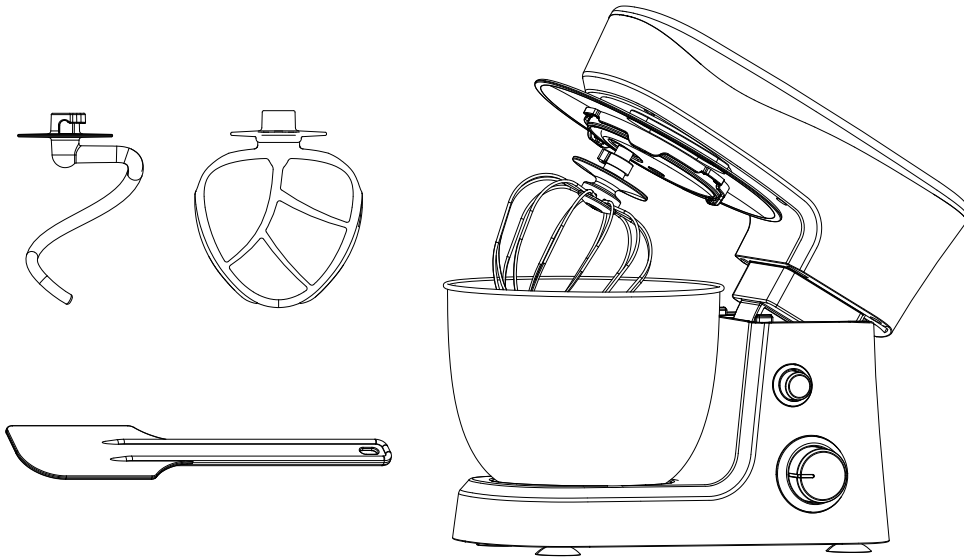


HAUSBERG®



INSTRUKCIJA

HB-7625

Kombainas, maišytuvas

Gerbiamas kliente,

Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją, kad išvengtumėte žalos dėl netinkamo naudojimo. Ypatingą dėmesį skirkite saugos informacijai. Jei prietaisą perduodate kitam asmeniui, ši naudojimo instrukcija taip pat turi būti perduota.

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS:

1. Perskaitykite visas instrukciją.
2. Įsitikinkite, kad jūsų elektros lizdo įtampa atitinka nurodytą maišytuvo vardinėje etiketėje.
3. Nenaudokite maišytuvo su pažeistu laidu ar kištuku, prietaisui sugedus, jį numetus ar kaip nors sugadinus.
4. Gražinkite prietaisą į artimiausią įgaliotą aptarnavimo centrą, kad jis būtų apžiūrėtas, suremontuotas arba sureguliuotas elektrinis ar mechaninis reguliavimas.
4. Nepalikite maišytuvo be priežiūros, kol jis veikia.
5. Neleiskite, kad laidas kabotų ant stalo ar stalviršio krašto arba karštų paviršių.
6. Siekdami apsisaugoti nuo elektros smūgio pavojaus, neikiškite maišytuvo ar maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį. tai gali sužaloti žmogų arba sugadinti gaminį.
7. Venkite sąlyčio su judančiomis dalimis. Kad sumažintumėte žmonių sužalojimo ir (arba) maišytuvo sugadinimo riziką, laikykite rankas, drabužius, taip pat menteles ir kitus įrankius atokiau nuo maišytuvo.
8. Kai Jūsų prietaisą netoli naudoja vaikai ar neįgalūs žmonės, būtina atidi priežiūra.
9. Maišytuvo negalima naudoti kietoms ir sausoms medžiagoms maišyti, antraip gali būti sugadinti peiliai.
10. Šis prietaisas neskirtas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos prižiūrėtų ar instruktuoję dėl prietaisų naudojimo asmuo, atsakingas už jų saugumą.
11. Vaikai turėtų būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
12. Po kiekvieno naudojimo būtinai pasukite greičio reguliatorių į 0 padėtį. Prieš išardydami įsitikinkite, kad variklis sustoja. Ir maitinimo šaltinio laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo.
13. Nestatykite prietaiso ant karštų viryklių ar šalia jų ar įkaitusios orkaitės.
14. Niekada neišimkite maišymo plaktuvo / tešlos kablį / kiaušinių plakiklio, kai prietaisas veikia.
15. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai jis nenaudojamas, prieš uždėdami ar nuimdami dalis ir prieš valydami.
16. Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį.
17. Nenaudokite prietaiso lauke.
18. Išsaugokite šias instrukcijas.
19. Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje

vietoje.

20. Prietaisus gali naudoti asmenys, turintys fizinių trūkumų, jutimiais ar protiniais gebėjimais arba stokojančiais patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jei supranta su tuo susijusius pavojus.

21. Vaikai neturi žaisti su prietaisu.

22. Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei jis paliekamas be priežiūros, ir prieš montuodami, ardydami ar valydami.

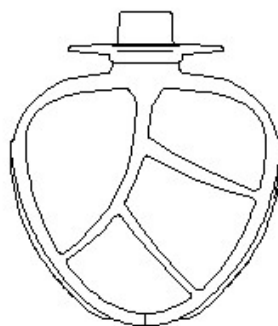
23. Prieš keisdami priedus ar artindamiesi prie naudojamos dalies, kuri juda, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

24. Neapkraukite prietaiso.

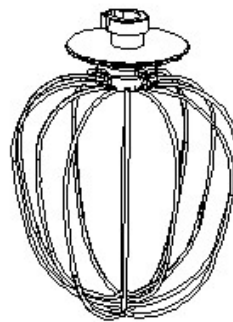
25. Skirtas naudoti, tik namų sąlygomis, ne pramoniniam maisto gaminiui.



Tešlos kablys



Maišymo štuotelė



Kiaušinių plaktukas

PRIEŠ NAUDODAMI DAUGIAFUNKCINĮ MAIŠYTUVĄ

Prieš surinkdami maišytuvą įsitikinkite, kad maitinimo laidas atjungtas nuo elektros lizdo ir greičio pasirinkimo jungiklis yra išjungtas.

1. Paspaudus pakreipimo mygtuką, maišytuvo galvutė automatiškai atsilaisvins ir užsifiksuos pakreipimo padėtyje.

2. Pasirinkite norimus priedus, kurie priklauso nuo atliekamo miksavimo: maišymo plaktuvas, skirtas kiaušiniams ir sviestui maišyti ir plakti, ir tešlos kablys, skirtas tešlai minkyti, kiaušinių plakiklis, skirtas kiaušinio baltymui / pienui / skystam maistui plakti ir putoms plakti.

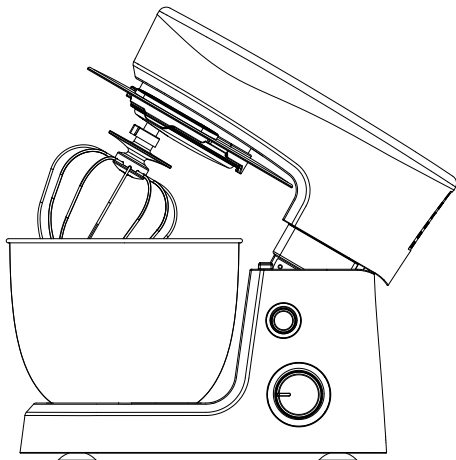
3. Tiesiogiai įdėkite maišymo plaktuvą / tešlos kablį / kiaušinių plaktuvą, kol jis užsifiksuos:

Kiaušinių plaktuvas arba tešlos kablys, arba kiaušinių plaktuvas turi būti iki galo įkištas į lizdą, nes priešingu atveju gali nukentėti maišymo rezultatas.

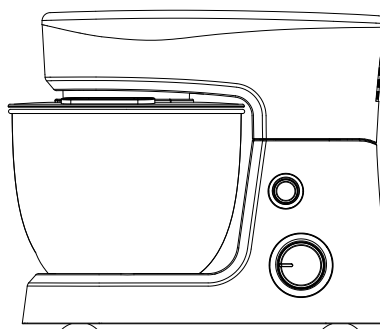
4. Įstatykite maišymo indą į padėtį. Pirmiausia uždėkite dubenį ant pagrindo, tada sukite dubenį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis užsifiksuos tinkamoje padėtyje (žr. 1 pav.).

5. Norėdami nuleisti galvutę ir įdėti maišymo plaktuvą / tešlos kablį / kiaušinių plaktuvą į dubenį, laikydami galvutę viena ranka ir palengva nuleisdami galvutę žemyn Pasigirs spragtelėjimo garsas, kai galvutė pasieks tinkamą padėtį.

6. Ir įsitikinkite, kad dubens dangtis yra vietoje (žr. 2 pav.).



1 pav.



2 pav.

NAUDODAMI DAUGIAFUNKCĮ STOVINTĮ MAIŠYTUVĄ MAIŠYMOUI


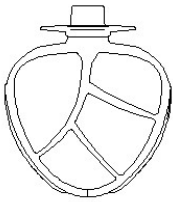
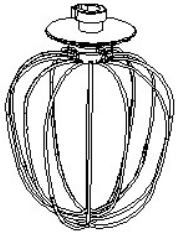
1. Įsitikinkite, kad greičio nustatymas yra padėtyje „išjungta“. Tada įjunkite kištuką į maitinimo tinklą.

2. Pasukite greičio rankenėlę į norimą padėtį.

Įspėjimas: Kai maišytuvas veikia, neikiškite į dubenį peilio, metalinių šaukštų, šakutės ir pan.

3. Maksimalus veikimo laikas per vieną kartą neturi viršyti 5 minučių, o tarp 2 ciklų iš eilės turi būti išlaikytas ne trumpesnis kaip 10 minučių poilsio laikas.

4. GREIČIŲ NUSTATYMAS

PRIEDAS	Pav.	Tinkamas greitis	LAIKAS	Maksimalus tūris
Tešlos kablys		1-4	1 greičiu 30 s, tada 2-3 greičiu 30 s, po to 4 greičiu dar 2 - 4 min.	Maksimaliai 600g miltų Maksimalus miltų ir vandens santykis: 1 g miltų : 0,6 ml (35-45 °C)
Maišymo štuotelė		1-4	1-2 greičiu 1 min., Po to 3-4 greičiu dar 3-4 min.	
Kiaušinių plaktuvas		5-6	5-7 min.	Mažiausiai 3 kiaušinių baltymai

5. Baigus maišyti, pasukite greičio parinkiklį į padėtį OFF (išjungta) ir ištraukite laidą iš elektros lizdo.
6. Laikykite nuspaudę pakreipimo mygtuką, maišytuvo galvutė automatiškai pakils ir užsifiksuos pakelta. Perspėjimas: Prieš paspausdami pakreipimo mygtuką (t. y. prieš pakeldami maišytuvo galvutę), įsitikinkite, kad maišymo plaktuvo priedas yra kitoje maišytuvo galvutės pusėje, priešingu atveju, pakėlus maišytuvo galvutę, maišymo plaktuvo priedas atsirems į maišymo indą; jei maišymo plaktuvo priedas yra priekinėje maišytuvo galvutės dalyje, vėl įjunkite greičio parinkiklį, leiskite maišytuvui kelias sekundes sukstis, tada išjunkite greičio parinkiklį, kad maišymo plaktuvo priedas sustotų reikiamoje vietoje.
7. Jei reikia, maisto produktų perteklių nuo maišytuvo priedų nubraukite plastikine mentele.
8. Šiek tiek priverstinai ištraukite maišymo plaktuvą / tešlos kablį / kiaušinių plakiklį. Rekomenduojama paspausti maišymo plaktuvo / tešlos kablį / kiaušinių plakiklio poveržlę, kad lengvai ištrauktumėte maišymo plaktuvą / tešlos kablį / kiaušinių plakiklį.
Išpėjimas: Prieš ištraukiant maišymo plaktuvą / tešlos kablį / kiaušinių plakiklį, greičio reguliatorius turi būti išjungtas ir elektros kištukas turi būti ištrauktas iš elektros lizdo.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Maisto maišytuvo dalių priežiūra

1. Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
Dėmesio: daugiafunkcinio maišytuvo negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
2. Sudrėkinta šluoste nuvalykite išorinį galvutės ir pagrindo paviršių ir nušluostykite minkšta sausa šluoste.
3. Nuo maitinimo laido nuvalykite maisto likučius.
4. Norėdami visiškai išvalyti maišymo indą, maišymo plaktuvą, mentelę, tešlos kablį ir kiaušinių plakiklį, panardinkite į šiltą muiluotą vandenį. Tada nuplaukite po tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite.

MAISTO RUOŠIMO PATARIMAI

1. Prieš pradėdami darbą maišytuvu, šaldytuve laikomi ingredientai, pvz., sviestas ir kiaušiniai, turi būti kambario temperatūros. Šiuos ingredientus pasiruoškite iš anksto.
2. Kad į mišinį nepatektų kiaušinių lukštų ar netinkamų kiaušinių, iš pradžių įmuškite kiaušinius į atskirą indą, o tik paskui įmaišykite į mišinį.
3. Neperplakite per daug. Būkite atidūs, kad mišinius maišytumėte / maišytumėte tik tol, kol rekomenduojama recepte. Sudėkite į sausus ingredientus tik tol, kol jie susimaišys. Visada naudokite nedidelį greitį.
4. Klimatinės sąlygos. Sezoniniai temperatūros pokyčiai, ingredientų temperatūra ir jų tekstūros skirtumai įvairiose vietovėse - visa tai turi įtakos reikiamam maišymo laikui ir gaunamiems rezultatams.
5. Visada pradėkite maišyti mažesniu greičiu, palaipsniui didinkite iki rekomenduojamo greičio, kaip nurodyta recepte.

RECEPTAI

	Ingredientai	Procedūra
Du kiaušiniai tryniai (Tešlos kablys)	2 puodeliai persijotų kepinių miltų 1-1/4 puodelio granuliuoto cukraus 2-1/2 arbatinis. š. kepinio miltelių 3/4 arbatinio šaukštelio druskos	1) Dubenyje persijokite miltus, cukrų, kepinio miltelius ir druską. Supilkite pieną ir vanilę. 2) Minkykite 0,5 min. žemiausiu greičiu, kol tešla susimaišys. 3) Tada vidutiniu greičiu minkykite 2 min. 4) Sustabdykite, nugramdykite dubens šonus ir dugną. 5) Įdėkite kiaušinius, minkykite dar 1 -1/2 min. aukščiausiu greičiu.
Avižinė duona (tešlos kablys)	2 puodeliai persijotų miltų 1 arbatinis šaukštelis sodos 1 arbatinis šaukštelis druskos 1-1/2 arbatinio šaukštelio cinamono 2 puodeliai greitai paruošiamų avižinių dribsnių 1 puodelis sutrumpinto sviesto arba margarino 1/2 puodelio granuliuoto cukraus 3/4 puodelio rudojo cukraus 2 kiaušiniai 1-1/2 arbatinio šaukštelio vanilės 1/3 puodelio pieno 1 puodelis šokolado drožlių 3/4 puodelio smulkintų riešutų	1) Persijokite miltus, sodą, druską ir cinamoną, tada suberkite avižinius dribsnius. 2) Sumaišykite sviestą, cukrų, kiaušinius ir vanilę. 3) Plakite grietinėlę aukščiausiu greičiu 2 min, 4) Įpilkite pieno ir pusę miltų mišinio, sumaišykite iki vientisos masės, tada minkykite 1 min. didžiausiu greičiu. 5) Įpilkite likusį miltų mišinį ir pakartokite maišymą. 6) Įmaišykite šokolado drožles ir riešutus ir minkykite didžiausiu greičiu 1 min.

<p>Avižinių dribsnių sausainiai (mažas dubenėlis, tešlos kablys)</p>	<p>2 puodeliai persijotų miltų 1 arbatinis šaukštelis sodos 1 arbatinis šaukštelis druskos 1-1/2 arbatinio šaukštelių cinamono 2 puodeliai greitai paruošiamų avižinių dribsnių 1 puodelis sviesto arba margarino 1/2 puodelio granuliuoto cukraus 3/4 puodelio rudojo cukraus 2 kiaušiniai 1-1/2 arbatinio šaukštelių vanilės 1/3 puodelio pieno 1 puodelis šokolado drožlių 3/4 puodelio smulkintų riešutų</p>	<p>1) Persijokite miltus, sodą, druską ir cinamoną, tada suberkite avižinius dribsnius. 2) Sumaišykite sviestą, cukrų, kiaušinius ir vanilę. 3) Plakite grietinėlę aukščiausiu greičiu 2 min. 4) Įpilkite pieno ir pusę miltų mišinio, sumaišykite iki vientisos masės, tada minkykite 1 min. aukščiausiu greičiu. 5) Įmaišykite likusį miltų mišinį ir pakartokite maišymą. 6) Įmaišykite šokolado drožles ir riešutus ir minkykite aukščiausiu greičiu 1 min.</p>
<p>Bulvių tyrė (plaktuvas)</p>	<p>2 svarai nuluptų bulvių 1/2 puodelio karšto pieno 2 arbatiniai šaukšteliai margarino 1 arbatinis šaukštelis druskos</p>	<p>1) Nuskuskite bulves ir virkite pasūdytame vandenyje, kol suminkštės, bet nebus minkštos. 2) Bulves sutrinkite puode, tada trinkite vidutiniu greičiu apie 1 min. 3) Sustabdykite, dubenį išvalykite. 4) Paruoškite karštą pieną, sviestą ir druską. Supilkite ant bulvių, plakite aukščiausiu nustatymu 1 min.</p>
<p>Plaktas kiaušinio baltymas (plaktuvas)</p>	<p>2 kiaušiniai</p>	<p>1) Kiaušinio baltymą sudėkite į dubenį 2) plakite aukščiausiu greičiu</p>

TECHNINIAI DUOMENYS

Veikimo įtampa: 220-240 V 50/60 Hz

Energijos suvartojimas: 700 W

Nerūdijančio plieno dubuo 3,5 ltr.

Garantija ir klientų aptarnavimas

Šį prietaisą turi aptarnauti tinkamai apmokyti remonto meistrai.

Aplinkai nekenksmingas šalinimas

