 200°C (on the middle shelf of the oven) for 25-30 minutes.

Basic recipe for margherita cake

Ingredients 250g butter

250g sugar

1 sachet of vanilla sugar

250g normal flour 4 eggs

½ sachet baking powder

Preparation

- Place the butter, sugar and vanilla sugar in the bowl 7 and mix with the flat beater 12 at speed level 3–5 until the mixture achieves the right consistency.
- Add the eggs one at a time and continue mixing until the correct consistency is achieved.
- Add the flour and baking powder and mix until you have an even batter.
- Grease a rectangular cake tin (approx. 30cm) and pour the batter in.
- Bake at 180°C (on the middle shelf of the oven) for around 50-60 min.

Kneading dough for bread/pizza:

1. We recommend using flour and water in a ratio of 5: 3.
2. Begin kneading at speed level 1 for 10 seconds, then move up to level 2 for another 10 seconds, and finally level 3 for approx. 3 minutes.

3. When pouring the ingredients into the bowl, take care not to exceed the maximum quantities.
4. The maximum quantity for flour is 1500g.
5. Use the kneading hook or flat beater.

To beat egg whites and cream:

1. Begin at speed level 4 before going up to 6, beating the egg whites constantly for around 5 minutes, depending on the size of the eggs, until beaten to stiff peaks.
2. Max. quantity: 12 eggs.
3. For whipped cream, beat 250ml fresh cream at speed setting 4-6 for approx. 5 minutes.
4. When pouring fresh milk, cream or other liquid ingredients into the bowl, take care not to exceed the maximum quantities.
5. Use the flat beater.

Making milkshakes, cocktails or other liquid recipes:

1. Mix the ingredients in accordance with the recipe, using the appliance at speed level 1-6 for approx. 5 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity indicated for the bowl.
3. Use the flat beater.

WARRANTY

The appliance is guaranteed for a period of three years from the date of purchase.

The date on the receipt / invoice is the warranty start date. In cases of pre-existing defects, the appliance will be replaced. The warranty does not cover parts rendered defective by negligence or carelessness.

Moreover, the warranty does not cover improper or professional use of the appliance. The seller shall not be liable for any damage that may result directly or indirectly to persons, property and pets as a result of non-compliance with any of the indications given in the owner’s manual.

DISPOSAL



The crossed-out dustbin symbol appearing on the appliance indicates that, at the end of its life, the product must be treated separately from household waste, and delivered to a separate waste collection facility for electric and electronic equipment or returned to the retailer when purchasing a new, equivalent appliance. The correct separation of waste and the subsequent delivery of the appliance for recycling, treatment and environmentally compatible disposal help to safeguard health and the environment; and promote the reuse and/or recycling of materials contained in the appliance. The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection facilities at the end of its life. For more detailed information on available collection systems, contact your local waste disposal service or the shop where you purchased the product. Dumping or inadequately disposing of this appliance, or failure to return it to a separate collection centre for electrical and electronic waste, is punishable with the administrative sanctions and fines imposed by current law regarding waste disposal.



Varnost izdelkov je bila
preizkušena in potrjena
za vas.

planetarni mešalnik 1000W

na www.eurospin.si je
na voljo digitalna različica uporabniškega
priročnika



VSEBINA

INFORMACIJE O VARNOSTI	1-4
UVOD.....	4
PREDVIDENA UPORABA.....	5
VSEBINA EMBALAŽE.....	5
OPIS NAPRAVE.....	6
PRIPRAVA.....	7
NASTAVLJIVA HITROST.....	7
UPORABA KAVLJA ZA GNETENJE STEPALA IN NASTAVKA ZA MEŠANJE.....	7-8
POSEGI PO UPORABI NAPRAVE.....	8
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	9
ČIŠČENJE OHIŠJA.....	9
ČIŠČENJE NASTAVKOV.....	9
SHRANJEVANJE.....	9
ODKRIVANJE IN REŠEVANJE TEŽAV	9
TEHNIČNI PODATKI	10
RECEPTI	10-11
GARANCIJA.....	11
ODLAGANJE.....	11

INFORMACIJE O VARNOSTI

Preberite vsa opozorila, navodila in specifikacije v pričajučem priročniku. Neupoštevanje navodil lahko privede do električnega udara, požara in/ali resnih poškodb.

NEVARNOST! TVEGANJE ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Nevarnost osebnih poškodb: izdelka ne uporabljajte za namene, za katere ni predviden. Naprave ne uporabljajte nepravilno.
- Vsakršna uporaba, ki je drugačna od uporabe, kateri je naprava namenjena, se smatra za neustrezno in je zato nevarna.
- Napravo vedno izključite iz omrežja, preden jo pustite brez nadzora ter pred sestavo, razstavo in čiščenjem.
- Ne presežite delovnega časa, ki je naveden v razdelku RECEPTI.
- Napravo lahko priključite v električno omrežje samo, če je napeljava pravilno nameščena in vključuje ozemljitev. Preverite, da napetostne značilnosti električnega omrežja ustrezajo podatkom na tehnični tablici naprave.
- Poskrbite, da med uporabo električni kabel ne pride v stik z vodo ali vlago. Kabel speljite tako, da ga ni mogoče tlačiti ali poškodovati.

- Električni kabel hranite daleč od vročih površin.
 - Naprave ne poskušajte sami popravljati. Vsa popravila mora izvesti naša služba za stike s strankami ali ustrezno usposobljen tehnik.
 - V primeru okvar ali če želite napravo očistiti, izključite vtič iz električne vtičnice. Izklop naprave preko vklopnega stikala ni dovolj, saj naprava, ki je priključena v vtičnico, še naprej prejema omrežno napetost.
 - Ko naprave ne uporabljate, vedno izključite vtič iz električne vtičnice.
 - Da bi se izognili tveganju, je potrebno poškodovane vtiče in/ali kable čim prej odnesti v popravilo strokovnemu tehniku ali naši službi za stike s strankami.
 - Napravo in njen električni kabel je potrebno hraniti izven dosega otrok. Naprave ne vstavljajte v vodo ali druge tekočine.
 - Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisna služba ali podobno strokovno usposobljena oseba, da bi se izognili tveganju.
- ### **OPOZORILO! TVEGANJE OSEBNIH POŠKODB!**
- Vedno izključite napravo iz električne vtičnice pred nameščanjem ali odstranjevanjem

nastavkov. Na ta način se izognete nenačrtovanemu vklopu naprave.

Naprava se samodejno vklopi, ko se po izpadu električnega toka tok vrne.

- Ko napravo pustite brez nadzora in pred sestavo, razstavo in čiščenjem vedno izključite vtič iz električne vtičnice.

- Naprave ne smejo uporabljati otroci.

Napravo in kabel hranite izven dosega otrok.

- Z napravo uporabljajte izključno originalne nastavke. Nastavki drugih proizvajalcev niso primerni in so za uporabnika lahko nevarni!

- Napravo lahko uporabljajo osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma brez ustreznih izkušenj in znanja, če so nadzorovane oziroma so prejele navodila o varni uporabi naprave in razumejo tveganja, vezana na uporabo.

- Otroci se z napravo ne smejo igrati.

- Naprave ne uporabljajte za namene, za katere ni predvidena, obstaja tveganje povratnega sunka.

- Nastavkov ne menjajte, dokler se delovna enota popolnoma ne zaustavi in izključite vtič iz električne vtičnice! Naprava nadaljuje z delovanjem še nekaj sekund po izklopu!

- Naprave nikoli ne pustite brez nadzora!

- Napravo izklopite in izključite iz omrežja pred zamenjavo nastavkov ali preden se približate delom, ki se gibajo, ko je naprava vklopljena.

- Med delovanjem naprave v skledo vnesite samo živila, ki jih želite obdelati.

- Da bi se izognili osebnim poškodbam in materialni škodi na napravi, v skledo nikoli ne vstavite rok ali tujkov.

POZOR! TVEGANJE MATERIALNE ŠKODE!

- Naprave ne vklopite, če v njej ni sestavin. Tveganje pregretja!

- V napravo ne vnašajte vročih sestavin!

UVOD

Čestitamo ob nakupu novega izdelka. Izbrali ste visokokakovostni izdelek. Navodila za sestavo in uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne informacije o varnosti, uporabi in odlaganju izdelka. Pred uporabo izdelka se seznanite z navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte izključno, kot je opisano in za opravlja, katerim je namenjen. Zloraba izdelka lahko privede do električnega udara, požara in/ali resnih poškodb. Navodila predajte morebitnim prihodnjim lastnikom izdelka.

PREDVIDENA UPORABA

Naprava je namenjena izključno obdelavi živil v količinah za zasebno rabo.

Naprava je namenjena izključno zasebni uporabi. Naprava ni primerna za komercialno uporabo.

Planetarni mešalnik je namenjen izključno za zasebni rabi v suhih okoljih. Ni ga dovoljeno uporabljati na odprtem.

Napravo uporabljajte samo z originalnimi nastavki.

Vsakršna drugačna uporaba ali spreminjanje izdelka predstavljata resno tveganje nesreč.

VSEBINA EMBALAŽE

Skleda s pokrovom in polnilnim nastavkom

Kavelj za gnetenje

Stepalo

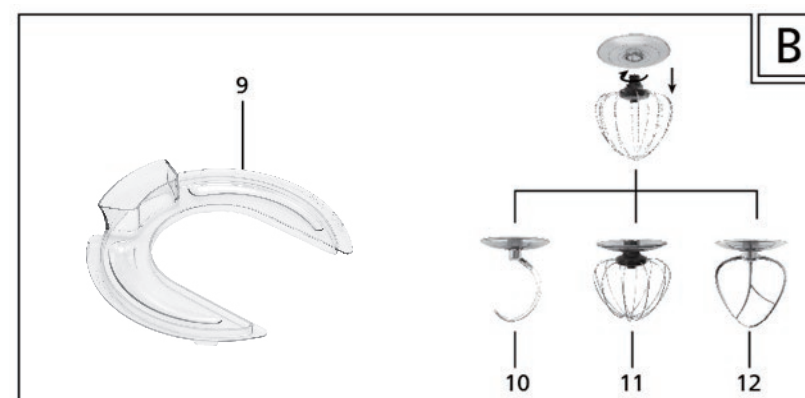
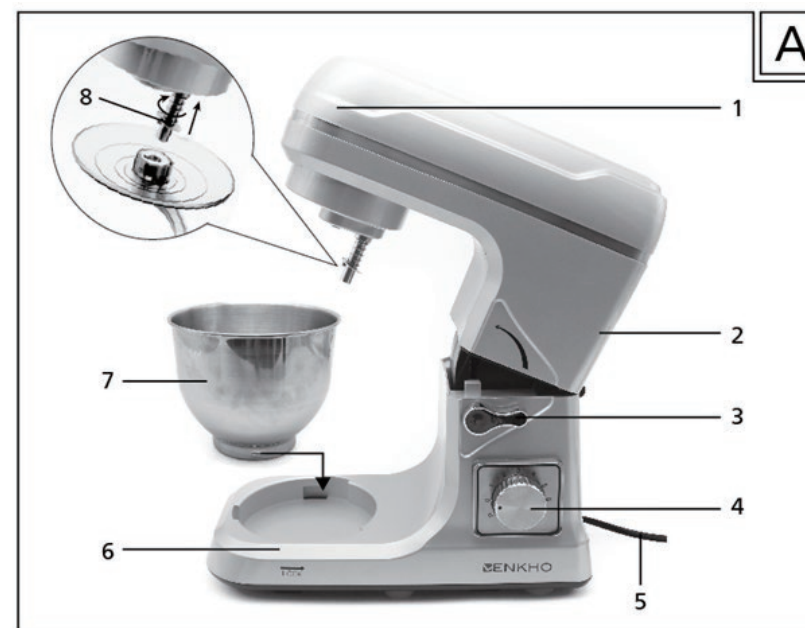
Nastavek za mešanje

Navodila za uporabo

OPOMBA

Preverite, da embalaža vključuje vse komponente in da le-te niso poškodovane. Po potrebi stopite v stik s službo za pomoč strankam.

OPIS NAPRAVE



- 1 Vrhni pokrov
- 2 Zgornje ohišje naprave
- 3 Sprostitutvena ročica
- 4 Nastavitveno kolesce
- 5 Električni kabel
- 6 Osnova

- 7 Skleda
- 8 Transmisijška gred
- 9 Pokrov skleda
- 10 Kavelj za gnetenje
- 11 Stepalo
- 12 Nastavek za mešanje

PRIPRAVA

- 1. Odstranite vse komponente iz paketa in odstranite material embalaže, vključno z zaščitnimi filmi/nalepkami.
- 2. Napravo očistite, kot je opisano v razdelku "Čiščenje in vzdrževanje". Poskrbite, da so vse komponente popolnoma suhe.
- 3. Napravo namestite na čisto in ravno površino ter jo blokirajte v položaj s prisekusi.
- 4. Priključite vtič v električno vtičnico.

NASTAVLJIVA HITROST

Hitrost	Uporaba	Primerna za...
1 – 2	Kavelj za gnetenje 10 Nastavek za mešanje 12	- gnetenje in mešanj eprecej trdih zmesi ali sestavin z večjo konsistenco
3 – 5	Nastavek za mešanje12	- mešanje gostih zmesi za sladice - mešanje masla in moke - mešanje vzhajanega testa - mešanje krhkega testa
1 – 3	Kavelj za gnetenje 10	- obdelava vzhajanega testa - obdelava gostih zmesi za sladice
1 – 4	Nastavek za mešanje 12	- obdelava zmesi za sladice - mešanje masla in sladkorja - obdelava zmesi za piškote
5 – 6	Stepalo 11	- stepena smetana - jajčni beljak - majoneza - emulzije na osnovi masla

DELOVANJE KAVLJA ZA GNETENJE, NASTAVKA ZA MEŠANJE IN STEPALA

OPOZORILO! TVEGANJE OSEBNIH POŠKODB!

- Med delovanjem naprave nikoli ne vstavljajte rok ali prstov v skledo 7 ! Tveganje osebnih poškodb zaradi rotacijskih delov!
- Nastavkov ne zamenjajte, dokler se gibanje popolnoma ne zaustavi! Po izklopu naprave se gibanje še nekaj sekund nadaljuje.
- V primeru okvare, izklopite napravo in izključite vtič iz električne vtičnice, da bi se izognili nenačrtovanemu vklopu naprave.

POZOR! TVEGANJE MATERIALNE ŠKODE!

- Pri uporabi kavlja za gnetenje 10, stepala 11 ali nastavka za mešanje 12 svetujemo, da po 10 minutah delovanja pustite, da se naprava ohladi.
- Izvedite preliminarne posege v nadaljevanju za uporabo kavlja za gnetenje 10, stepala 11 ali nastavka za mešanje 12:

1. Potisnite sprostitveno ročico 3. Vrhnji pokrov 1 se dvigne.
2. Namestite skledo 7 , da se jezički za pritrditev sklede zataknejo v utore na osnovi 6. Obrnite skledo 7 v nasprotni smeri urinega kazalca (glejte znak na osnovi 6), da se dobro zaklene v položaj.
3. Izberite ustrezni nastavek 10/11/12, glejte sliko B:
 - stepalo 11 za stepeno smetano;
 - nastavek za mešanje 12 za obdelavo zmesi za sladice;
 - kavelj za gnetenje 10 za obdelavo gostih zmesi, kot so vzhajano testo.
4. Odvisno od obdelave, ki jo želite izvesti, izberite kavelj za gnetenje 10, stepalo 11, ali nastavek za mešanje 12 ter jih namestite na transmisijsko gred 8:
 - Namestite nastavek 10/11/12 na transmisijsko gred 8 in ga potisnite čim višje.
 - Obrnite nastavek 10/11/12 v desno in ga pritrdite na zatič transmisijske gredi 8.
5. Vstavite sestavine v skledo 7, upoštevajoč navodila v tabelipriporočene količine:

Količina polnjenja za...	Min	Max
Vzhajano testo	n.s.	500 g moke
Zmes za sladice	n.s.	400 g moke
Konsistentna zmes (npr. krhko testo)	n.s.	400 g moke
Smetana	200 ml	1000 ml
Jajčni beljak (razred teže M)	2	12
Dozirajte preostale sestavine recepta brez presege maksimalne količine.		

VARNOSTNI UKREP! TVEGANJE MATERIALNE ŠKODE!

- Ne presežite navedene maksimalne količine sestavin! V nasprotnem primeru pride do preobremenitve naprave.
- Če je naprava preobremenjena, jo izklopite, odstranite polovico zmesi in polovici obdelajte ločeno.

OPOMBE:

- Upoštevajte, da med postopkom gnetenja ali mešanja se volumen sestavin v skledi 7 poveča ali se njihov nivo zviša zaradi premikanja med obdelavo. Sklede 7 torej ne napolnite do roba!

6. Potisnite sprostitveno ročico in znižajte vrhnji pokrov 1 z nameščenim nastavkom 10/11/12 za prenos na delovni položaj. Sedaj lahko sestavine dodajate tudi med obdelavo.
7. Potisnite pokrov sklede 9 na skledo 7.
8. Kolesno stikalo 4 postavite na zeleno hitrost (glejte razdelek "Nastavitev hitrosti").
9. Če sestavine končajo med filtrom/rezilom in potisnim elementom, stikalo postavite na položaj "P", nato ponovno zaženite napravo in po potrebi ponovite obdelavo.

POSTOPKI PO UPORABI NAPRAVE

1. Izklopite napravo tako, da kolesno stikalo 4 premaknete na položaj "OFF".
2. Odstranite pokrov 1 s sklede 7.
3. Potisnite na sprostitveno ročico 3^A in zgornje ohišje naprave 2 dvignite čim višje.
4. Nastavek 10/11/12 potisnite čim višje in ga obrnite v levo. Odstranite nastavek 10/11/12 s transmisijske gredi 8.
5. Odstranite skledo 7 tako, da jo obrnete v smeri urinega kazalca in potisnite navzgor.
6. Očistite napravo (glejte razdelek "Čiščenje in vzdrževanje").

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

NEVARNOST! TVEGANJE ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Pred čiščenjem naprave izključite vtič iz električne vtičnice! Tveganje električnega udara! Naprave ne vstavljajte v vodo ali druge tekočine.



POZOR! TVEGANJE MATERIALNE ŠKODE!

- Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali agresivnih detergentov. Lahko poškodujejo površino.

OPOMBE

- Svetujemo, da napravo očistite takoj po uporabi. Na ta način lažje odstranimo ostanke hrane. Neupoštevanje navodil lahko privede do električnega udara, požara in/ali resnih poškodb.

ČIŠČENJE OHIŠJA

- Ohišje naprave očistite z vlažno krpo. Za trdovratnejše madeže uporabite krpo z nevtralnimi detergentom. Odstranite eventualne ostanke detergenta tako, da jih obrišete s krpo, navlaženo z vodo. Nato napravo dobro osušite.

ČIŠČENJE NASTAVKOV

- Skledo 7, njen pokrov 9, kavelj za gnetenje 10, stepalo 11 in nastavek za mešanje 12 pomijte v vodi z malo detergenta za posodo. Ostanke lahko odstranite s ščetko za pomivanje posode. Izplaknite vse komponente s toplo vodo in pred uporabo poskrbite, da so popolnoma suhe.

OPOMBE



Skledo 7, njen pokrov 9, kavelj za gnetenje 10, stepalo 11 in nastavek za mešanje 12 lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju. Po možnosti vse komponente, ki so v celoti (ali delno) izdelane iz plastičnih materialov, postavite v vrhno košarico pomivalnega stroja, pri nameščanju v stroj jih ne forsirajte. V nasprotnem primeru se zaradi torzije lahko deformirajo ali zlomijo.

SHRANJEVANJE

- Čisto napravo shranite na čisto in suho mesto, prosto prahu.

ODKRIVANJE IN ODPRVLJANJE TEŽAV

Če naprava nenadoma neha delovati:

- lahko se je pregrela in lahko se je vklopila avtomatska zaščita.
- Kolesno stikalo 4 postavite na položaj "OFF".
- Izključite vtič iz električne vtičnice.
- Pustite, da se naprava za 15 minut ohlaja.
- Če se po 15 minutah naprava ni popolnoma ohladila, se ne zažene.
- Počakajte še 15 minut in jo ponovno poskusite vklopiti. Če se naprava ne vklopi:
- Preverite, da je vtič pravilno priključen v električno vtičnico.
- Preverite, da je vrhnji pokrov 1 pravilno nameščen.

TEHNIČNI PODATKI

Vhodna napetost:	220 – 240V~ (izmenični tok), 50 / 60 Hz
Poraba:	1000 W
Razred zaščite:	II /  (dvojna izolacija)
Maksimalna kapaciteta skled 7:	približno 5 l



Vse komponente naprave, ki so v stiku z živili, so varne in odobrene za stik z živili.

Svetujemo, da delovne cikle izvedete, upoštevajoč naslednje časovne termine: pri uporabi kavlja za gnetenje 10, stepala 11 ali nastavka za mešanje 12 svetujemo, da napravo pustite počivati po 10 minutah delovanja.

Če presežete ta čas uporabe, se naprava lahko pregreje in poškoduje!

RECEPTI

Osnovni recept za vzhajano testo

Sestavine
500g moke (tip 500)
1 kocka kvasa
60g masla
ščepec soli
200–250ml mlačnega mleka
2 jajci

Priprava

- Vse sestavine vnesite v skledo 7. Gnetite 1 minuto na hitrosti 1 z uporabo kavlja za gnetenje 10, nato še 5 minut na hitrosti 4.
- Pustite vzhajati v skledi 7 za 40 minut. Testo oblikujte v žogo.
- Testo razvaljajte na pekaču in dodajte želeni nadev.
- Pecite pri 200°C (na srednji višini v pečici) približno 25-30 min.

Osnovni recept za biskvit

Sestavine
250g masla
250g sladkorja
1 zavoje vaniljevega sladkorja
250g navadne moke
4 jajca
½ zavoja kvasa v prahu

Priprava

- Vnesite maslo, sladkor in vaniljev sladkor v skledo 7 in mešajte z nastavkom za mešanje 12 pri hitrosti 3-5, dokler ne dosežete zmesi ustrezne konsistence.
- Dodajte jajca, eno naenkrat, in nadaljujte z mešanjem do dosege ustrezne mešanice.
- Dodajte moko in kvas v prahu ter zmešajte do dosege enakomernega testa.
- Namastite pravokotni pekač (pribl. 30cm) in vanj dodajte testo.
- Pecite pri 180°C (na srednji višini v pečici) približno 50-60 min.

Obdelava testa za kruh/pico:

1. Priporočamo, da je razmerje moke in vode 5 : 3.

2. Začnite mešanje pri hitrosti 1 za 10 sekund, nato preidite na hitrost 2 za 10 sekund in na koncu na hitrost 3 za 3 minute.
3. Pri vnašanju sestavin v skledo poskrbite, da ne presežete maksimalne količine.
4. Maksimalna količina za moko je 1500g.
5. Uporabljajte kavelj za gnetenje ali nastavek za mešanje.

Za stepanje beljaka in smetane:

1. Začnite pri hitrosti 4, nato preidite na hitrost 6 in beljak stepajte brez prekinitve približno 5 minut, odvisno od velikosti jajc, dokler ni penasto umešan.
2. Največja količina: 12 jajc.
3. Za stepeno smetano stepajte 250ml sveže smetane pri hitrosti 4-6 približno 5 minut.
4. Pri dodajanju svežega mleka, smetane in drugih tekočin sestavin v skledo pazite, da ne presežete maksimalne dovoljene količine.
5. Uporabite nastavek za mešanje.

Priprava mlečnih napitkov, koktejllov in drugih tekočih napitkov:

1. Sestavine mešajte, upoštevajoč recept, z napravo pri hitrosti 1-6 približno 5 minut.
2. Ne presežite maksimalne dovoljene količine za skledo.
3. Uporabite nastavek za mešanje.

GARANCIJA

Naprava nosi garancijo za obdobje treh let od datuma nakupa.

Velja datum na računu & fakturi.

V primeru škode, obstoječe pred nakupom, je zamenjava zagotovljena. Garancija ne pokriva delov, ki se poškodujejo zaradi malomarnosti ali nemarnosti pri uporabi.

Iz garancije so tudi izključena popravila, ki so posledica neustrezne uporabe naprave ali uporabe v profesionalne namene. Prodajalec odklanja vsakršno odgovornost za posredne ali neposredne poškodbe ljudi, živali in lastnine, ki je posledica neupoštevanja celotnih navodil v uporabniškem priročniku.

ODLAGANJE



Simbol prečrtane kante za smeti na napravi pomeni, da je izdelek na koncu življenjske dobe potrebno odložiti ločeno od navadnih gospodinjskih odpadkov. Odložiti ga je potrebno v središču za ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali ga vrniti prodajalcu v trenutku nakupa nove, enakovredne naprave. Ustrezno ločeno zbiranje in dostava odrabljenih naprav v reciklrno središče za obdelavo in okolju prijazno odlaganje prepreči negativni vpliv na okolje in človeško zdravje ter omogoči zajetje materialov, ki napravo sestavljajo. Uporabnik je odgovoren za dostavo naprave v reciklrno središče na koncu njene življenjske dobe. Za podrobnejše informacije glede razpoložljivih zbirnih sistemov se obrnite na lokalno komunalno službo ali trgovino, kjer ste izdelek kupili. Oseba, ki napravo zapusti ali odvrže in je ne odpelje v zbirno središče za električno-elektronsko odpadno opremo, se kaznuje na podlagi veljavnih predpisov o nezakonitem odlaganju odpadkov.



Sigurnost proizvoda
testiranih i certificiranih
za vas.

planetarna miješalica 1000W

SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	1-4
UVOD.....	4-5
PREDVIĐENA UPORABA.....	5
SADRŽAJ PAKIRANJA.....	5
OPIS UREĐAJA.....	6
PRIPREMA.....	7
BRZINE KOJE SE MOGU POSTAVITI.....	7
KORIŠTENJE LOPATICE ZA MIJEŠANJE MUTILICA I PJENJAČA ZA TUČENJE.....	7-8
POSTUPCI KOJE TREBA OBAVITI NAKON KORIŠTENJA UREĐAJA.....	8-9
ČIŠĆENJE I NJEGA.....	9
ČIŠĆENJE VANJSKOG KUĆIŠTA.....	9
ČIŠĆENJE PRIBORA.....	9
UVANJE.....	9
PRONALAŽENJE I RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	9
TEHNIČKI PODACI.....	10
RECEPTI.....	10-11
JAMSTVO.....	11
ODLAGANJE.....	11

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Pročitajte sva sigurnosna upozorenja, upute i specifikacije u ovom korisničkom priručniku. Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do strujnog udara, požara i/ili ozbiljnih ozljeda.

OPASNOST! RIZIK OD STRUJNOG UDARA!

- Opasnost od ozljeda: ne koristite proizvod u svrhe drugačije od onih za koje je izrađen. Nemojte koristiti uređaj na pogrešan način.
- Svaka drugačija uporaba od one kojoj je uređaj namijenjen smatra se neprikladnom i, prema tome, opasnom.
- Uvijek odspojite uređaj s napajanja ako se ostavi bez nadzora i prije montaže, demontaže ili čišćenja.
- Ne prekoračujte vrijeme rada navedeno u odlomku RECEPTI.
- Uređaj se može spojiti na električnu mrežu samo ako je sustav pravilno instaliran i opremljen utikačem s uzemljenjem. Pazite da vrsta struje koja se napaja iz mreže odgovara onoj naznačenoj na pločici s podacima o uređaju.
- Uvjerite se da kabel za napajanje neće doći u dodir s vodom ili vlagom tijekom korištenja. Postavite kabel na način da se ne može nagnječiti ili oštetiti.

- Držite kabel za napajanje podalje od vrućih površina.

- Ne popravljajte sami uređaj! Sve popravke se moraju obaviti u našem Centru za Korisnike ili od strane kvalificiranog tehničara.

- U slučaju kvara ili kada želite očistiti uređaj, izvucite utikač iz strujne utičnice. Isključivanje uređaja na prekidaču nije dovoljno, jer uređaj spojen na utičnicu i dalje prima mrežni napon.

- Uvijek izvucite utikač iz strujne utičnice kada se uređaj ne koristi.

- Da bi se izbjegli rizici, kvalificirani tehničar ili naša korisnička služba moraju što prije popraviti sve oštećene utikače i/ili kabele.

- Uređaj i njegov kabel za napajanje se moraju držati izvan dohvata djece.

Ne uranjajte uređaj u vodu ili u neku druge tekućine.

- U cilju izbjegavanja rizika, ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni agent ili osoba slične kvalifikacije.

UPOZORENJE! RIZIK OD OZLJEDA!

- Uvijek odspojite uređaj iz strujne utičnice kada montirate ili demontirate pribor. Tako nešto je potrebno kakao bi se izbjeglo nenam-

jerno uključivanje uređaja.

Uređaj se automatski ponovno uključuje pri povratku struje nakon prekida u napajanju!

- Kada se uređaj ostavlja bez nadzora ili u slučaju montaže, demontaže ili čišćenja, uvijek izvucite utikač iz utičnice.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.
- Koristite samo originalni dodatni pribor za uređaj. Dodatni pribor drugih proizvođača možda neće biti prikladan i stvara kao posljedica rizike za korisnika!
- Uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, senzornih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute u vezi sa sigurnom uporabom uređaja i ako su razumjeli povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Ne koristite uređaj u druge svrhe u odnosu na one navedene u ovim uputama. U suprotnom slučaju, postoji rizik od reakcije.
- Ne zamjenjujte pribor sve dok se pogonska jedinica nije potpuno zaustavila a utikač izvukao iz strujne utičnice! Uređaj nastavlja s radom nekoliko sekundi nakon što se isključi!
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora!

● Isključite uređaj i odspojite ga s napajanja prije promjene pribora ili prije približavanja dijelovima koji su u pokretu kad rade.

● Tijekom rada uređaja, unesite u zdjelu isključivo sastojke koje ćete obrađivati.

● Da biste izbjegli ozljede ili oštećenje uređaja, nemojte stavljati ruke ili strana tijela u datak za punjenje.

UPOZORENJE! RIZIK OD OŠTEĆENJA PREDMETA!

- Ne pokrećite uređaj bez sastojaka unutra. Rizik od pregrijavanja!
- Ne punite uređaj vrućim sastojcima

UVOD

Čestitamo Vam na kupnji novog proizvoda. Odabrali ste visokokvalitetni proizvod. Upute za sastavljanje i uporabu su neraskidivi dio proizvoda. Sadrže važne informacije o sigurnosti, uporabi i odlaganju proizvoda. Prije korištenja proizvoda, pročitajte upute za uporabu i sigurnost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za niz primjena za koje je dizajniran.

Zlouporaba proizvoda može dovesti do strujnog udara, požara i/ili ozbiljnih ozljeda.

Predajte ove upute eventualnim budućim vlasnicima uređaja.

PREDVIĐENA UPORABA

Uređaj je namijenjen isključivo za obradu hrane u količinama za kućanstvo.

Dopušta se uporaba samo za privatno korištenje. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalnu uporabu.

Planetarna mješalica namijenjena je isključivo privatnoj uporabi u suhim okruženjima. Ne može se koristiti na otvorenom.

Koristite uređaj samo s izvornim priborom. Svaka druga uporaba ili preinaka proizvoda dovest će do značajnog rizika od nezgoda.

SADRŽAJ PAKIRANJA

Zdjela s poklopcem za punjenje

Lopatica za miješanje Pjenjača za tučenje

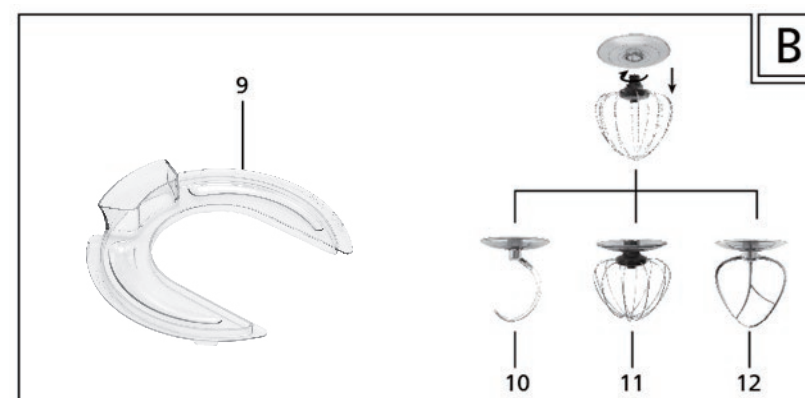
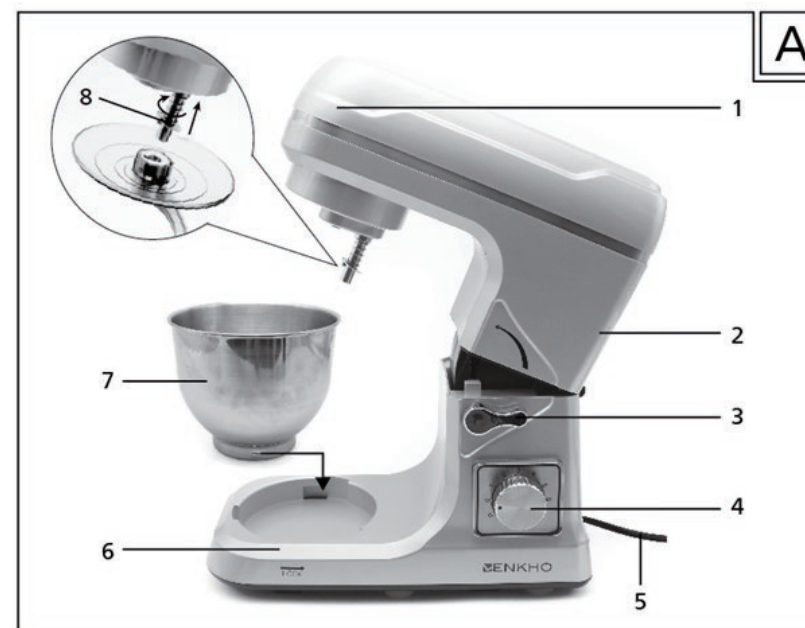
Mutilica

Upute za uporabu

NAPOMENA

Uvjerite se da je pakiranje u kompletu sa svim svojim dijelovima i da oni nisu oštećeni. Kontaktirajte Korisničku Službu ako je potrebno.

OPIS UREĐAJA



- 1 Gornji poklopac
- 2 Gornje tijelo uređaja
- 3 Ručka zaotključavanje
- 4 Gumb za prilagođavanje
- 5 Kabel za napajanje
- 6 Osnova

- 7 Zdjela
- 8 Prijenosna osovina
- 9 Poklopac zdjele
- 10 Lopatica za miješanje
- 11 Pjenjača za tučenje
- 12 Mutilica

PRIPREME

- 1. Uklonite sve dijelove iz pakiranja kao i pakirni materijal te eventualne folije/zaštitne naljepnice.
- 2. Očistite sve dijelove na način opisan u odlomku "Čišćenje i održavanje". Uvjerite se da su dijelovi potpuno suhi.
- 3. Postavite uređaj na čistu i ravnu površinu i blokirajte ga prijanjaljkama.
- 4. Umetnite utikač u strujnu utičnicu.

BRZINE KOJE SE MOGU POSTAVITI

Brzina	Uporaba	Prikladno za...
1 – 2	Lopatica za miješanja10 Mutilica 12	- miješanje i umjesivanje tijesta prilično čvrstih tijesta ili sastojaka veće gustoće
3 – 5	Pjenjača12	- miješanje gustih pripravaka za kolače - miješanje maslaca i brašna - miješanje dizanog tijesta - miješanje prhkog tijesta
1 – 3	Lopatica za miješanje 10	- obrada dizanog tijesta - obrada gustih pripravaka za kolače
1 – 4	Pjenjača 12	- obrada pripravaka za kolače - umutiti maslac i šećer - obrada smjesa za keks
5 – 6	Pjenjača za tučenje 11	- šlaga - Bjelanjka - majoneze - emulzija na osnovi maslaca

RAD LOPATICE ZA MIJEŠANJE
MUTILICE I PJENJAČE ZA TUČENJE

UPOZORENJE! RIZIK OD OZLJEDA!

- Nikada ne stavljajte ruke ili prste u zdjelu 7 tijekom rada uređaja! Rizik od tjelesnih ozljeda zbog rotirajućih dijelova
- Ne zamjenjujte pribor sve dok se prijenos u potpunosti ne zaustavi! Kada se uređaj isključuje, prijenos ostaje aktivan nekoliko sekundi.
- U slučaju kvarova, isključite uređaj i izvucite utikač iz strujne utičnice kako biste spriječili nenamjerno pokretanje uređaja.

UPOZORENJE! RIZIK OD OŠTEĆENJA PREDMETA!

- Kada se koriste lopatica za miješanje 10, pjenjača za tučenje 11ili mutilica 12, savjetujemo Vam da ostavite uređaj da se ohladi 10 minuta nakon rada.
- Počnite s preliminarnim postupcima koje navodimo u nastavku kako biste koristili lopaticu za miješanje 10, pjenjaču za tučenje 11 ili mutilicu 12,
1. Djelujte na ručki za otključavanje 3. Gornji poklopac 1 se podiže prema gore.
2. Umetnite zdjelu 7 na način da se jezičci za pričvršćivanje na zdjelu uklope u šuplinu osnove 6. Okrenite zdjelu 6 u smjeru suprotnom od kazaljki na satu (pogledajte oznaku na bazi 6) na način da

- je čvrsto blokirate u svom položaju.
3. Odaberite prikladni pribor 10/11/12, pogledajte sliku B:
- pjenjaču 11 za šlag;
 - mutilicu12 za obradu pripravaka za kolače;
 - lopaticu za miješanje 10za obradu čvrstih tijesta kao što je na primjer dizano tijesto.
4. S obzirom na vrstu obrade, odaberite lopaticu za miješanje 10, pjenjaču za tučenje 11, ili mutilicu 12 i montirajte ih na prijenosnu osovinicu 8:
- Umetnite pribor 10/11/12 na prijenosnu osovinicu 8i gurnite ga što je više moguće prema gore.
 - Okrenite pribor 10/11/12 udesno, pričvrstite ga na klin prijenosne osovinice 8.
5. Unesite sastojke u zdjelu 7, slijedite indikacije navedene u tablici savjetovanih količina:

Količina punjenja za ...	Min	Maks
Dizano tijesto	N/A	500 g brašna
Pripravak za kolače	N/A	400 g brašna
Gusta smjesa (npr. prhko tijesto)	N/A	400 g brašna
Vrhnje	200 ml	1000 ml
Bjelanjak (klasa težine M)	2	12
Dozirajte ostale sastojke recepta bez prekoračenja odgovarajućih maksimalnih količina.		

MJERE OPREZA! RIZIK OD OŠTEĆENJA PREDMETA!

- Ne prekoračujte navedene maksimalne količine punjenja! U suprotnom slučaju se uređaj može preopteretiti.
- Ako se uređaj napreže, isključite ga, uklonite polovicu tijesta i umijesite dvije polovice jednu po jednu.

NAPOMENE:

- Ne zaboravite da tijekom postupka umjesivanja ili miješanja, sastojci miješani u zdjeli 7 povećavaju svoju zapreminu ili lagano podižu svoju razinu zbog pokreta miješanja. Stoga ne punite zdjelu 7 do maksimalne razine!

6. Djelujte na gumbu za otključavanje i spustite gornji poklopac 1 s montiranim priborom 10/11/12 i postavite ga u radni položaj.
- Tada se mogu unijeti sastojci čak i tijekom obrade.
7. Pritisnite poklopac zdjele 9 na zdjelu 7.
8. Postavite prekidač na gumb 4 na željenu brzinu (pogledajte odlomak "Brzine koje se mogu postaviti").
9. Ako se sastojcu ubace između filtra/oštrice i potiskivača hrane, stavite prekidač u položaj "P", nakon toga ponovno pokrenite uređaj, ponovite - ako je potrebno - obradu.

POSTUPCI ZA OBAVLJANJE NAKON
KORIŠTENJA UREĐAJA

1. Isključite uređaj postavljanjem prekidača na gumb 4 u položaj "OFF (isključen)".
2. Uklonite poklopac 1 sa zdjele 7.
3. Djelujte na gumbu za zaključavanje 3 i podignite što je više moguće uređaj 2.
4. Gurnite pribor što je više moguće prema gore 10/11/12 i okrenite ga ulijevo. Odvojite 10/11/12 s prijenosne osovinice 8.
5. Uklonite zdjelu 7 okretanjem u smjeru kazaljki na satu i gurnite je prema gore.

6. Očistite uređaj (pogledajte odlomak "Čišćenje i održavanje").

ČIŠĆENJE I NJEGA

OPASNOST! RIZIK OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja, izvucite utikač iz strujne utičnice! Rizik od električnog udara! Ne uranjajte uređaj u vodu ili u neke druge tekućine.



UPOZORENJE! RIZIK OD OŠTEĆENJA PREDMETA!

- Ne koristite abrazivne spužve ili agresivna sredstva za čišćenje. Mogli bi oštetiti površine.

NAPOMENE

- Savjetuje se očistiti uređaj odmah nakon uporabe. Tako nešto olakšava uklanjanje ostataka hrane. Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do strujnog udara, požara i/ili ozbiljnih ozljeda.

ČIŠĆENJE VANJSKOG KUĆIŠTA

- Očistite kućište uređaja vlažnom krpom. Kada je riječ o tvrdokornoj prljavštini, koristite krpu i neutralno sredstvo za čišćenje. Uklonite eventualne ostatke sredstva za čišćenje tako da prijedete krpom koju ste ovlažili vodom. Nakon toga, dobro osušite uređaj.

ČIŠĆENJE PRIBORA

- Očistite zdjelu 7, njezin poklopac 9, lopaticu za miješanje 10, pjenjaču za tučenje 11 i mutilicu 12 u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa. Eventualne ostatke možete ukloniti četkom za pranje posuđa. Isperite sve dijelove u toploj vodi i uvjerite se da su se dobro osušili prije nego što ih budete ponovno koristili.

NAPOMENE



Zdjela 7, njezin poklopac 9, lopatica za miješanje 10, pjenjača za tučenje 11 i pribor mutilica 12 se mogu oprati i u perilici posuđa. Ako je moguće, stavite sve dijelove u potpunosti (ili djelomično) od plastike u gornji dio perilice posuđa, bez prisiljavanja pri postavljanju. Inače bi semogli deformirati ili puknuti zbog naprezanja kojima se izlažu.

UVANJE

- Spremite uređaj na čisto, suho mjesto bez prašine.

PRONALAZENJE I RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako uređaj neočekivano prestane s radom:

- možda se pregrijao i možda je okinula automatska zaštita.
 - Postavite prekidač na gumb 4 u položaj "OFF (isključen)".
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice.
 - Neka se uređaj ohladi 15 minuta.
 - Ako se uređaj nije potpuno ohladio nakon 15 minuta, neće se pokrenuti.
 - Pričekajte još 15 minuti i pokušajte ga ponovno uključiti. Uređaj se ne uključuje:
 - Uvjerite se da je utikač pravilno umetnut u strujnu utičnicu.
 - Uvjerite se da je gornji poklopac 1 pravilno postavljen.

TEHNIČKI PODACI

Ulazni napon:	220 – 240V~ (izmjenična struja), 50 / 60 Hz
Potrošnja:	1000 W
Klasa zaštite:	II /  (dvostruka izolacija)
Maks. kapacitet zdjele 7:	otprilike 5 l



Sve komponente uređaja koje dolaze u kontakt s hranom su sigurne i odobrene za kontakt s hranom.

Savjetuje se obaviti cikluse korištenja poštivanjem sljedećih vremena: kada se koristi lopatica za miješanje 10, pjenjača za tučenje 11 ili mutilica 12, savjetujemo vam da ostavite uređaj da se ohladi nakon 10 minuta rada.

Ako se prekorači ovo vrijeme korištenja, uređaj se može pregrijati i oštetiti!

RECEPTI

Osnovni recept za dizano tijesto

Sastojci
500g brašna (vrste glatkog brašna)
1 kockica kvasca
60g di maslaca
1 prstohvat soli
200–250ml toplog mlijeka
2 jaja

Priprema

- Stavite sve sastojke u zdjelu 7. Miješajte 1 minutu na brzini broj 1 korištenjem lopatice za miješanje 10 i potom još 5 minuta na brzini broj 4.
- Ostavite da se diže u zdjeli 7 u trajanju od 40 minuta. Oblikujte lopticu od tijesta.
- Razvaljajte tijesto na plehu i dodajte željeni nadjev.
- Pecite na 200 °C (na središnjoj polici pećnice) otprilike 25-60 minuta.

Osnovni recept za funta kolač

Sastojci 250g maslaca
250g šećera
1 vrećica vanilin šećera
250g normalnog brašna 4 jaja
½ vrećica praška za pecivo

Priprema

- U zdjelu 7 stavite maslac, šećer i vanilin šećer i miješajte mutilicom 12 na brzini 3–5 dok se ne postigne odgovarajuća gustoća.
- Dodajte jaja jedno po jedno i nastavite miješati sve dok se dobro ne sjedine.
- Dodajte brašno i kvasac u prahu i izmiješajte sve dok ne postignete ujednačenu smjesu.
- namažite maslacem kvadratni kalup (otprilike 30 cm) i ulijte smjesu.
- Pecite na 180 °C (na središnjoj polici pećnice) otprilike 50-60 min.

Obrada tijesta za kruh/pizzu:

1. Savjetuje se dozirati brašno i vodu u omjeru 5 : 3.
2. Počnite obradu na brzini 1 u trajanju od 10 sekundi, pa onda prijedite na brzinu broj 2 u trajanju

od još 10 sekundi i na kraju na brzinu broj 3 otprilike 3 minute.

3. Kada se unose sastojci u zdjelu, uvjerite se da nećete prekoračiti maksimalnu količinu.

4. Maksimalna količina za brašno je 1500g.

5. Koristite lopaticu za umjesivanje tijesta ili pjenjaču.

Za tučenje vrhnja ili bjelanjaka:

1. Započnite s brzinom 4 i prijedite na brzinu 6, tučenjem bjelanjaka bez prekida oko 5 minuta, ovisno o veličini jaja, dok ne budu umućena.

2. Maks. količina: 12 jaja.

3. Za šlag umutite 250 ml svježeg vrhnja brzinom 4-6 oko 5 minuta.

4. Kada se unose svježe mlijeko, vrhnje ili drugi sastojci u zdjelu, uvjerite se da nećete prekoračiti maksimalnu količinu.

5. Koristite mutilicu.

Priprema mliječnih frapea, koktela ili drugih tekućih napitaka:

1. Pomiješajte sastojke prema receptu, koristeći uređaj brzinom 1-6 oko 5 minuta.

2. Nemojte prekoračiti maksimalna količinu naznačena za zdjelu.

3. Koristite mutilicu.

JAMSTVO

Uređaj je pokriven jamstvom u trajanju od tri godine polazeći od datuma kupnje.

To dokazuje datum naveden na računu / fakturi.

U slučaju neispravnosti koja je postojala prije isporuke, zajamčena je zamjena.

Neće biti pokriveni jamstvom oni dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog nemara ili propusta pri uporabi.

Jamstvo također ne pokriva sve slučajeve nepravilne uporabe ili bilo kakve primjere uporabe profesionalnog tipa. Prodavatelj odbija prihvatiti bilo kakvu odgovornost za štetu koja se može izravno ili neizravno nanijeti ljudima, imovini ili kućnim ljubimcima a koja je rezultat nepridržavanja svih uputa sadržanih u ovom priručniku s uputama.

ODLAGANJE



Simbol koji predstavlja prekríženu kantu za smeće na uređaju ukazuje na to da se proizvod, na kraju korisnog vijeka trajanja, mora prikupiti odvojeno od kućnog otpada, mora se odnijeti u centar za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja ili donijeti na prodajno mjesto pri kupnji novog, ekvivalentnog uređaja. Odgovarajuća odvojeno prikupljanje za naknadno slanje uređaja za recikliranje, obradu i ekološki kompatibilno odlaganje pomaže u izbjegavanju mogućih negativnih utjecaja na okoliš i zdravlje te pogoduje oporavku materijala od kojeg je napravljen.

Korisnik je odgovoran za odnošenje uređaja u odgovarajuće strukture za prikupljanje na kraju svog života. Za detaljnije informacije o raspoloživim načinima prikupljanja, kontaktirajte lokalni centar za prikupljanje otpada ili trgovinu gdje je proizvod kupljen. Svatko tko napusti ili odbaci ovaj uređaj bez da ga odnese u sabirni centar za električni-elektronički otpad, kaznit će se novčanom kaznom u skladu s primjenjivim zakonom o ilegalnom zbrinjavanju otpada.