

Uputstvo za upotrebu (EN)

HEINNER mikser sa posudom HPM-1500XMC-V2

HEINNER



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/heinner-mikser-sa-posudom-hpm-1500xmc-v2-akcija-cena/>

HEINNER

MIXER PLANETAR

Model: HPM-1500XMC-V2



www.heinner.ro

- Mixer planetar
- Putere: 1500W
- Culoare: inox

Va multumim pentru alegerea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Va rugam sa cititi cu atentie instructiunile si sa pastrati manualul pentru informari ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a va oferi toate instructiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea si intretinerea aparatului.

Pentru a opera unitatea corect si in siguranta, va rugam sa cititi acest manual cu instructiuni cu atentie inainte de instalare si utilizare.

II. CONTINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRA

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



III. MASURI DE SIGURANTA

Citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați instrucțiunile, inclusiv garanția, chitanța și, dacă este posibil, cutia cu ambalajul din interior. Dacă dați acest aparat altor persoane, oferiți-le și manualul de utilizare.

1. Acest aparat este destinat exclusiv uzului personal și trebuie folosit în scopul pentru care a fost creat. Acest aparat nu este destinat uzului comercial. Nu îl folosiți în spații deschise (cu excepția situației în care a fost destinat uzului în spații deschise). Feriți-l de surse de căldură, de lumina directă a soarelui, de umiditate (nu îl introduceți niciodată în lichide) și suprafețe cu margini ascuțite. Nu folosiți acest aparat când aveți mâinile ude. Dacă aparatul este umed sau ud, scoateți-l imediat din priză.

2. Atunci când curățați aparatul sau vreți să-l depozitați într-un anumit loc, opriți-l din funcțiune și scoateți întotdeauna ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu), demontând apoi accesoriile.

3. Nu lăsați aparatul în funcțiune fără a fi supravegheat. Dacă trebuie să părăsiți spațiul de lucru, opriți aparatul sau scoateți ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu).

4. Asigurați-vă regulat că aparatul și cablul nu prezintă deteriorări. Nu folosiți aparatul dacă prezintă deteriorări.

5. Nu încercați să reparați singuri aparatul. Contactați întotdeauna un tehnician autorizat. Pentru a evita expunerea la pericole, cablurile defecte trebuie înlocuite numai de către producător, de serviciul pentru clienți sau de către o persoană calificată și numai cu un cablu de același tip.

6. Folosiți numai piese de rezervă originale.

7. Fiți foarte atenți la „Masurile speciale de siguranță” menționate mai jos.

8. Pentru siguranța copiilor dumneavoastră, nu păstrați toate ambalajele (pungi de plastic, cutii, folii de polietilenă etc.) la îndemâna lor.

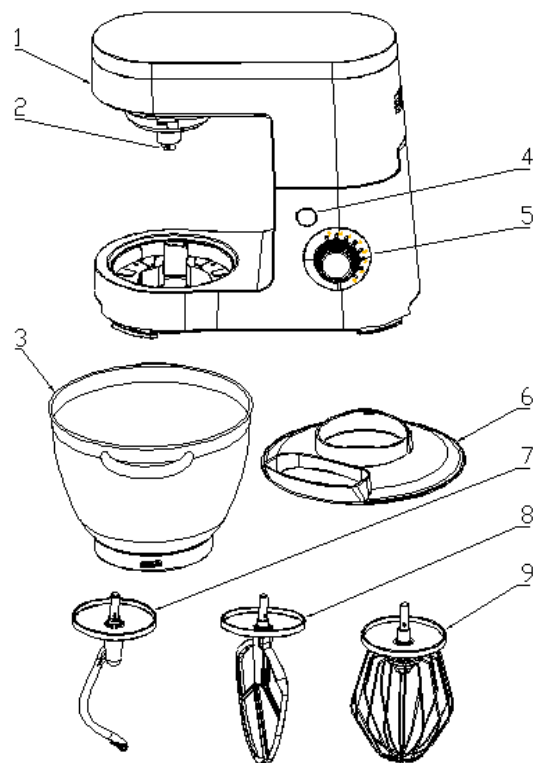
Atenție! Nu lăsați copiii mici să se joace cu folii, deoarece există pericolul ca aceștia să se sufocă!

9. Pentru a proteja copiii și persoanele infirme de pericolele asociate utilizării aparaturii electrice, asigurați-vă că acest aparat este folosit numai sub supraveghere. Acest aparat nu este o jucărie. Nu lăsați copiii mici să se joace cu aparatul.

Măsuri speciale de siguranță privind acest aparat

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu blocați accesul la butoanele de siguranță.
- Nu introduceți nimic în palete în timpul funcționării aparatului.
- Așezați aparatul pe o suprafață de lucru netedă, dreaptă și stabilă.
- Nu introduceți ștecărul aparatului în priza electrică înainte de a monta toate accesoriile necesare.
- Folosiți numai dispozitivul de împingere pentru a alimenta mașina de tocat.
- **Pericol de suprasolicitare!** Folosiți aparatul ca mașină de tocat sau ca mixer, însă niciodată nu utilizați ambele funcții în același timp.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



Denumirea componentelor:

1. Baza mixer
2. Ax rotativ
3. Bol din oțel inoxidabil
4. Mâner pentru coborârea sau ridicarea brațului
5. Buton rotativ pentru setarea puterii de mixare
6. Capac bol
7. Paletă de frământat
8. Paleta de amestecat
9. Tel

V. INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați bolul de mixare pe suportul său și rotiți vasul în direcția butonului de blocare (LOCK), până se fixează.
 2. Pentru a ridica brațul aparatului, apăsați mânerul în jos, în direcția săgeții. Acum brațul poate fi mișcat în sus.
 3. Montați ustensila dorită, introducând capătul superior al acesteia în arborele de acționare și blocați tija în arbore, rotind spre dreapta.
 4. Acum adăugați ingredientele.
- Nu supraîncărcați aparatul – cantitatea maximă de ingrediente este de 2 kg.
5. Coborâți brațul aparatului folosind mânerul (4).
 6. Introduceți ștecărul într-o priză sigură, corect montată, de 230 V/50 Hz.
 7. Porniți aparatul, folosind selectorul de viteze la o treaptă între 1 și 6 (în funcție de compoziție).
 8. Pentru operațiunea de pulsare (frământare la intervale scurte de timp), fixați butonul pe poziția PULS (PULSE). Butonul trebuie menținut pe această poziție în funcție de intervalul de timp dorit. Când nu mai este menținut pe poziție, butonul revine automat la poziția „0”.

Ajustarea treptelor de viteză și utilizarea paletelor pentru max. 2 kg de compoziție

Trepte	Utilizare	Tipul compoziției
1-2	Paletă de frământat	Compoziții dense (ex.: pâine sau produse de patiserie)
3-4	Paletă de amestecat	Compoziții semi-dense (ex.: clătite sau compoziție de pandișpan)
5-6	Tel	Compoziții ușoare (ex.: frișcă, albuș de ou (minim 5 oua), budincă blancmange)
Pulsare	Tel	Interval (ex. pentru mixare pandișpan, albuș de ou)

NOTĂ:

- **Timp scurt de funcționare:** În cazul compozițiilor dense, nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de zece minute și lăsați-l să se răcească timp de zece minute.
- Folosiți un capac anti-stropire pentru a vă proteja de dispersarea compozițiilor lichide.

9. După frământare / amestecare, repoziționați butonul (5) la „0” imediat ce compoziția a luat forma unei sfere, apoi scoateți aparatul din priză.
10. Apăsați mânerul (4) în jos, iar brațul aparatului se va ridica.
11. Acum compoziția poate fi desprinsă cu ajutorul unei spatule și scoasă din bol.
12. Bolul de mixare poate fi acum scos, răsucindu-l înspre stânga.
13. Curățați piesele conform secțiunii „Curățare”.

VI. RETETE

1. Compoziție de pandișpan (Rețeta de bază), Treaptă de viteză: 3-4

Ingrediente:

250 grame unt moale sau margarină, 250 grame zahăr, 1 plic zahăr vanilinat sau 1 plic de Citro-Back, 1 praf de sare, 4 ouă, 500 grame făină de grâu, 1 plic praf de copt, aprox. 1/8 litri lapte.

Preparare:

Puneți făina și restul ingredientelor în bolul de mixare și folosiți paleta de amestecat timp de 30 de secunde la treapta de viteză 1, apoi timp de aproximativ 3 minute la treapta 3. Ungeți o tavă cu grăsime sau folosiți hârtie de copt. Adăugați compoziția și introduceți tava în cuptor. Înainte de a scoate pandișpanul din cuptor, verificați dacă s-a copt. Luați un bețișor de lemn ascuțit și înțepați pandișpanul la mijloc. Dacă nu rămâne aluat pe bețișor, înseamnă că pandișpanul s-a copt. Răsturnați pandișpanul pe un grătar pentru prăjituri și lăsați să se răcească.

Cuptor tradițional

Nivelul la care se introduce tava: 2

Încălzire: cuptor electric: temperatura în partea de sus și de jos a cuptorului: 175-200° Celsius; cuptor pe gaz: gradația 2-3.

Timp de coacere: 50 – 60 minute

În funcție de preferințe, rețeta poate fi modificată, de exemplu: 100 g stafide sau 100 g nuci sau 100 g ciocolată rasă. De fapt, posibilitățile sunt nenumărate.

2. Chifle cu semințe de in, Treaptă de viteză: 1-2**Ingrediente:**

500 – 550 g făină de grâu, 50 g semințe de in, 3/8 litri apă, 1 cub de drojdie (40 g), 100 g brânză dulce de vaci săracă în grăsimi, bine scursă, 1 linguriță de sare. Pentru umezire: 2 linguri de apă.

Preparare:

Puneți la înmuiat semințele de in în 1/8 litri de apă caldă. Turnați restul de apă caldă (1/4 litri) în bolul de mixare, fărâmițați drojdia, adăugați brânza dulce și amestecați cu paleta de frământat la treapta 2. Drojdia trebuie dizolvată complet. Adăugați în bol făina de grâu, semințele de in umede și sarea. Frământați bine selectând viteza la treapta 1, apoi treceți la treapta 2 de viteză și continuați să frământați timp de 3-5 minute. Acoperiți compoziția și lăsați să dospească într-un loc cald 45 – 60 minute. Frământați bine încă o dată, detașați bolul și modelați șaisprezece chifle. Puneți hârtia de copt umezită într-o tavă. Așezați chiflele în tavă și lăsați-le să crească timp de 15 minute. Umeziți-le cu apă caldă și băgați tava la copt.

Cuptor tradițional:

Nivelul la care se introduce tava: 2

Încălzire: cuptor electric: temperatura în partea de sus și de jos a cuptorului: 200-220° Celsius (preîncălzit 5 minute); cuptor pe gaz: gradația 2-3.

Timp de coacere: 30 – 40 minute

3. Cremă de ciocolată, Treaptă de viteză 5-6**Ingrediente:**

200 ml frișcă îndulcită, 150 g ciocolată semi-amăruie, 3 ouă, 50 – 60 g zahăr, 1 praf de sare, 1 plic zahăr vanilinat, 1 lingură de coniac sau rom, fulgi de ciocolată.

Preparare:

Bateți frișca cu telul, în bolul de mixare, până se întărește. Scoateți-o din bol și lăsați-o într-un loc să se răcească. Topiți ciocolata conform instrucțiunilor de pe ambalaj sau în cuptorul cu microunde, la 600 W, timp de 3 minute. Între timp, bateți în bol ouăle, zahărul, zahărul vanilinat, coniacul sau romul și sarea cu ajutorul telului, selectând treapta 3 de viteză, până se formează o spumă. Adăugați ciocolata topită și amestecați uniform la treapta 5 – 6. Păstrați puțină frișcă pentru ornat. Adăugați frișca rămasă la compoziția cremoasă și amestecați, folosindu-vă de funcția de pulsare a aparatului. Decorați crema de ciocolată și serviți după ce s-a răcit bine.

VII. INTRETINERE SI CURATARE

1. Înainte de curățare, scoateți cablul de alimentare din priză.
2. Nu introduceți niciodată carcasa motorului în apă.
3. Nu folosiți detergenți puternici sau abrazivi.

Carcasa motorului

- Exteriorul carcasei se va curăța numai cu ajutorul unei cârpe umede.

Bolul de mixare, accesoriile de mixare

ATENȚIE!

Părțile componente nu se pretează a fi curățate cu ajutorul mașinii de spălat vase. Dacă intră în contact cu căldura sau cu substanțe de curățat caustice, piesele se pot deforma sau decolora.

- Părțile componente care intră în contact cu alimentele pot fi curățate cu apă și detergent.

ATENȚIE!

- Pericol de rănire!
- Lăsați piesele să se usuce bine înainte de a reasambla aparatul.
- După ce s-au uscat, ungeți piesele cu puțin ulei vegetal.

VIII. DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Indicatorul nu se aprinde, aparatul nu funcționează	Conectare necorespunzătoare la priză	Reconectați aparatul la priză
Indicatorul luminează intermitent, aparatul nu funcționează	Capacul din spate nu este bine așezat	Reașezați capacul din spate
	Butonul nu indică viteza 0 atunci când aparatul este conectat la rețeaua electrică	Poziționați butonul la viteza 0 și apoi selectați viteza dorită
Bolul din oțel inoxidabil nu este stabil	Bolul din oțel inoxidabil nu este bine montat	Opriți aparatul și montați din nou bolul
Aparatul se oprește după ce a funcționat un timp îndelungat	Începe să funcționeze sistemul de protecție la supraîncălzire	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. După aproximativ 20 minute, reporniți aparatul.

Observație: Dacă soluțiile menționate mai sus nu funcționează, vă rugăm să solicitați ajutorul unui tehnician profesionist.

IX. FISA TEHNICA

Putere	1500W
Alimentare	220-240V; 50/60Hz
Material	Inox



HEINNER este marca înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri, denumirile produselor sunt mărci înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub orice formă sau prin orice mijloc, utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără permisiunea prealabilă a companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



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



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!

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, Bucuresti, Romania

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

HEINNER

PLANETARY MIXER

Model: HPM-1500XMC-V2



www.heinner.ro

- Planetary mixer
- Power: 1500W
- Color: Stainless steel

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 safely, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. PACKAGE CONTENT



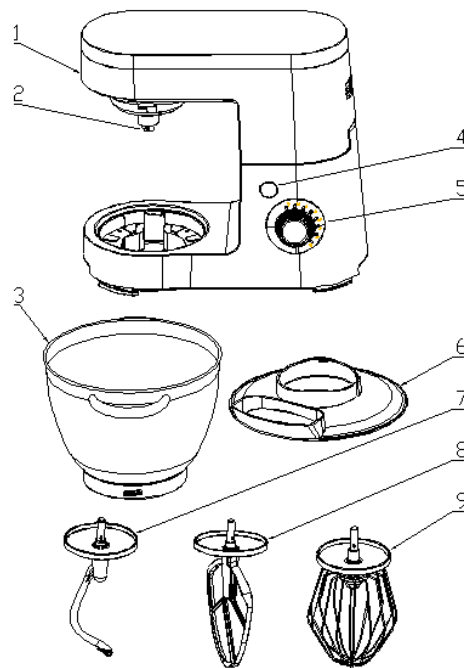
- Planetary mixer
- User manual
- Warranty card

III. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

1. The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
2. When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
3. Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
4. Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
5. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
6. Use only original spare parts.
7. Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".
8. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
9. In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.
10. Only operate this machine under supervision.
11. Do not interfere with any safety switches.
12. Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
13. Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
14. Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
15. Only the pusher should be used for refilling the mincer.

IV. DESCRIPTION

**Parts name:**

1. Host
2. Drive shaft
3. Stainless steel bowl
4. Lever for raising and lowering the arm
5. Rotary knob to select the power
6. Bowl Cover
7. Kneading hook
8. Beater
9. Whisk

V. USING INSTRUCTIONS

Using the Mixing Bowl

1. Place the mixing dish into its holding device and turn the dish in the direction of LOCK until it locks into place.
2. In order to lift the arm, press the lever (4) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.
3. Mount the required utensil by inserting the top into the drive shaft and locking the cotter pin in the shaft by turning to the right.
4. Now fill in your ingredients.
Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 2 kg.
5. Lower the arm using the lever (4).
6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.
7. Switch the machine using the level regulator to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
8. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-2	Kneading hook	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
3-4	Stirrer	Medium-heavy mixtures(e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white (minimum 5 egg whites), blancmange)
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE:

- Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.
- Use the splash guard to protect against liquid mixtures.

9. After kneading/stirring turn the switch (7) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.

11. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
12. The mixing bowl can now be removed by turning to the left.
13. Clean the parts as described under "Cleaning".

NOTE:

Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

Use the splash guard to protect against liquid mixtures.

VI. RECIPES

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 3-4

Ingredients:

250grams soft butter or margarine, 250grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the stirrer for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 3. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200° Celsius; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls, Level 1-2**Ingredients:**

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the kneading hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 2 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220° C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6**Ingredients:**

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on level 3 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on level 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

VII. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Before cleaning remove the mains lead from the socket.
2. Never immerse the housing with motor in water!
3. Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

1. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment

CAUTION:

The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.

2. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

WARNING:

- Danger of injury!
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

VIII. TROUBLESHOOTING

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Indication light not lit, the unit doesn't work	Improper power plug connection	Reconnect power plug
Indication light flickers, the unit doesn't work	Back cover improperly installed	Reinstall the back cover
	Switch doesn't point to 0 speed when power plug connection	Switch the knob to 0 speed, and then choose the needed speed
Loose of stainless steel bowl	Stainless steel bowl improperly installed	To stop the unit and reinstall the stainless steel bowl
The unit stops working after long time working	Overheating protect starts working	Shut off the power, let the unit cool down. After about 20 mins., restart the unit.

Remark: If above solutions not working, please ask helps from professional maintainers.

IX. TECHNICAL DATA

Power	1500W
Voltage	220-240V, 50/60Hz
Material	Stainless steel

**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

BOLYGÓ KEVERŐGÉP

Modell: HPM-1500XMC-V2



- Bolygó keverőgép
- Teljesítmény: 1500W
- Szín: Rozsdamentes

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETŐ

Kérjük olvassa el a használati utasítást és a további információkért tartsa meg a kézikönyvet.

Jelen kézikönyv a készülék felszereléséhez, használatához és karbantartásához tartozó valamennyi információt tartalmazza.

A megfelelő és biztonságos üzemeltetés érdekében használat előtt kérjük olvassa el figyelmesen a kézikönyvet.

II. A CSOMAGOLÁS TARTALMA

- Bolygó keverőgép
- Kézikönyv
- Jótállási tanúsítvány



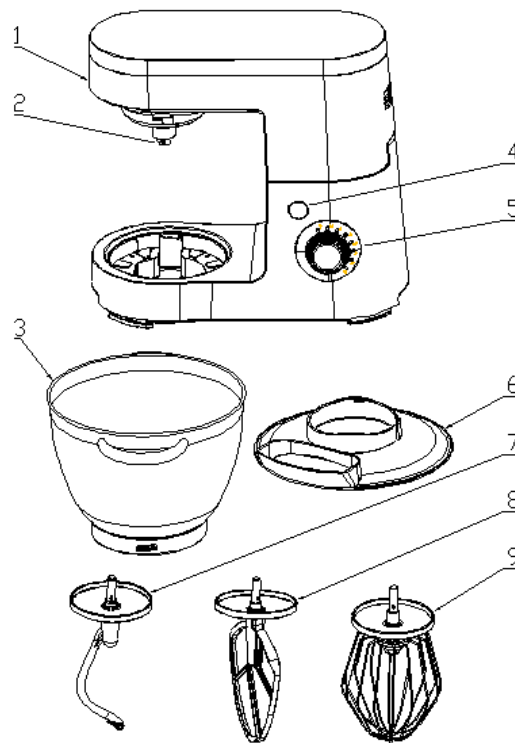
III. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mielőtt használatba helyezné a készüléket, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg az utasításokat, ideértve a garancialevelet, a nyugtát és, ha lehetséges, a dobozt is a belső csomagolóanyaggal. Ha a készüléket más személynek adja, kínálja fel számára a használati kézikönyvet is.

1. Ez a készülék kizárólag személyes használatra készült, és kizárólag a rendeltetésének megfelelően használható. A készülék nem készült kereskedelmi felhasználásra. Ne használja nyílt helyiségben (kivéve azt az esetet, amikor nyílt térségben való használatra készült). Védje hőforrástól, a nap közvetlen sugaraitól, nedvességtől (soha ne merítse folyadékba) és az éles szélű felületektől. Ezt a készüléket ne használja nedves vizes kézzel. Ha a készülék nedves vagy vizes, húzza ki azonnal a konnektorból.
2. Tisztítás vagy tárolás előtt kapcsolja ki a készüléket, és mindig húzza ki a dugót a konnektorból (fogja a dugót, nem a kábelt), majd szerelje a tartozékokat.
3. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. Ha el kell hagynia a munkahelyiséget, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót a konnektorból (fogja a dugót, nem a kábelt).
4. Rendszeresen ellenőrizze a készülék és a kábel épségét. Ha rongálódást észlel, ne használja a készüléket.
5. Ne próbálja megjavítani a készüléket. Mindig forduljon szakemberhez. Kockázatok elkerülése érdekében a hibás kábeleket kizárólag a gyártóval, szakszervizzel vagy szakemberrel kell kicseréltetni, és csak azonos típusú kábelt lehet használni.
6. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
7. Legyen nagyon figyelmes az alábbi „Speciális biztonsági intézkedésekre”.
8. Gyermekek biztonsága érdekében ne hagyja a csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, dobozok, polietilén fóliák, stb.) a gyermekek által megközelíthető helyen.
Figyelem! Ne hagyja a kisgyerekeket fóliával játszani, mert fennáll a fulladás veszélye!
9. Gyermekek és fogyatékos személyeknek a villamos készülékek használatával járó kockázatoktól való védelme érdekében győződjön meg, hogy az említettek csak felügyelet alatt használják a készüléket. Ez a készülék nem játék. Ne hagyja a kisgyerekeket a készülékkel játszani.
10. Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
11. Ne akadályozza a hozzáférést a biztonsági kapcsolóhoz.
12. Ne helyezzen semmit a lapátokba a készülék működése idején.
13. Helyezze a készüléket sima, egyenes és stabil munkafelületre.

14. Ne dugja be a dugót a konnectorba a szükséges tartozékok felszerelése előtt.
15. A darálógépbe való adagoláshoz csak a tömőrudat használja.
16. **Túlterhelési kockázat!** A készüléket darálóként vagy mixerként használja, de soha ne használja a két funkciót egyidejűleg.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



1. Alapú mixer
2. A forgó tengely
3. Rozsdamentes acél tál
4. Handle csökkentő, vagy emeli a karját
5. A Teljesítmény gombot keverési
6. Fedjük le a tálat
7. A dagasztás lapát
8. keverők
9. Tel

V. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A mixelőtál használata

1. A mixelőtálat helyezze az alátételre és forgassa el a blokkoló gomb irányába (LOCK), míg rögzül.
2. A készülék karjának felemeléséhez nyomja le a fogantyút, a nyíl irányában. Most a kar felfelé mozgatható.
3. Szerelje fel a kívánt tartozékot, ennek felső részét benyomva a meghajtó tengelybe, rögzítse a tartozékot a tengelyben jobbra csavarva.
4. Most beteheti az élelmeket. Ne terhelje meg a készüléket – maximum 2 kg élelmiszer adagolható.
5. Engedje le a készülék karját, a fogantyút (4) használva.
6. A dugót helyesen felszerelt, 230 V/50 Hz feszültségű biztonságos konnektorba dugja.
7. Indítsa be a készüléket, a sebesség gombot 1-6 fokozatba állítva be (a kompozíciótól függően).
8. Az impulzus művelethez (rövid időközönkénti dagasztás) rögzítse a gombot PULSE pozícióba. A gombot a kívánt időtartamig kell ebben a pozícióban tartani. Ha a gombot elengedi, a gomb automatikusan visszatér az „0” pozícióba.

A sebességfokozatok beállítása és a lapátok használata maximum 2 kg élelmiszerhez.

Fokozatok	Tartozék	A kompozíció típusa
1-2	Dagasztólapát	Sűrű kompozíció (pld.: kenyér vagy péksütemények)
3-4	Keverőlapát	Fél-sűrű kompozíció (pld.: palacsinta vagy piskótatészta)
5-6	Habverő	Könnyű kompozíció (pld.: tejszínhab, tojás hab (legalább 5 tojás), bankmange puding)
Pulse	Habverő	Intervallum (pld. piskótatészta vagy tojásfehérje mixeléséhez)

MEGJEGYZÉS:

- Rövid működési idő: Sűrű kompozíciók esetében ne hagyja a készüléket 10 percnél tovább működni, és hagyja 10 percig hűlni.
 - Használjon spricelés gátló fedelet, hogy megakadályozza a folyékony kompozíciók szétfröccsenését.
9. Dagasztás / keverés után állítsa a gombot (6) „0”-ra azonnal, ahogy a kompozíció gömb alakúvá válik. Ezután húzza ki a készüléket a konnektorból.

11. Most a kompozíció spatula segítségével leválasztható a tál faláról és kivehető a tálból.
12. A mixelőtál eltávolítható, balra forgatva.
13. Tisztítsa meg a tartozékokat a „Tisztítás” fejezetnek megfelelően.

VI. RECEPTEK

Piskótatészta kompozíció (Alaprecept), Sebességfokozat: 3-4

Hozzávalók:

25 dkg puha vaj vagy margarin, 25 dkg cukor, 1 tasak vaníliás cukor vagy 1 tasak Citro-Back, csipetnyi só, 4 tojás, 50 dkg búzaliszt, 1 tasak sütőpor, körülbelül 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A lisztet és a többi hozzávalót tegye a mixelőtálba, és 30 másodpercig használja a keverőlapátot az egyes sebességen, majd körülbelül 3 percig a hármas sebességen. Egy tepsit kenjen meg zsiradékkal és tegyen bele sütőpapírt. Töltse be a tésztát és tegye a tepsit a sütőbe. Mielőtt a piskótatésztát kivenné a sütőből, ellenőrizze, hogy megsült-e. Fogpiszkálóval szűrje meg a piskótát a közepén. Ha nem marad tészta a fogpiszkálón, a piskóta megsült. Borítsa ki a piskótát egy lapítóra, és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő

A tepsit a 2. szintre kell behelyezni.

Melegítés: villamos sütő: a sütő alsó és felső részében a hőmérséklet: 175-200° Celsius;
gázsütő: 2-3. fokozat.

Sütési idő: 50 – 60 perc.

A recept kívánság szerint módosítható, például hozzáadható 10 dkg mazsola vagy 10 dkg dió vagy 10 dkg csokoládéreszelék. Valójában számtalan lehetőség létezik.

Lenmagos zsemle, sebességfokozat: 1-2**Hozzávalók:**

50 – 55 dkg búzaliszt, 5 dkg lenmag, 3/8 liter víz, 1 kocka élesztő (4 dkg), 10 dkg jól lecsurgatott, zsírszegény tehéntúró, 1 kávéskanál só. Nedvesítéshez 2 kanál víz.

Elkészítés:

A lenmagot helyezze 1/8 liter langyos vízbe, puhulni. A megmaradt langyos vizet (1/4 liter) öntse a mixelőtálba, morzsolja be az élesztőt, adja hozzá a tehéntúrót és keverje a dagasztólapáttal a 2. sebességfokozaton. Az élesztőnek teljesen fel kell oldódnia. Adagolja az élesztőt, a nedves lenmagot és a sót. Dagassza meg alaposan az 1. sebességfokozaton, majd tegye a 2. sebességfokozatra és folytassa a dagasztást 3-5 percig. Takarja le a tésztát, és hagyja meleg helyen 45-60 percig kelni. Még egyszer dagassza át alaposan a tésztát, vegye ki a tálból és formáljon 16 zsemlét. Nedves sütőpapírt helyezzen a tepsibe. Tegye a zsemléket a tepsibe, és hagyja 15 percig kelni. Langyos vízzel nedvesítse meg a zsemléket, majd tegye a tepsit a sütőbe.

Hagyományos sütő

A tepsit a 2. szintre kell behelyezni.

Melegítés: villamos sütő: a sütő alsó és felső részében a hőmérséklet: 200-220° Celsius (5 perc előmelegítés); gázsütő: 2-3. fokozat.

Sütési idő: 30 – 40 perc.

Csokoládékrém, sebességfokozat: 5-6**Hozzávalók:**

2 dl édes tejszín, 15 dkg fél-keserű csokoládé, 3 tojás, 5 – 6 dkg cukor, csipetnyi só, 1 tasak vaníliás cukor, 1 kanál konyak vagy rum, csokoládéreszelék.

Elkészítés:

Verje fel a tejszínt a mixelőtálban, míg megkeményedik. Vegye ki a tálból és hagyja meghűlni. Olvassza meg a csokoládét a csomagoláson levő utasításoknak megfelelően vagy mikrohullámos sütőben 600 Watt-on 3 percig. Közben a habverővel, a 3. sebességfokozaton verje fel a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sót, míg habos lesz. Adja hozzá az olvasztott csokoládét és keverje az 5-6 sebességfokozaton, míg egységes lesz. Tegyen félre egy kis tejszínhabot a díszítéshez. A többi tejszínhabot adja hozzá a kémes kompozícióhoz és keverje össze, a készülék PULSE funkcióját használva. Díszítse a csokoládékrémet, és fogyasztás előtt hűtse le alaposan.

VII. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
2. Soha ne merítse vízbe a motorházat.
3. Ne használjon erős vagy súrló hatású mosószert.

Motorház

- A motorház külsejét csak nedves törlővel szabad tisztítani

Mixelőtál, keverő alkatrészek

FIGYELEM!

Az alkatrészeket nem ajánlott mosogatógépbe tenni. Ha meleggel vagy maró hatású tisztítószerekkel érintkeznek, az alkatrészek deformálódhatnak vagy elveszíthetik színüket.

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel és mosószerrel tisztíthatók.

FIGYELEM! Sérülésveszély!

- Hagyja az alkatrészeket alaposan megszáradni, mielőtt összeszerelné a készüléket.
- Miután megszáradtak, az alkatrészeket kenje be kevés növényi olajjal.

VIII. FELHASZNÁLÁSI TANÁCSOK

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
Nem gyúl ki a fényjelző, a készülék nem működik	Nincs jól csatlakoztatva a konnektorba	Csatlakoztassa újra a konnektorba
A fényjelző villog, a készülék nem működik	A hátsó fedő nincs jól elhelyezve	Helyezze el ismét a hátsó fedőt
	A gomb nem jelzi a 0 pozíciót, amikor a készülék az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva	Állítsa a gombot 0-ra, majd válassza ki a sebességet
Az inox tál nem stabil	Az inox acéltál nincs jól elhelyezve	Kapcsolja ki a készüléket és helyezze ismét el a tálat
A készülék hosszas működés után leáll	Működésbe jön a túlhevülés védőrendszer	Húzza ki a készüléket a villamos hálózathoz, és hagyja lehűlni. Körülbelül 20 perc múlva indítsa újra a készüléket.

Megjegyzés: Ha fenti megoldások eredménytelenek, forduljon szakemberhez.

IX. MŰSZAKI ADATLAP

Teljesítmény	1500W
Hálózati feszültség	220-240V; 50/60Hz
Szín	rozsdamentes acél



KÖRNYEZETTUDATOS HULLADÉKKEZELÉS

Ön is tehet a környezetvédelemért! Kérjük tartsa be a helyi szabályozásokat: az elhasznált készülékeket vigye egy elektromos hulladékgyűjtő központba.



HEINNER a **Network One Distribution SRL**. bejegyzett védjegye. A többi márka-, terméknevek a megfelelő tulajdonosok bejegyzett védjegyei. A NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül az utasítások szövegének egyetlen része sem másolható, nem változtatható meg, nem fordítható, nem értékesíthető, semmilyen más módon nem felhasználható.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



Ez a termék az Európai Közösség által megszabott standardok és normáknak megfelelően készült.

Importáló: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Sreet, 3-5, Bucharest, Románia

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

HEINNER

ПЛАНЕТАРЕН МИКСЕР

Модел: HPM-1500XMC-V2



- Планетарен миксер
- Енергия: 1500W
- Цвят: Неръждаема стомана

Благодарим че избрахте този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете ръководството за евентуални справки в бъдеще.

Това ръководство за употреба е съставено, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно монтажа, употребата и поддръжката на уреда.

За правилна и безопасна експлоатация на уреда, прочетете внимателно това ръководство с инструкции преди монтаж и употреба.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА

- Планетарен миксер
- Ръководство за употреба
- Гаранционна карта



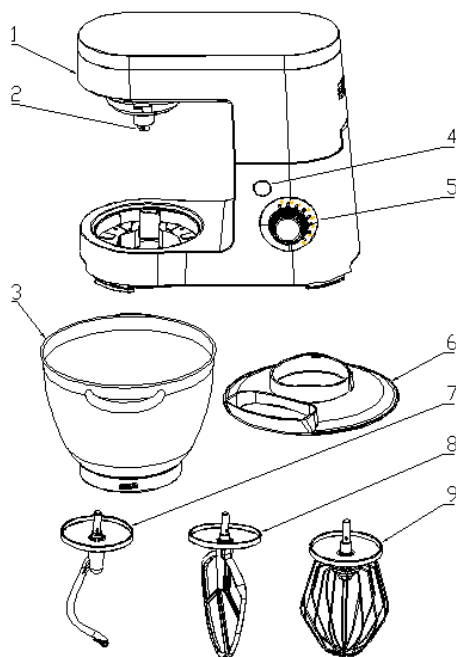
III. ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете внимателно наръчника за употреба преди пускането в експлоатация на уреда и запазвайте инструкциите, включително гаранцията, квитанцията и, ако е възможно, кутията с вътрешната опаковка. Ако дадете този уред на други хора, предложете им и наръчника за употреба.

1. Този уред е предназначен изключително за лична употреба и трябва да се използва за целите, за които е създаден. Този уред не е предназначен за използване с търговска цел. Не го използвайте на открито (освен в случая, в който е бил предназначен за използване на открито). Пазете го далеч от източници на топлина, пряка слънчева светлина, влага (никога не го поставяйте в течности) и повърхности с остри ръбове. Не използвайте този уред с мокри ръце. Ако уредът е влажен или мокър, незабавно го изключете от контакта.
2. Когато почиствате уреда или искате да го съхраните на определено място, спрете го да работи и винаги изваждайте щепсела от контакта (дърпайте щепсела, а не кабела), като след това демонтирате аксесоарите.
3. Не оставяйте уреда да работи без надзор. Ако трябва да напуснете работното място, изключете уреда или извадете щепсела от контакта (дърпайте щепсела, а не кабела).
4. Редовно проверявайте дали уреда и кабела не са повредени. Не използвайте уреда, ако има повреди.
5. Не се опитвайте да поправите сами уреда. Винаги се свързвайте с оторизиран техник. За да се избегне излагането на опасности, дефектните кабели трябва да бъдат заменени само от производителя, от службата за клиенти или от квалифицирано лице и само с кабел от същия тип.
6. Използвайте само оригинални резервни части.
7. Бъдете много внимателни към „Специалните мерки за безопасност“, посочени по-долу.
8. За безопасността на вашите деца, не съхранявайте никакви опаковки (найлонови торбички, кутии, полиетиленово фолио и т.н.) в близост до тях.
Внимание! Не позволявайте на малките деца да си играят с фолио, тъй като има опасност да се задушат!
9. За защита на децата и лицата с увреждания от опасностите, свързани с използването на електрически уреди, уверете се, че този уред се използва само под наблюдение. Този уред не е играчка. Не позволявайте на малките деца да си играят с уреда.
10. Не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
11. Не блокирайте достъпа до бутоните за безопасност.
12. Не поставяйте нищо в лопатките по време на работа на уреда.

13. Поставете уреда на равна, плоска и стабилна работна повърхност.
14. Не поставяйте щепсела на уреда в електрическия контакт, преди да монтирате всички необходими аксесоари.
15. Използвайте само тласкача за да захранвате мелачката.
16. **Риск от претоварване!** Използвайте уреда като мелачка или миксер, но никога не използвайте двете функции едновременно.

IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Основа миксер
2. валът
3. купа от неръждаема стомана
4. Дръжка за понижаване или повишаване на ръката
5. Копче смесване на настройка мощност
6. Покрийте купата
7. месене гребло
8. бъркалки
9. Тел

V. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Използване на купата за смесване

1. Поставете купата за смесване на нейната стойка и завъртете съда по посока на бутона за блокиране (LOCK), докато се фиксира.
2. За да се повдигне рамото на уреда, натиснете дръжката надолу, по посока на стрелката. Сега рамото може да се придвижва нагоре.
3. Монтирайте желанния прибор като поставяте неговата горна част в задвижващия вал и блокирайте приставката във вала, като завъртате надясно.
4. Сега добавете съставките.

Не претоварвайте уреда – максималното количество съставки е 2 кг.

5. Спуснете рамото на уреда като използвате дръжката (4).
6. Поставете щепсела в безопасен контакт, правилно монтиран, от 230 V / 50 Hz.
7. Включете уреда, като използвате скоростния лост на степен между 1 и 6 (в зависимост от съставките).
8. За операция пулсиране (месене на кратки интервали от време), фиксирайте бутона в положение ПУЛС (PULSE). Бутонът трябва да се поддържа в това положение в зависимост от желанния интервал от време. Когато вече не се поддържа в това положение, бутонът автоматично се връща в положение „0”.

Регулиране на степените на скорост и използване на лопатките за най-много 2 кг съставки.

Степени	Употреба	Вид на съставките
1-2	Лопатка за месене	Плътни съставки (напр.: хляб или тестени изделия)
3-4	Лопатка за бъркане	Полуплътни съставки (напр.: палачинки или състав на пандишпан)
5-6	Бъркалка	Леки съставки (напр.: сметана, яйчен белтък (минимум 5 яйца), пудинг от мляко и нишесте)
Пулсиране	Бъркалка	Интервал (напр.: за смесване на пандишпан, яйчен белтък)

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Кратко време за работа: При гъстите съставки, не оставяйте уреда да работи повече от десет минути и го оставете да се охлади в продължение на десет минути.
- Използвайте капак против изпръскване за защита от дисперсия на течните съставки.

9. След смесване / бъркане, преместете бутона (6) в положение „0“ веднага след като съставките са приели формата на сфера. След това изключете уреда от контакта.
10. Натиснете дръжката надолу (4) и рамото на уреда ще се повдигне.
11. Сега, съставът може да се премахне с помощта на шпатула и да се извади от купата.
12. Купата за смесване може сега да се премахне, като я завъртите наляво.
13. Почистете частите, съгласно раздел „Почистване“.

VI. ПРЕПОРЪЧАНИ РЕЦЕПТИ

Състав на пандишпан (Основна рецепта), Степен на скорост: 3-4

Съставки:

250 грама меко масло или маргарин, 250 грама захар, 1 пакетче ванилова захар или 1 пакетче Citro-Back, 1 щипка сол, 4 яйца, 500 грама пшенично брашно, 1 пакетче бакпулвер, припл. 1/8 литра мляко.

Начин на приготвяне:

Сложете брашното и останалите съставки в смесителната купа и използвайте лопатката за бъркане в продължение на 30 секунди при степен на скорост 1, след това в продължение на около 3 минути при степен 3. Намажете тава с мазнина или използвайте хартия за печене. Добавете състава и сложете тавата в фурната. Преди да извадите пандишпана от фурната, проверете дали се е запекъл. Вземете остра дървена клечка и напукайте пандишпана в средата. Ако не остава тесто на клечката означава, че пандишпанът се е запекъл. Обръщайте пандишпана върху грил за сладкиши и го оставете да се охлади.

Традиционна фурна

Нивото, на което се поставя тавата: 2

Отопление: електрическа фурна: температурата в горната и долната част на фурната: 175-200 ° C; газова фурна: степени 2-3.

Време за печене: 50 - 60 минути

В зависимост от предпочитанията си, рецептата може да бъде променена, например: 100 гр стафиди или 100 гр орехи или 100 гр настърган шоколад. Възможностите са безкрайни.

Кифли с ленено семе, Степен на скорост: 1-2**Съставки:**

500 - 550 гр пшенично брашно, 50 гр ленено семе, 3/8 литра вода, 1 кубче мая (40 гр), 100 гр сладка извара с ниско съдържание на мазнини, добре изцедена, 1 чаена лъжичка сол. За навлажняване: 2 супени лъжици вода.

Начин на приготвяне:

Сложете лененото семе да се накисне в 1/8 литра топла вода. Изсипете останалата топла вода (1/4 литра) в смесителната купа, натрошете маята, добавете сладката извара и разбъркайте с лопатката за месене на степен 2. Маята трябва да се разтвори напълно. Добавете в купата пшенично брашно, овлажненото ленено семе и солта. Замесете добре, като изберете степента на скорост 1, след това преминете към степен на скорост 2 и продължете да месите в продължение на 3-5 минути. Покрийте състава и го оставете да кваси на топло място за 45-60 минути. Замесете добре отново, извадете купата и оформяйте шестнадесет кифли. Сложете намокрената хартия за печене в тава. Поставете кифлите в тавата и ги оставете да втасат в продължение на 15 минути. Намокрете ги в топла вода и сложете тавата да се пече.

Традиционна фурна

Нивото, на което се поставя тавата: 2

Отопление: електрическа фурна: температурата в горната и долната част на фурната: 200-220 ° C (предварително затоплена за 5 минути) ; газова фурна: степени 2-3.

Време за печене: 30 - 40 минути

Шоколадов крем, Степен на скорост 5-6**Съставки:**

200 мл подсладена сметана, 150 гр полу-горчив шоколад, 3 яйца, 50 - 60 гр захар, 1 щипка сол, 1 пакетче ванилова захар, 1 супена лъжица коняк или ром, шоколадови люспи.

Начин на приготвяне:

Разбийте сметаната с бъркалката, в смесителната купа, докато се втвърдява. Извадете я от купата и я оставете на хладно място. Разтопете шоколада, както е указано на опаковката или в микровълновата фурна, на 600 W, в продължение на 3 минути. Междувременно в купата разбивайте яйцата, захарта, ваниловата захар, коняка или рома и солта с помощта на бъркалката, избирайки степен на скорост 3, докато се образува пена. Добавете разтопения шоколад и смесвайте равномерно на степен 5 - 6. Запазете малко сметана за украсяване. Добавете останалата сметана към кремообразния състав и смесвайте, като използвате функцията за пулсиране на уреда. Украсете шоколадовия крем и сервирайте след като се охлади добре.

VII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди почистване, извадете захранващия кабел от контакта.
2. Никога не потапяйте корпуса на двигателя във вода.
3. Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати.

Корпус на двигателя

- Външната част на корпуса ще се почиства само с влажна кърпа.

Смесителната купа, смесителните аксесоари

ВНИМАНИЕ!

Компонентите не са подходящи, за да бъдат почистени с помощта на съдомиялната машина. Ако влязат в контакт с топлина или разяждащи почистващи препарати, частите могат да се деформират или обезцветят.

- Частите, които влизат в контакт с храните, могат да се почистват с вода и препарат.

ВНИМАНИЕ!

- Опасност от нараняване!
- Оставете частите да изсъхнат напълно, преди да сглобите отново уреда.
- След като са изсъхнали, смазвайте частите с малко растително масло.

VIII. КУЛИНАРНИ СЪВЕТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Показателят не светва, уредът не работи	Неправилно свързване към контакта	Свържете отново уреда към контакта
Показателят мига с прекъсване, уредът не работи	Задният капак не е правилно поставен	Поставете отново задния капак
	Бутонът не показва скорост 0, когато уредът е свързан към електрическата мрежа	Позиционирайте бутона на скорост 0 и след това изберете желаната скорост
Купата от неръждаема стомана не е стабилна	Уредът от неръждаема стомана не е добре монтиран	Изключете уреда и отново монтирайте купата
Уредът спира, след като е функционирал за дълго време	Започва да работи системата за защита от прегряване	Откачете уреда от електрическата мрежа и го оставете да се охлади. След около 20 минути, рестартирайте уреда.

Забележка: Ако посочените по-горе решения не функционират, моля, потърсете помощта на професионален техник.

IX. ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ

Енергия	1500W
Захранване	220-240V; 50/60Hz
Цвят	Неръждаема стомана



ОБЕЗВРЕЖДАНЕ НА СЪОРЪЖЕНИЯ ЕКОЛОГИЧНО ОТГОВОРЕН

Можете да помогнете за защитата на околната среда!

Моля, спазвайте местните закони и разпоредби: електрическо оборудване неизползваеми отведете до центъра за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана търговска марка на Network One Distribution SRL. Други марки, имена на продукти са търговски марки на съответните им собственици.

Никаква част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или всякакви средства, използвани за получаване на производно, като например превод, трансформация, или адаптация, без предварителното разрешение на ONE РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ NETWORK.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://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**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

HEINNER

MILKSER PLANETARNY

Kod: HPM-1500XMC-V2



www.heinner.com

- Milkser planetarny
- Napięcie: 220-240V, 50/60Hz

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETŐ

Kérjük olvassa el a használati utasítást és a további információkért tartsa meg a kézikönyvet.

Jelen kézikönyv a készülék felszereléséhez, használatához és karbantartásához tartozó valamennyi információt tartalmazza.

A megfelelő és biztonságos üzemeltetés érdekében használat előtt kérjük olvassa el figyelmesen a kézikönyvet.

II. A CSOMAGOLÁS TARTALMA

- **Milkser planetarny**
- **Kézikönyv**
- **Jótállási tanúsítvány**



III. BEZPIECZEŃSTWO

Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją wraz z gwarancją, paragonem i, jeśli to możliwe, z oryginalnym pudełkiem zawierającym opakowanie wewnętrzne. W razie przekazania urządzenia innym osobom, należy im przekazać także instrukcję obsługi.

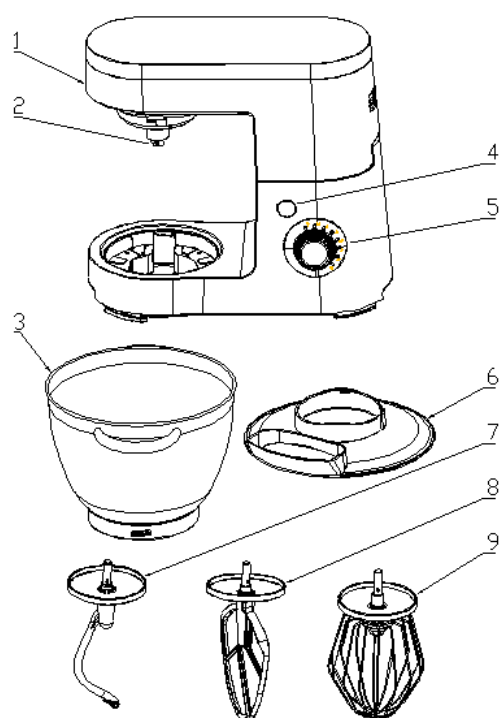
1. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku prywatnego i w przewidzianym celu. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie należy używać go na zewnątrz (poza przypadkami modeli zaprojektowanych do użytku na zewnątrz). Należy utrzymywać urządzenie z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego działania promieni słonecznych, wilgoci (nigdy nie zanurzać w żadnym płynie) i ostrych krawędzi. Nie dotykać urządzenia mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie jest wilgotne, lub mokre, natychmiast odłączyć je od źródła zasilania.
2. Podczas czyszczenia lub w czasie przestoju, jeśli urządzenie nie jest używane, należy wyłączyć urządzenie i zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel) i usunąć wszystkie podłączone akcesoria.
3. Podczas pracy, nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeśli musisz opuścić miejsce pracy, zawsze należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel).
4. Regularnie sprawdzać czy urządzenie lub kabel nie są uszkodzone. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
5. Nie podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. Zawsze skontaktować się z upoważnionym technikiem. By uniknąć wystawienia na niebezpieczeństwo, zawsze należy wymienić uszkodzony kabel u producenta, lub w centrum obsługi klienta, lub u wykwalifikowanego specjalisty, posiadającego kabel tego samego typu.
6. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
7. Zwrócić szczególną uwagę na „Nadzwyczajne Instrukcje Bezpieczeństwa”.
8. By zapewnić swojemu dziecku bezpieczeństwo, należy przechowywać wszystkie elementy opakowania (plastikowe torby, pudła, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
UWAGA! Nie pozwalać dzieciom bawić się folią, gdyż grozi to uduszeniem!
9. By chronić dzieci i osoby niedołążne przed ryzykiem, jakie niesie ze sobą wyposażenie elektryczne, należy upewnić się, że to urządzenie jest używane pod nadzorem. Niniejsze urządzenie nie jest zabawką. Nie wolno dawać go do zabawy małym dzieciom.
10. Urządzenie powinno pracować zawsze pod nadzorem.
11. Nie manewrować przy żadnym z przetłączników bezpieczeństwa.
12. Nie wkładać niczego pomiędzy obracające się nasadki mieszające podczas pracy urządzenia.
13. Umieścić urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

14. Nie podłączać wtyczki urządzenia do gniazdka zasilającego przed zainstalowaniem wszystkich niezbędnych akcesoriów.

15. Do uzupełniania zawartości młynka powinien być używany wyłącznie popychacz.

16. Niebezpieczeństwo przeciążenia! Należy używać młynka albo miksera, ale nie obydwu funkcji równocześnie!

IV. INSTRUKCJA



1. Podstawa Mikser
2. Wał obrotowy
3. misa ze stali nierdzewnej
4. Uchwyt do opuszczania lub podnoszenia ramienia
5. Ustawienie pokrętła moc mieszania
6. Przykryj miskę
7. łopatkę
8. Mieszadła
9. Tel

V. UŻYCIE MISY MIESZAJĄCEJ

1. Umieścić talerz miksujący w urządzeniu i przekręcić go do pozycji LOCK, aż zostanie zablokowany na swoim miejscu.
2. By podnieść ramię miksera, wcisnąć dźwignię do dołu w kierunku , jaki pokazuje strzałka. Ramię podniesie się do góry.
3. Zamontować potrzebną przystawkę, umieszczając ją w wale napędowym i zamykając zawleczkę wału, przekręcając ją w prawo.
4. Teraz można umieścić składniki.
Nie dodawać ich za dużo – maksymalna ilość składników to 2kg.
5. Opuścić ramię mikrujące za pomocą dźwigni .
6. Włączyć wtyczkę zasilającą do odpowiednio zainstalowanego gniazdka 230 V/50 Hz.
7. Włączyć urządzenie za pomocą regulatora poziomu prędkości na wartość pomiędzy 1 a 6 (zależnie od mieszaniny).
8. Dla pracy pulsacyjnej (ugniatanie z krótkimi przerwami), należy przekręcić pokrętło do pozycji "PULSE". Pokrętło musi być trzymane w tej pozycji zgodnie z pożądanym czasem przerwy. Gdy zostaje zwolnione, automatycznie wraca do poziomu „0”.

Dopasowywanie Poziomów i Stosowanie Mieszadeł dla mieszanin poniżej 2kg

Poziomy	Mieszadło	Rodzaj mieszaniny
1-2	Hak ubijający	Gęste substancje (np. chleb lub ciasta)
3-4	Mieszające	Substancje mniej gęste (np. ciasto na naleśniki, ciasto biszkoptowe)
5-6	Ubijaczka	Lekkie mieszaniny (np. śmietana, białka jajek (minimum 5 jaj), budyń)
Pulse	Ubijaczka	Z przerwami (np. do ubijania biszkoptu, piany z białek)

UWAGA:

- Krótki czas pracy: Przy gęstych mieszaninach, nie należy używać urządzenia dłużej niż przez dziesięć minut, a następnie pozwolić jej wystygnać przez kolejne dziesięć minut.
 - Używać osłony by zapobiec rozpryskiwaniu się płynnych mieszanin.
9. Po ugnieceniu/wymieszaniu, jak tylko ciasto zostało uformowane w kulkę, należy przekręcić pokrętło z powrotem na pozycję "0". Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
 10. Przekręcić dźwignię w dół, a ramię się podniesie.
 11. Mieszanina może być teraz wyjęta za pomocą szpatułki i usunięta z misy mieszającej.
 12. Można usunąć misę mieszającą przekręcając ją w lewo.
 13. Wyczyścić części, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie".

VI. POLECANE PRZEPISY**Biszkopt (Przepis Podstawowy), Poziom 3-4****Składniki:**

250gramów miękkiego masła, lub margaryny, 250 gramów cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego lub aromatu cytrynowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 gramów mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Umieścić mąkę i resztę składników w misie miksującej, mieszać za pomocą mieszadła przez 30 sekund na poziomie 1, a następnie przez 3 minuty na poziomie 3. Nasmarować blaszkę, lub pokryć papierem do pieczenia. Włączyć mieszanie i rozpocząć pieczenie. Przed wyjęciem ciasta z pieca, należy sprawdzić, czy jest upieczone. Wbić ostry drewniany patyczek w środek ciasta. Jeśli nie przykleja się do niego ciasto, oznacza to, że biszkopt jest gotowy. Przekroić ciasto na paterę i pozwolić, by wystygło.

Piekarnik Tradycyjny

Wysokość wsadu: 2

Grzanie: piekarnik elektryczny, góra-dół 175-200°C; piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia: 50-60 minut

W zależności od preferencji, przepis może być modyfikowany, np. poprzez dodanie 100g rodzynek lub 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Możliwości jest mnóstwo.

Buteczki z siemieniem lnianym, Poziom 1-2**Składniki:**

500-550g mąki pszennej, 50g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40g), 100g niskotłuszczowego zsiadłego mleka, dobrze odsączonego, 1 łyżeczka soli. Na wierzch: 2 łyżeczki wody.

Przygotowanie:

Zamoczyć siemie lniane w 1/8l. ciepłej wody. Pozostałe ¼ l wlać do misy miksującej, dodać pokruszone drożdże, dodać zsiadłe mleko i wymieszać hakowym mieszadłem ugniatającym na poziomie 2. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąkę z namoczonym siemieniem oraz sól. Dokładnie ugnieść na poziomie 1 a następnie zmienić na poziom 2 i kontynuować przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i pozwolić mu wyrosnąć, zostawiając na 45-60 min w ciepłym miejscu. Jeszcze raz dokładnie ugnieść, wyjąć ciasto z misy i uformować 16 bułeczek. Przykryć blachę do pieczenia mokrym papierem do pieczenia. Umieścić bułeczki na blasze i pozwolić im rosnąć jeszcze przez 15 min. Pokryć je niedużą warstwą ciepłej wody i rozpocząć pieczenie.

Piekarnik Tradycyjny:

Wysokość wsadu: 2

Grzanie: piekarnik elektryczny, góra-dół 200-220°C (wcześniej nagrany przez 5 minut), piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia 30-40 minut

Krem Czekoladowy, Poziom 5-6**Składniki:**

200ml słodkiej śmietanki, 150g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60g cukru, szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 łyżeczka koniaku lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

Ubić śmietanę na sztywno w misie do ubijania za pomocą ubijaczki. Przełożyć do innego naczynia i umieścić w chłodnym miejscu, by ją schłodzić. Rozpuścić polewę zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, lub w mikrofalówce na 600W przez 3 min. W tym czasie ubić jajka z cukrem, cukrem waniliowym, koniakiem/rumem i solą za pomocą ubijaczki na poziomie 3 tak, aby uformowała się piana. Dodać rozpuszczoną czekoladę i wymieszać równomiernie na poziomie 5-6. Odłożyć nieco śmietany dla ozdoby. Pozostałą część dodać do ciasta i krótko mieszać za pomocą funkcji pulsacyjnej. Ozdobić krem śmietaną i podawać schłodzony.

VII. CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem usunąć kabel zasilający z gniazdka.
- Nigdy nie zanurzać korpusu z silnikiem w wodzie!
- Nie stosować żadnych ostrich ani żrących środków czyszczących.

Obudowa Silnika

- Czyścić wyłącznie wilgotną szmatką zewnętrzną część obudowy.

Misa Miksująca, Wyposażenie Miksujące**UWAGA:**

Elementy nie są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce. Wystawione na działanie gorąca, lub żrących środków czyszczących, mogą ulec deformacji lub stracić kolor.

- Elementy, które wchodzi w kontakt z żywnością, mogą być czyszczone wodą z płynem.

UWAGA: Niebezpieczeństwo urazu!

- Pozwól, by części dokładnie wyschły przed ponownym zmontowaniem urządzenia.
- Użyj niewielkiej ilości oleju roślinnego na osłony po wyschnięciu.

VIII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Światelko wskaźnika nie pali się, jednostka nie działa.	Nieprawidłowe podłączenie do prądu	Ponownie podłączyć do prądu
Światelko wskaźnika mruga, jednostka nie działa.	Tylna pokrywa zainstalowana niepoprawnie.	Ponownie zainstalować tylną pokrywę
	Przełącznik nie wskazuje prędkości 0 podczas podłączenia do kontaktu	Przełączyć pokrętło na prędkość 0 a następnie wybrać pożądaną prędkość
Poluzowana misa mieszająca	Misa mieszająca ze stali nierdzewnej nieprawidłowo zainstalowana	Zatrzymać urządzenie i ponownie zainstalować misę mieszającą
Urządzenie zatrzymuje pracę po długim czasie pracy	Włącza się ochrona przeciw przeciążeniom	Wyłączyć zasilanie, poczekać aż urządzenie ostygnie. Po około 20 minutach włączyć ponownie.

Wskazówka: Jeśli powyższe rozwiązania nie sprawdzają się, należy zwrócić się po pomoc do profesjonalnych serwisantów.

IX. KARTA

MOC:	1500W
NAPIĘCIE:	220-240V, 50/60Hz

**KÖRNYEZETTUDATOS HULLADÉKKEZELÉS**

Hozzájárulhatsz a tiszta környezet megtartásához!

Kérjük, tartsák be a helyi szabályokat és törvényeket: a használaton kívüli háztartási gépeket vigye speciális hulladékgyűjtőbe!



A **HEINNER** a **Network One Distribution Kft** védett márkaneve. A más márkanevek, terméknevek az illető üzem jegyzett márkanevei.

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. All rights reserved.

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



Ez a termék az Európai Közösség szabványainak megfelelően került megtervezésre és kivitelezésre.

Importer: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, Bucuresti, Romania

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

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Heinner, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/heinner-mikser-sa-posudom-hpm-1500xmc-v2-akcija-cena/>