





















## Телена бъркалка от неръждаема стомана (13)

За разбиване и смесване. Разбиване на съставки като масло, белтъци, сметана и други.

Идеален и за приготвяне на кремове, сосове и други.

## Гъвкава бъркалка\* (14)

Бъркалка от неръждаема стомана с гъвкави силиконови ръбове.

Полезно за смесване на теста и меки блатове. Подвижните ръбове гарантират равномерна консистенция през целия процес.

## Предпазител срещу пръски\* (10)

За предпазване от пръскане и за улесняване на добавянето на съставки при употреба. Подходящ само за използване с купата от неръждаема стомана\*.



Стандартните и допълнителни аксесоари, предназначени за контакт с храни, са изработени от материали, които отговарят на разпоредбите на действащото законодателство.

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

## 3 Употреба

### 3.1 Използване на миксера (Фиг. А, В и С)

- Поставете миксера върху здрава, стабилна и суха повърхност.
- Натиснете бутона за повдигане/спускане на главата (4).
- Задръжте бутона натиснат и повдигнете главата (1), като я насочвате с ръка.
- Поставете купата (9) в нейната основа (8). Хванете купата за дръжката и я завъртете (9) по посока на часовниковата стрелка, докато щракне на място.
- Изберете необходимия аксесоар въз основа на типа смесване, което ще се извърши.



#### Внимание

Не работете с миксера с аксесоара, без да сте заключили купата на място.

- Поставете аксесоара в долната приставка (5) и го натиснете нагоре. Продължете да натискате аксесоара нагоре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато приставката щракне напълно на място (5).



Уверете се, че аксесоарът е правилно заключен на място в приставката.

- Добавете съставките в купата.
- Задръжте бутона (4) натиснат и спуснете главата (1), като я насочвате с ръка.
- Ако е необходимо, поставете предпазителя срещу пръски\* (10) върху купата с отвора навън.



# Употреба



Използване на предпазителя срещу пръски\* (10)

- Поставете предпазителя за изливане върху горния ръб на купата от неръждаема стомана\*, след като сте поставили купата в нейната основа, поставили аксесоара в долната приставка и след като сте спуснали главата в работно положение.
- Поставете капака за изливане с отвора навън, така че съставките да могат да се добавят в купата, без да се налага да спирате миксера.



## Внимание

Отстранете предпазителя за изливане, за да повдигнете или спуснете главата с аксесоара, фиксиран към долната приставка.

- Уверете се, че селекторът на скоростта (3) е в положение "0" (ИЗКЛ.).
- Включете щепсела в контакта.
- Изберете необходимата скорост (3), за да стартирате уреда и да започнете да смесвате съставките. Вижте „Препоръчителни скорости“.



## Внимание

- За по-голяма безопасност, всеки път, когато захранването се прекъсва към двигателя, например чрез повдигане на главата или изваждане на уреда от контакта, селектора на скоростта първо трябва да се постави в нулева позиция, преди миксерът да се рестартира.
- Винаги трябва да премествате селектора на скоростта на позиция 0 (ИЗКЛ.), преди да натиснете бутона, за да преместите главата на мотора.



## Внимание

- Не докосвайте аксесоарите, докато уредът работи.
- Не работете с миксера с поставен аксесоар и празна купа.



Възможно е моторната глава да се движи леко при смесване или месене на плътни смеси или големи количества. Това трябва да се счита за нормално и няма да компрометира работата или дългия живот на уреда.

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.



## 3.2 Когато приключите (фиг. В и D)

- Поставете селектора за скорост (3) в положение "0" (ИЗКЛ.) и извадете щепсела от контакта.
- Отстранете предпазителя срещу пръски (10) от купата, ако има такъв.
- Натиснете бутона за повдигане/спускане на главата (4), за да повдигнете главата (1).
- Натиснете леко аксесоара нагоре и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го освободите от щифта. Отстранете аксесоара от долната приставка (5).
- Извадете купата (9) от основата ѝ, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, за да я освободите.

## 3.3 Функции

### Безопасна заключваща система

Уредът разполага със система за безопасност, която автоматично изключва уреда при вдигане на моторната глава.

### Система за плавен старт

При стартиране на уреда скоростта постепенно се увеличава до достигане на зададената скорост. Това предотвратява повреда на уреда и аксесоарите и гарантира, че съставките няма да бъдат изхвърлени от купата.



### Планетарно движение

Аксесоарите на миксера се движат с планетарно действие на смесване. Движението се генерира от аксесоара, който се върти около оста си в посока, обратна на въртеливото движение на миксера. Това увеличава максимално покритието на цялата купа, така че всички съставки да се смесят напълно с отлични резултати за всички продукти.



### Горещ уред

След продължителна употреба горната част на главата на двигателя може да се нагрее. Това обаче обикновено не е индикация за неизправност.



# Употреба

## 3.4 Общи съвети

- Никога не превишавайте максималната скорост и капацитет, посочени в таблицата, за да предотвратите повреда на уреда.
- Включете уреда на ниска скорост, докато всички съставки се смесят, след което увеличете скоростта в зависимост от необходимата операция.
- Когато добавяте съставки, винаги ги изсипвайте върху ръба на купата, а не директно върху подвижния аксесоар.
- Намалете скоростта, когато добавяте сухи или течни съставки, за да спрете разпръскването им. Увеличете отново скоростта, когато са смесени.
- Използвайте предпазителя срещу пръски\* на купата за течни смеси или когато добавяте сухи съставки, за да избегнете замърсяване на предмети в близост до стоящия миксер или да бъдете ударени от разпръснати течности или прах.
- Поддържайте купата и аксесоарите чисти и ги прикрепете към уреда само когато са напълно сухи.
- Почистете главата и корпуса на миксера внимателно с влажна кърпа, ако са замърсени.

## Съвети за разбиване на белтъци

- За най-добри резултати използвайте белтъци на стайна температура.
- Преди да разбийете белтъците, се уверете, че аксесоарът и купата не са влажни или мазни и че по тях няма следи от жълтък.
- За да предотвратите разпръскване, постепенно увеличете скоростта до препоръчаната скорост, след което разбийте, докато постигнете необходимата твърдост.
- Миксерът позволява много бързо разбиване на белтъците. Обърнете голямо внимание на процеса, за да избегнете прекаленото разбиване на белтъците, което би довело до отделяне.

## Съвети за разбиване на сметана

- За най-добри резултати използвайте студена разбита или двойна сметана направо извадена от хладилника.
- За да предотвратите разпръскване, постепенно увеличете скоростта до препоръчаната скорост, след което разбийте, докато постигнете необходимата консистенция.
- При разбиване на количество, равно на литър течна сметана, започнете на скорост 7-8 за първата минута или поне докато започне да се сгъстява. След това увеличете скоростта до 10 за оставащото време.

## Препоръки за рецепти с яйца

- За най-добри резултати използвайте яйца със стайна температура.
- Когато работите с твърдо тесто, не превишавайте количеството от 3 средни яйца, като при необходимост добавете малко вода.

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.



## Препоръки за месене

- Уверете се, че съотношението на течностите в тестото е достатъчно (най-малко 50-60% от количеството брашно, спрямо теглото). Тестото, което е твърде сухо и следователно твърдо, може да претовари двигателя.
- Ако уредът се затруднява, изключете го, разделете тестото на две части и ги омесете поотделно.

## Тесто за хляб/пица и тесто за паста с яйца

- Пуснете уреда на скорост 1, докато съставките се смесят, след което увеличете до скорост 2.
- За да позволите на съставките да се смесят най-добре, препоръчваме да добавите течните съставки в купата в началото.
- Паста с яйца, хляб, пица: месете само с куката за тесто. Използвайте бъркалката само за да започнете процедурата за месене. НЕ използвайте гъвкавата бъркалка\*.

## Готови блатове за торта

- За до 1 кг тесто: пуснете уреда на ниска скорост, докато съставките започнат да се събират, след което постепенно увеличете скоростта до 7 за оставащото време.
- За до 2 кг тесто: пуснете уреда на скорост 1, докато съставките започнат да се събират, след което постепенно увеличете скоростта до 3-4 за оставащото време.

## Тестени изделия

- Винаги трябва да се използват студени съставки, когато се правят сладкиши, особено къси пасти, освен ако в рецептата не е посочено друго.
- Когато пригответе сладкиши, първо разбийте маслото на стайна температура със захарта, след това добавете яйцата и накрая брашното.

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

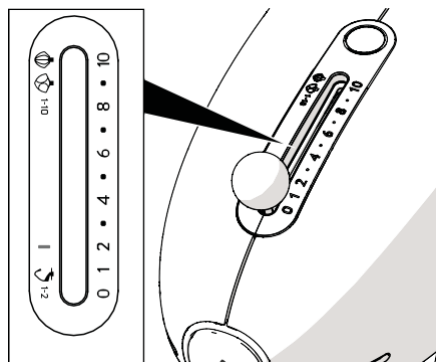


# Употреба

## 3.5 Препоръчителни скорости



Селекторът за скорост (3) показва най-подходящия аксесоар за използване с избраната скорост. Скоростите, посочени в таблицата, са приблизителни и могат да варират в зависимост от рецептата и взаимодействието на различните използвани съставки.



Настройка на скоростта	Функция	Аксесоар
Ниска 1 - 2	<b>МЕСЕНЕ</b> Месене - приготвяне на втасали теста (хляб, пица, яйчена паста и др.), вижте „Тесто за хляб/пица и тесто за яйчена паста“.	
Ниска 1 - 3	<b>КОМБИНИРАНЕ</b> Комбиниране на съставките.	
Средна 4 - 7	<b>СМЕСВАНЕ</b> Смесване и разбиване на плътни теста. * Разбиване на яйца и масло, смеси за кекс като плодов кекс.	
Висока 8 - 10	<b>РАЗБИВАНЕ</b> Разбиване на леки или плътни теста. Разбиване на сметана, белтъци или сосове.	

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

# Употреба



Акcesoари и препоръчителни скорости, максимални мощности

Акcesoар	Подготовка	Скорост	Време	Мин./макс. капацитет
	Белтъци	8-10	2-3 мин	2 - 12 <sup>(1)</sup>
	Крем	8-10	2-3 мин	100 мл/1000 мл
 	Готови блатове за торта	1-7	3-4 мин	2 кг общо тесто
	Тестени изделия	1-7	3-4 мин	2.6 кг общо тесто
	Тесто за хляб/пица	1-2	4 мин	1.8 кг общо тесто (макс.1,2 кг брашно)
	Тесто за паста с яйца	1-2	5-7 мин	500 гр общо тесто с 3 яйца

<sup>(1)</sup> Среден размер на яйцата: 53-63 гр.



Таблицата трябва да се приема само като насока.

Скоростта и капацитета зависят от използвания акcesoар, количеството смес в купата и използваните съставки.

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен акcesoар.



## 4 Почистване и поддръжка

Това ръководство съдържа инструкции за почистване, поддръжка и препоръки от производителя към клиента. Всички други интервенции трябва да се извършват от оторизиран сервиз.

Преди почистване ВИНАГИ изваждайте щепсела от електрическата мрежа и оставете уреда да се охлади. Никога не потапяйте основата на двигателя. (2) във вода или други течности.



Разлети течности или тесто трябва незабавно да се отстранят с помощта на мека, влажна памучна кърпа.



### Внимание

- Не използвайте парни струи за почистване на уреда.
- Не използвайте почистващи продукти, съдържащи хлор, амоняк или белина върху стоманени части или части с метални покрития.
- Не използвайте абразивни или корозивни почистващи препарати.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргала
- Редовно почиствайте компонентите и аксесоарите след всяка употреба.

- Куката за тесто, плоската бъркалка, бъркалката с гъвкави ръбове\* и купата от неръждаема стомана\* могат да се мият в съдомиялна машина.
- Телената бъркалка и предпазителят срещу пръски\* могат да се мият на ръка с неутрален препарат и мека гъба.
- Силиконовите ръбове на гъвкавата бъркалка\* могат да се свалят и да се мият в съдомиялна машина.

- Стъклената купа\* може да се мие ръчно с топла вода и неутрален препарат или в съдомиялна машина с програма с ниска температура (максимум 50° C).
- Пръстеновата гайка в основата на купата може да се отстрани и измие отделно на ръка с неутрален препарат и мека гъба.

\* Стандартно само за определени модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.





## 4.1 Какво да направите, ако...

Проблем	Причина	Решение
Моторът не стартира.	Моторът е прегрял.	Изключете миксера от захранването и оставете мотора да изстине.
	Щепселът не е поставен правилно в контакта.	Включете щепсела в контакта. Не използвайте адаптери или удължители. Проверете дали главният прекъсвач на къщата е включен.
	Кабелът е дефектен.	Сменете кабела в оторизиран сервиз.
	Липса на мощност.	Проверете дали главният прекъсвач на къщата е включен.
	Главата е повдигната по време на работа.	Системата за предпазно заключване е работила. Преместете селектора за скорост на 0 (ИЗКЛ.), натиснете и задръжте бутона отзад, за да освободите главата и да я спуснете.
Уредът вибрира.	Миксерът не лежи върху стабилна повърхност.	Поставете миксера върху твърда, стабилна повърхност.
	Гумените крачета против плъзгане са износени.	Сменете ги в оторизиран сервиз.
	Скоростта е зададена твърде висока или натоварването е прекомерно.	Задайте по-ниска скорост и се уверете, че купата не е препълнена.
	Купата не е правилно заключена в основата си.	Проверете дали купата е правилно заключена в основата си.



## Почистване и поддръжка

	Долната приставка се разхлабва с времето.	Занесете смесителя за проверка и настройка в оторизиран сервиз.
Акcesoарите се удрят в стените на купата.	Акcesoарът или купата не са правилно заключени на място.	Преместете селектора за скорост на 0, натиснете бутона отзад на уреда, за да повдигнете главата и проверете дали акcesoарът е правилно заключен в позиция в долната приставка и купата дали е правилно заключена в позиция на основата.
Акcesoарът трудно се обръща в купата.	Сместа от тестото е твърде гъста и пречи на акcesoара да се върти.	Добавете вода или друга течност, за да разхлабите тестената смес.
	Купата е твърде пълна.	Извадете съдържанието на половината от купата и го обработете отделно.



Ако проблемът не е разрешен или в случай на друг вид повреда, свържете се с вашия местен център за техническа поддръжка.

Съответствието с клауза 11 от директива EN IEC 60335 беше проверено чрез извършване на следната подготовка: Кюфтета. Акcesoар: гъвкава тупалка. Вход: 254,4 V- 50 Hz. Продукти: 800 г телешка кайма, 500 г свинска кайма, 20 г сол, 200 г галета, 200 г високоглютенено фино, 2 жълтъка. Време на работа: 2 минути. Скорост 1 (30 секунди) и скорост 10 (90 секунди). Процедура: поставете всички съставки в купата и покрийте с капака за изливане, разбъркайте на скорост 1 за 30 секунди, след което увеличете до скорост 10 за 90 секунди.