

# HEINNER

## ROBOT DE BUCĂTĂRIE

Model: HPM-1000WH



- Robot de bucătărie
- Accesorii: blender, mașină de tocat, tel, paletă, cârlig pentru frământat
- Putere: 1000 W

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

## I. INTRODUCERE

**Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.**

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



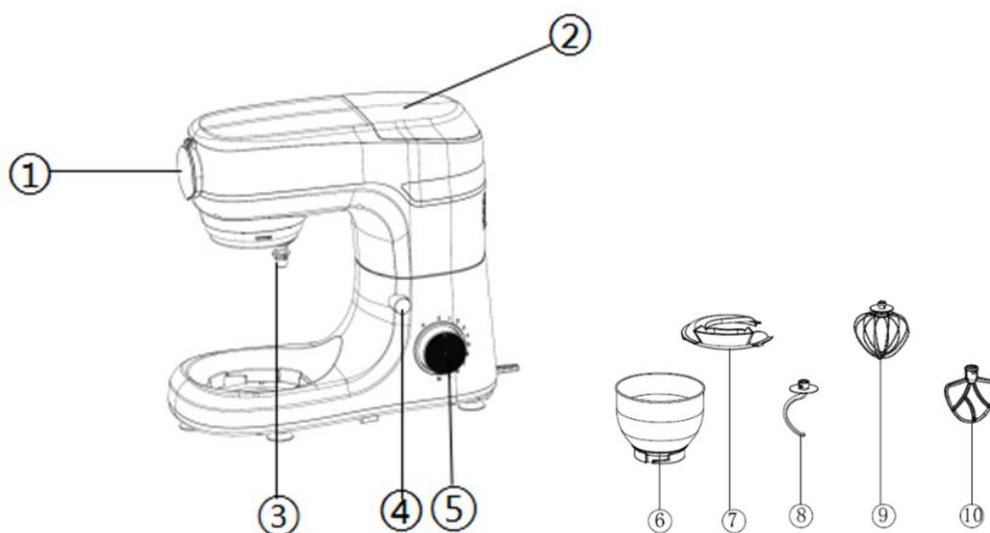
- Robot de bucătărie
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție
- Accesorii: blender, mașină de tocat, tel din aluminiu, cârlig și paletă turnate

### III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele recomandări:

1. Nu introduceți unitatea motorului în apă și nu o clătiți sub jet de apă.
2. Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii disponibile în locul de utilizare.
3. Nu utilizați aparatul dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat sau dacă prezintă defecțiuni, dacă a fost scăpat pe jos sau avariat în orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat în vederea verificării, reparării sau reglării electrice sau mecanice.
4. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce acesta este în funcțiune.
5. Atunci când aparatele electrocasnice sunt utilizate de către copii sau în preajma acestora, este necesară o supraveghere atentă.
6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a fi curățat și înainte de montarea sau demontarea accesoriilor.
7. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau comercializate de către producător poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu, electrocutarea sau vătămarea.
8. Demontați paleta/cârligul pentru frământat/telul de pe aparat înainte de a le spăla.
9. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
10. Asigurați-vă de fiecare dată că selectorul este în poziția OFF înainte de a introduce ștecărul în priza de perete. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, rotiți selectorul la poziția OFF și scoateți ștecărul din priză.
11. Evitați atingerea pieselor aflate în mișcare.
12. În timpul funcționării aparatului, nu atingeți paletele cu mâinile, hainele, spatule sau alte ustensile, pentru a reduce riscul de vătămare corporală și/sau deteriorare a aparatului.
13. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți aparatul în apă sau în alt lichid. Aceasta poate cauza vătămări corporale sau deteriorarea produsului.
14. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
15. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
16. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
17. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau să atingă suprafețele fierbinți.
18. Nu utilizați aparatul în aer liber.
19. Păstrați aceste instrucțiuni.

## IV. DESCRIERE

**Robot de bucătărie**

1. Capac frontal
2. Capac posterior
3. Conector pentru accesorii
4. Buton pentru deblocarea capului multifuncțional
5. Selector de viteze (buton rotativ)
6. Bol
7. Protecție împotriva stropirii
8. Cârlig pentru frământat
9. Tel
10. Paletă

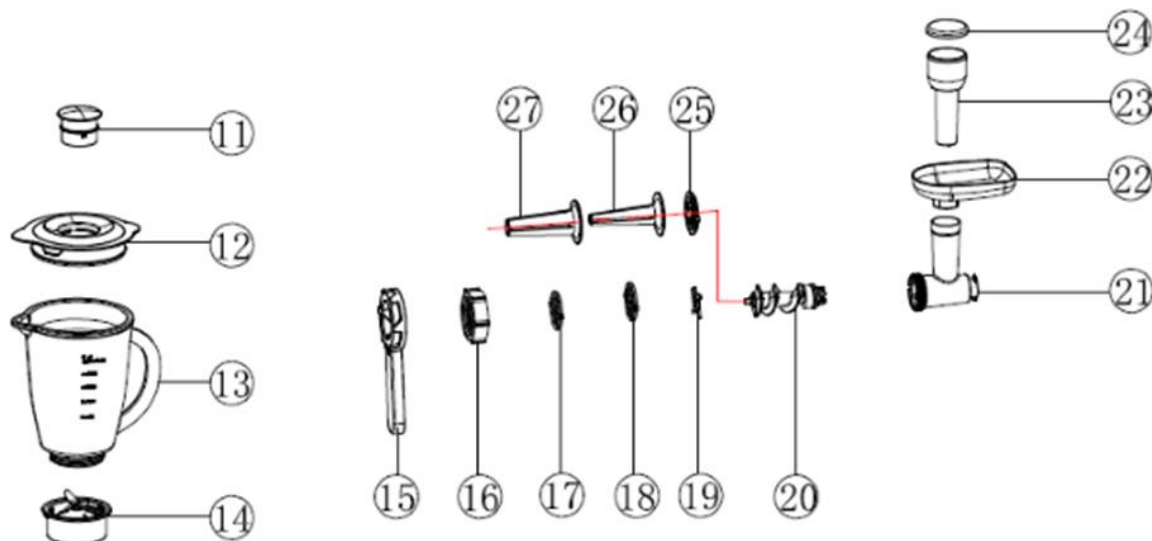
**Blender**

11. Pahar gradat
12. Capacul blenderului
13. Cana blenderului (sticlă)
14. Ansamblu cu lame pentru blender

22. Pâlnie
23. Dispozitiv de împingere
24. Capacul dispozitivului de împingere
25. Suport accesoriu pentru cârnați
26. Accesoriu mic pentru cârnați
27. Accesoriu pentru cârnați

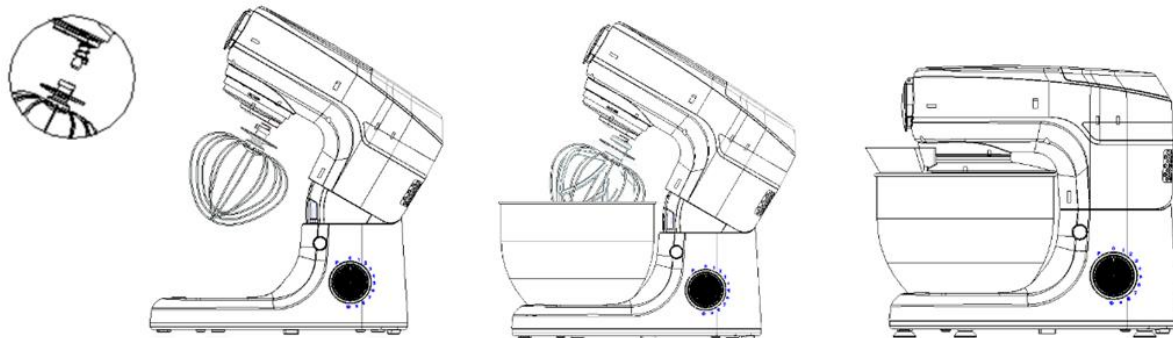
**Mașină de tocat**

15. Cheie
16. Inel de fixare
17. Sită de tocare A
18. Sită de tocare B
19. Cuțit
20. Ax melcat
21. Cilindru pentru axul melcat

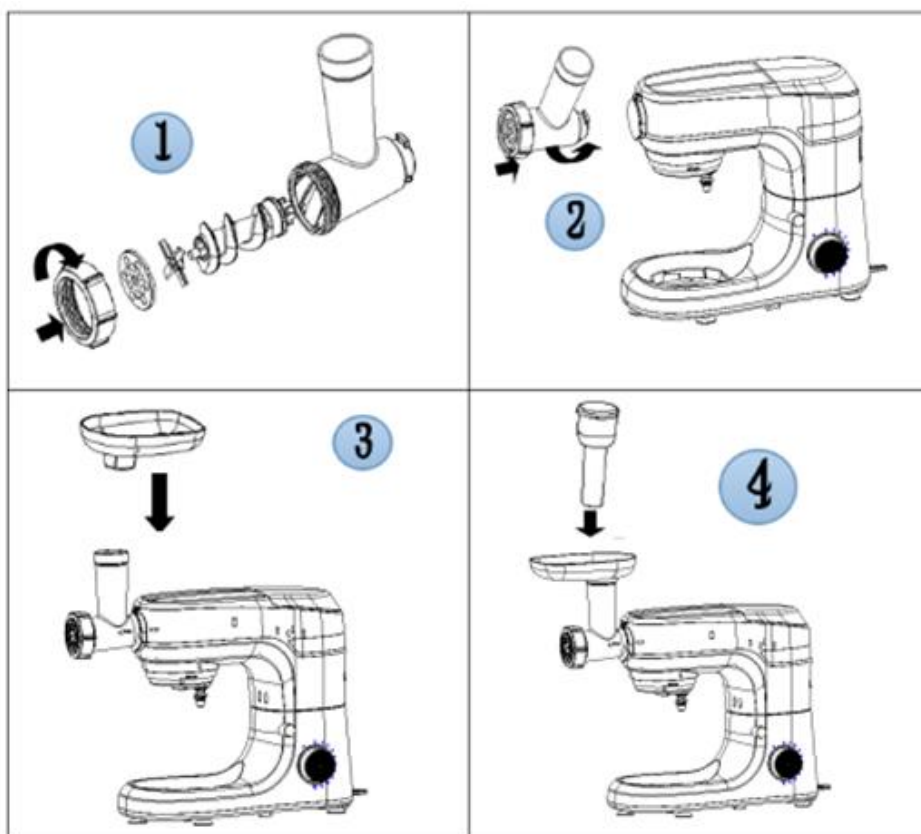


V. ASAMBLARE

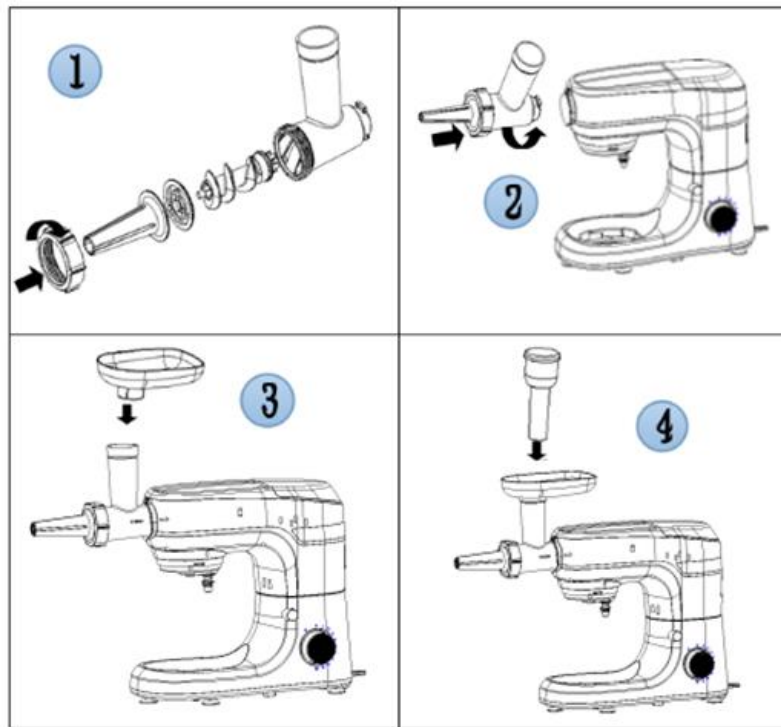
Montarea corespunzătoare a telului



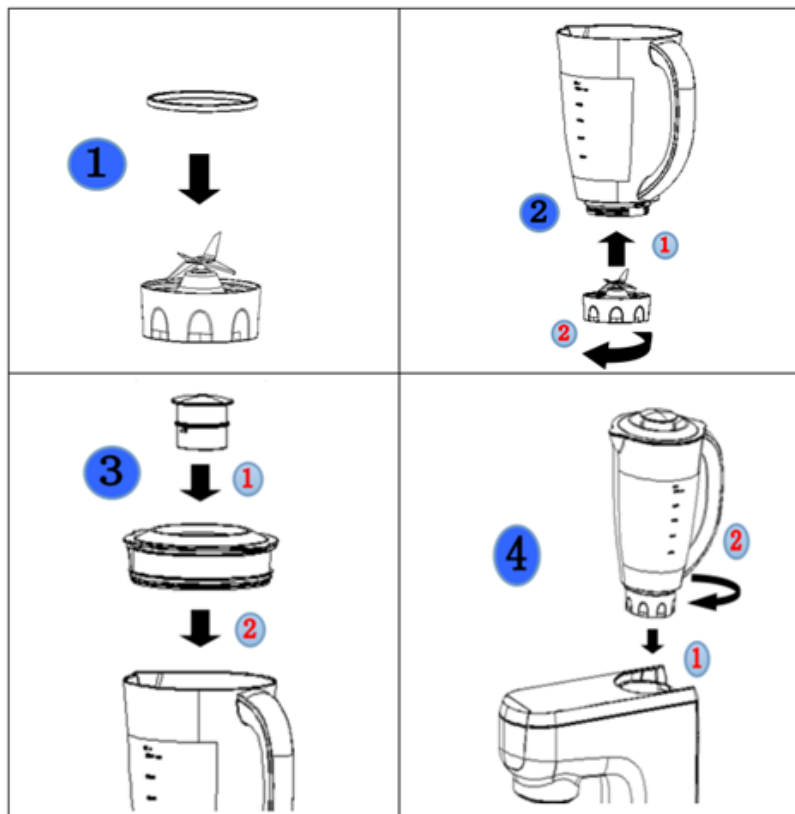
Montarea corespunzătoare a accesoriului pentru tocat



### Montarea corespunzătoare a accesoriului pentru cârnați



### Montarea corespunzătoare a blenderului



## VI. UTILIZAREA APARATULUI




Înainte de prima utilizare a robotului de bucătărie și a accesoriilor, curățați bine componentele care intră în contact cu alimentele. Asigurați-vă că ștecărul aparatului este scos din priză și că selectorul de viteze este la poziția „0”.

### Accesoriile pentru bolul de amestecare

#### Notă:

1. Înainte de a porni robotul de bucătărie, asigurați-vă că selectorul de viteze este la poziția „0”, apoi atașați telul, paleta sau cârligul pentru frământat.
2. Atunci când amestecarea este completă, rotiți selectorul de viteze la poziția „0”, apoi scoateți ștecărul din priză.
3. Durata maximă a unui ciclu de funcționare nu trebuie să depășească 10 minute, fiind necesară o pauză de cel puțin 20 de minute între două cicluri de funcționare consecutive.
4. În timpul amestecării, puteți adăuga ingrediente prin orificiul din capacul bolului. Respectați cantitățile, duratele și vitezele de procesare recomandate. Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu utilizați o viteză de procesare mai mare decât cea recomandată.
5. Rotirea conectorului pentru accesorii în timpul utilizării altor accesorii (cum ar fi blenderul sau mașina de tocat) este normală.

Cantitățile, duratele și vitezele de procesare pentru bolul de amestecare sunt următoarele:

|   | Denumire                | Scop  | Viteză | Durață   |
|---|-------------------------|---|--------|----------|
|  | Cârlig pentru frământat | Pentru aluat de pâine   | 1-2    | 4-6 min. |
|  | Paletă                  | Pentru prepararea prăjiturilor, biscuiților, produselor de patiserie, piureului de cartofi etc. | 1-10   | 4-6 min. |
|  | Tel                     | Pentru a bate albușuri de ou, smântână, bezele, spume și sufleuri                               | 10     | 3 min.   |

**Nota:** Cantitatea recomandată pentru rezultate optime, la utilizarea telului pentru baterea albusurilor este de minim 2 albusuri.

## Blenderul

1. Puneți unitatea motorului pe o suprafață orizontală plană și asigurați-vă că ștecărul este scos din priză.
2. Puneți cana blenderului pe unitatea motorului, apoi rotiți cana în sensul acelor de ceasornic până la fixarea corespunzătoare a acesteia.

**NOTĂ: Partea inferioară a cării este prevăzută cu un dispozitiv de siguranță care împiedică funcționarea blenderului în cazul în care cana nu este montată corect.**

3. Deschideți capacul cării blenderului prin rotirea acestuia în sens contrar acelor de ceasornic. Descojiți fructele sau legumele și îndepărtați semințele sau sâmburii acestora, apoi puneți ingredientele în cana blenderului. De obicei, se adaugă puțină apă pentru ca aparatul să funcționeze mai ușor. Cantitatea de ingrediente nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe cană, nici să fie sub nivelul minim. Raportul optim de fructe/legume și apă este de 2:3.

**NOTĂ: Blenderul nu poate fi utilizat pentru baterea albușului de ou, pentru pasarea cartofilor, amestecarea aluatului sau extragerea sucului din fructe sau legume.**

4. Puneți la loc capacul cării blenderului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Puteți adăuga ingrediente prin orificiul din centrul capacului în timpul funcționării blenderului. După adăugarea ingredientelor, puneți la loc paharul gradat. Aliniați proeminențele de pe paharul gradat cu canelurile din capacul cării, împingeți paharul în jos și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se fixează.
6. Asigurați-vă că selectorul de viteze este la poziția „OFF”, apoi conectați ștecărul la sursa de alimentare și reglați selectorul de viteze la poziția dorită. Dacă doriți să accelerați procesarea, puteți apăsa butonul „Pulse”.

**NOTĂ: Înainte de punerea în funcțiune, asigurați-vă că ați poziționat corespunzător capacul cării blenderului. Nu deschideți capacul în timpul funcționării. În plus, puteți utiliza o tijă pentru amestecarea ingredientelor prin orificiul situat în centrul capacului.**

7. Nu lăsați aparatul să proceseze continuu pentru o durată mai mare de 3 minute. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de pornirea următorului ciclu de funcționare.
8. Rotiți **selectorul de viteze** la poziția „OFF” odată ce ingredientele procesate au consistența dorită.
9. Rotiți cana blenderului în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-o de pe unitatea motorului. Scoateți cu grijă capacul cării și vărsați amestecul obținut.



### Mașina de tocat

1. Asamblați axul melcat, cuțitul, sita de tocare și inelul de fixare înainte de începerea procesării.

**Notă: Aliniați orificiul de ghidaj de pe sita de tocare cu știftul de pe cilindru și asigurați-vă că tăișul cuțitului este orientat către sita de tocare. Nu montați invers cuțitul.**

2. Montați cilindrul pentru axul melcat în unitatea motorului. Apăsați cu degetul mare de la o mână pe butonul de blocare și țineți cilindrul pentru axul melcat cu cealaltă mână. Introduceți cilindrul în unitatea motorului și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la fixare. Eliberați butonul de blocare. Cilindrul pentru axul melcat este acum fixat pe unitatea motorului, iar aparatul poate fi utilizat.

Atenție! Asigurați-vă că, în timpul asamblării, aparatul este deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică.

3. Montați pâlnia pe cilindrul pentru axul melcat.
4. Asigurați-vă că aparatul este oprit, apoi conectați ștecărul la sursa de alimentare cu energie electrică.
5. După ce vă asigurați că aparatul funcționează normal, puneți bucățile de carne în pâlnie, apoi utilizați dispozitivul de împingere.

**Notă: Puneți în pâlnie numai bucăți de carne dezosată.**

6. Durata maximă a unui ciclu de funcționare nu trebuie să depășească 10 minute, fiind necesară o pauză de cel puțin 20 de minute între două cicluri de funcționare consecutive.
7. Puneți sub inelul de fixare un recipient de dimensiuni corespunzătoare, pentru carnea tocată care iese din aparat.
8. Puneți selectorul de viteze la poziția „OFF” în cazul în care aparatul se blochează. Continuați utilizarea aparatului numai după îndepărtarea cauzei blocajului. După utilizarea aparatului, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.
9. Pentru dezasamblare, apăsați cu degetul mare de la mâna stângă pe butonul de blocare, rotiți cu mâna dreaptă cilindrul pentru axul melcat în sensul acelor de ceasornic, apoi scoateți-l.

**Atenție! Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare în timpul dezasamblării accesoriilor.**

## VII. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

**Atenție:** Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide.

2. Ștergeți suprafețele exterioare ale aparatului cu o lavetă umedă, apoi cu o lavetă moale și uscată.
3. Ștergeți resturile de alimente de pe cablul de alimentare.
4. Pentru o curățare completă, introduceți bolul, spatula, cârligul pentru frământat și telul în apă caldă cu săpun. Apoi clătiți componentele sub jet de apă și ștergeți-le. Aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
5. Avertisment: Orice intervenții pentru repararea aparatului trebuie realizate de către un reprezentat de service autorizat.

## VIII. SFATURI PRIVIND PREPARAREA

1. Ingredientele refrigerate (cum ar fi untul și ouăle) trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a începe omogenizarea acestora. Stabiliți din timp ce ingrediente doriți să utilizați
2. Pentru a elimina posibilitatea apariției cojilor sau a ouălor stricate în rețeta dumneavoastră, spargeți ouăle într-un recipient separat, apoi adăugați-le în amestec.
3. Nu amestecați ingredientele excesiv. Aveți grijă să amestecați/omogenizați ingredientele doar pentru durata recomandată în rețetă. Amestecați ingredientele uscate până când acestea se încorporează. Utilizați întotdeauna setarea pentru viteză redusă.
4. Condiții de mediu. Schimbările de temperatură sezoniere, temperatura ingredientelor și variația texturii acestora de la o zonă la alta joacă un rol important pentru stabilirea duratei de amestecare necesar și pentru obținerea rezultatelor dorite.
5. Începeți de fiecare dată omogenizarea ingredientelor la viteză mică. Măriți treptat viteza până la cea recomandată în rețetă.

## IX. REȚETE

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

|                                   |  |  |
|-----------------------------------|--|--|
| Piure de cartofi (paleta)         | 900 g cartofi curățați de coajă                | 1) Curățați cartofii de coajă și fierbeți-i în apă cu sare până se înmoaie, însă fără să se terciuiască.<br>2) Când devin afânați, zdrobiți cartofii într-o crăticioară sau dați-le forma unui cartof mai mare și bateți cu mixerul la treapta intermediară de viteză timp de 1 min.<br>3) Opriți mixerul și curățați conținutul de pe pereții castronului sau ai crăticioarei.<br>4) Amestecați laptele fierbinte cu untul și sarea. Turnați peste cartofi și bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 1 min. |
|                                   | ½ cești lapte fierbinte<br>2 linguri margarină |  |
|                                   | 1 linguriță sare                               |  |
| Albuș de ou (se utilizează telul) | 4 ouă  | 1) Puneți ouăle într-un bol.<br>2) Bateți ouăle la setarea de viteză cea mai ridicată.   |

## X. DETALII TEHNICE

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| <b>Putere</b>                 | 1000 W            |
| <b>Tensiune de alimentare</b> | 220-240V, 50/60Hz |
| <b>Culoare</b>                | Alb               |

**Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu**

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Va rugăm să respectați reglementările locale, prin predarea echipamentelor electrice nefuncționale unui centru de colectare a echipamentelor electrice uzate.



**HEINNER** este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



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

Importator: **Network One Distribution**

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

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## FOOD PROCESSOR

Model: HPM-1000WH



- Food processor
- Accessories: blender, meat grinder, whisk, beater, dough hook
- Power: 1000W

Thank you for purchasing this product!

## I. INTRODUCTION

***Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.***

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## II. PACKAGE CONTENT



- **Food processor**
- **User manual**
- **Warranty card**
- **Accessories: blender, meat grinder, aluminum whisk, die-cast hook and beater**

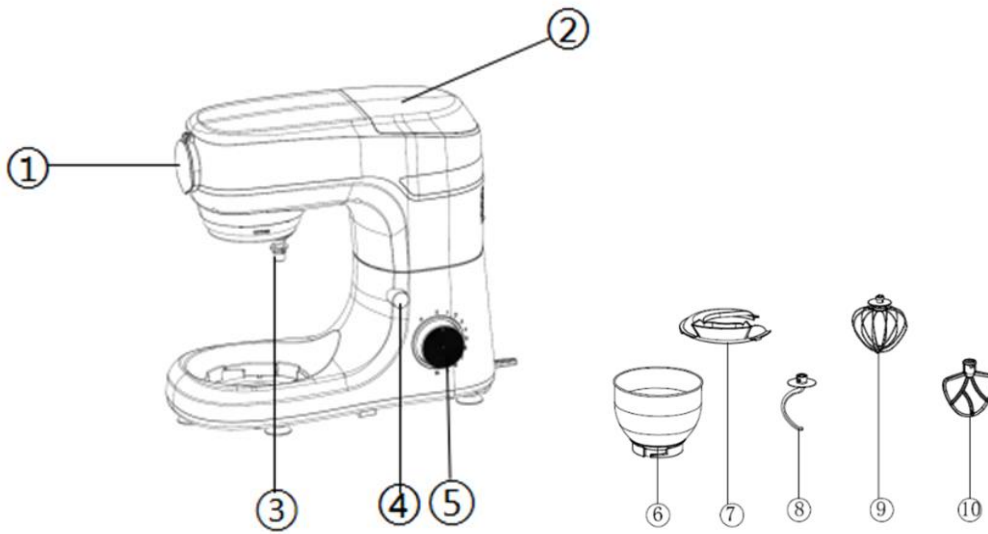
### III. SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed including the following:

1. Do not immerse the motor unit in water or rinse it under the tap.
2. Before you contact the appliance to the power, make sure the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
3. Do not operate appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave appliance unattended while it is operating.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Remove beater/dough hook/whisk from machine before washing.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
11. Avoid contact with moving parts.
12. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
13. To protect against risk of electrical shock, do not put machine in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
14. Do not use machine for other than intended use.
15. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
16. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface, including the stove.
18. Do not use outdoors.
19. Save these instructions.



**IV. DESCRIPTION**



**Kitchen machine**

- 1. Front out cover
- 2. Rear output cover
- 3. Tool connector
- 4. Head release button
- 5. Speed selector (rotary knob)
- 6. Bowl
- 7. Splash guard
- 8. Dough hook
- 9. Whisk
- 10. Beater

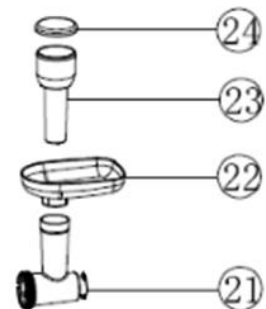
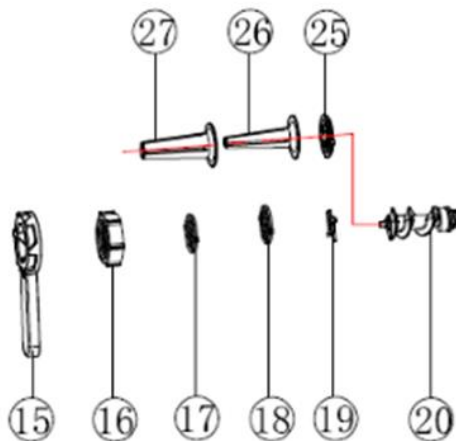
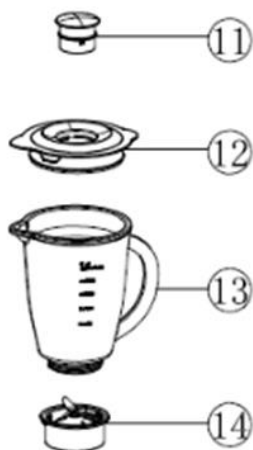
**Blender unit**

- 11. Measuring cup
- 12. Blender lid
- 13. Blender jar (glass)
- 14. Blender blade assembly

- 22. Funnel
- 23. Pusher
- 24. Pusher cover
- 25. Harm stick bracket
- 26. Small harm stick
- 27. Harm stick

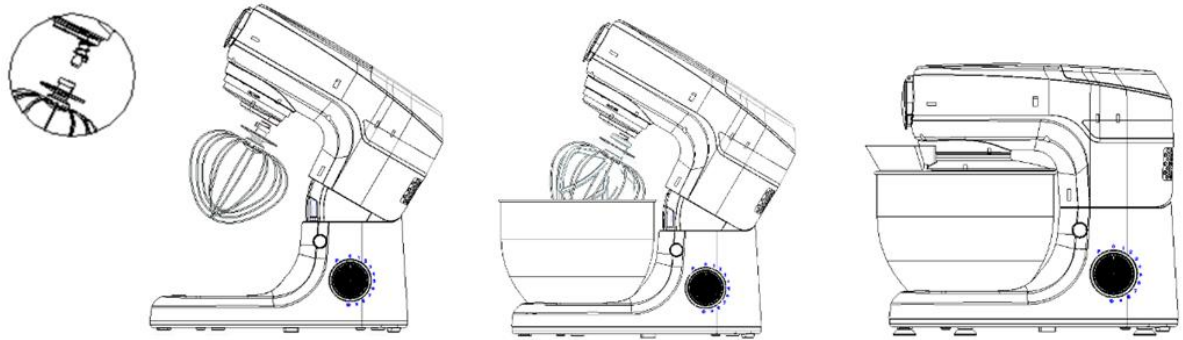
**Meat mincer**

- 15. Spanner
- 16. Screw ring
- 17. Grinding disc A
- 18. Grinding disc B
- 19. Cutter knife
- 20. Ream meat rod
- 21. Ream meat bracket

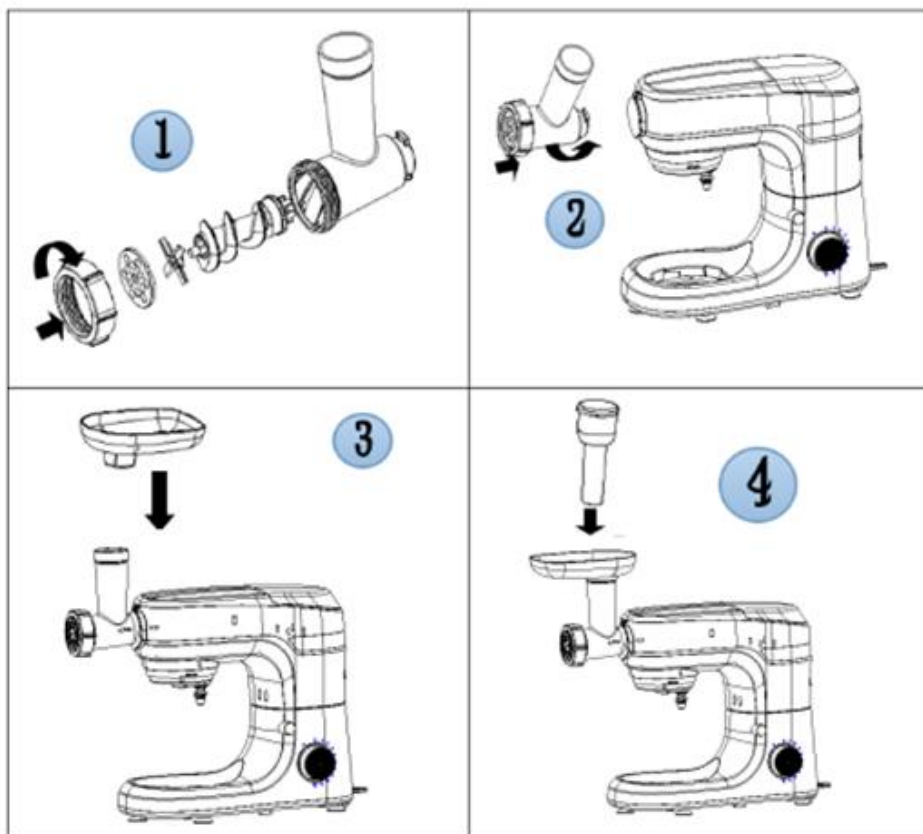


V. ASSEMBLY

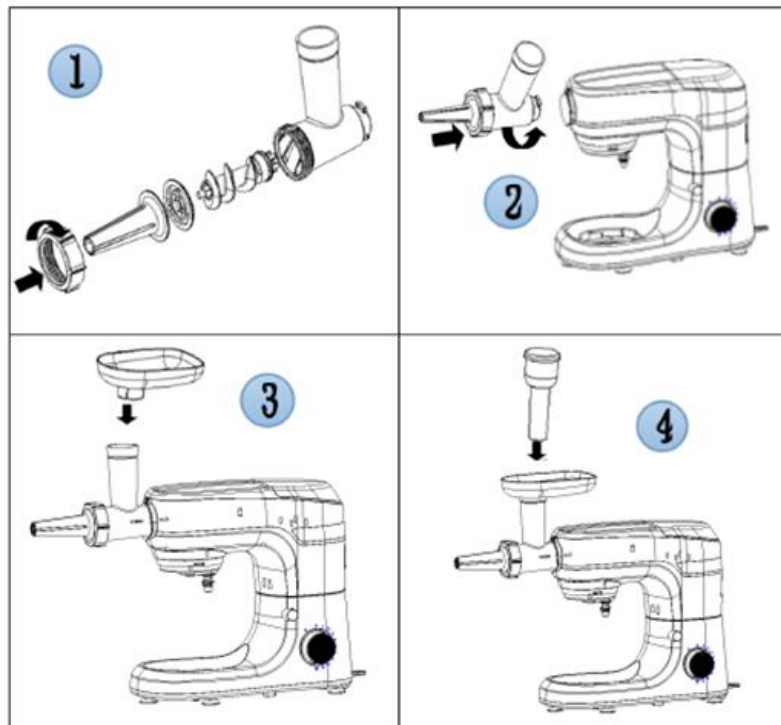
The proper whisk tools assembly



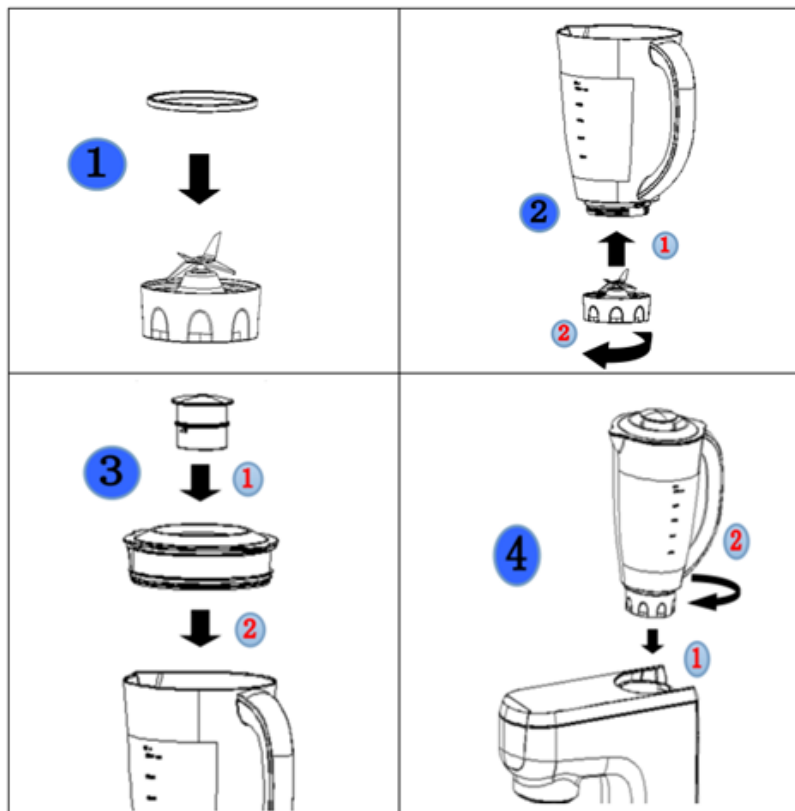
The proper meat mincer assembly



The proper sausage maker assembly



The proper blender assembly



## VI. USING THE APPLIANCE




Before using the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. Make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the "0" position.

### Mixing bowl tools

#### Note:

1. Before switching on your kitchen machine, make sure the speed selector is at the "0" position, and then attach the whisk, beater or dough hook.
2. Always turn the speed selector to "0" position, unplug the cord from power outlet when mixing is completed.
3. The max. operation time per times shall not exceed 10 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.
4. During mixing you can add ingredient according to your task from the opening of bowl cover.
5. Follow the recommended quantities, processing time and speed. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
5. It is normal that the tool connector will rotate with the gear cover, during the use of other accessories such blender, meat mincer etc.

The recommended quantities, processing time and speed for bowl tool as following:

|   | Name       | Purpose   | Speed | Time    |
|---|------------|---|-------|---------|
|  | Dough hook | For bread dough                                       | 1-2   | 4-6 min |
|  | Beater     | For cakes, cookies, pastry, mashed potato etc.        | 1-10  | 4-6 min |
|  | Whisk      | For egg white, cream, meringues, mousses and souffles | 10    | 3 min   |

**Note:** The recommended quantity for optimum results when using whiskers for whites is minimum 2 egg whites.

## Blender

1. Lay the motor unit on flat horizontal surface and make sure it is unplugged.
2. Place the jar on the motor unit, then turn the jar clockwise until locked in its position properly.

**NOTE: there is a safety interlock device at the bottom of jar, if the jar is not assembled in place, the blender will not operate.**

3. Open the jar cover by turning anticlockwise and place it on the surface. Peel or core the fruits or vegetables and then cut it into small pieces, then put them into the jar. Usually a certain amount of purified water has to be added to facilitate the smooth running of the appliance. The amount of mixture should not exceed the maximum level as indicated on the jar, nor sit lower than the minimum level. The best proportion of the fruits or vegetables and water is 2:3.

**NOTE: The blender is not applicable for beating egg white, mashing potatoes, mixing dough, extracting juice from fruit and vegetable.**

4. Replace jar cover on the jar and turn it clockwise.
5. You may add ingredients into the jar through the center opening of the jar cover during operation, then replace the measuring cup if necessary. Let the tabs of the measuring cup align with the grooves of the jar cover, put down and turn the measuring cup clockwise until it is in place.
6. Ensure the Speed Selector is in the "OFF" position, then plug into the power outlet and set the Speed Selector to your desired setting. You can press down the Pulse button without releasing it if you want to accelerate the process of blending.

**NOTE: Make sure the jar cover is placed in position completely before operating, and never open the jar cover during operation. In addition, for the sake of consistency, you can use the stir stick to stir the mixture through the opening in the center of the measuring cup.**

7. Do not run the appliance for more than 3 minutes per time, and only wait until the unit is cooled to room temperature before performing the next operation cycle.
8. Turn the **Speed Selector to "OFF"** position once the mixture has been blended to your desired consistency.
9. Turn the jar anti-clockwise and remove it from the motor unit, carefully take down the jar cover, then pour and serve.

### Meat mincer

1. Assemble the blending pole, blade, blade tray and blade cover before blending.

**Note: Let the location hole on the blade tray align with the pin, and make sure the edge of blade toward the blade tray when assembling. Never assemble the blade reversely.**

2. Assemble the blending pole support into the motor unit. Press the lock button with thumb one hand, and hold the blending pole support with the other hand, insert it into the hole of the unit and turn it anti-clockwise until it cannot move any longer. Release the lock button, the blending pole support is fixed on the motor unit, and the appliance can be used now.

Caution: make sure the appliance is unplugged when assembling.

3. Put the funnel on the blending pole support.
4. Ensure that the unit is set at OFF position, then plug in power supply.
5. When the appliance operates normally, put the meat piece into funnel, then press the food pusher to the lowest position.

**Note: the meat piece should be able to put into the hole of funnel and no bone in them.**

6. The max operation time per time shall not exceed 10 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.
7. Place a clean container with proper size under blade cover to receive meat powder come from the appliance.
8. Press the switch to "OFF" position immediately when blocking exists during blending, let the unit turn clockwise, then release immediately, when the switch resets to "OFF" position, if the blocking still exists, repeat the operations until the blocking disappears. When finish blending, unplug to the power source.
9. Disassemble the blending pole support assembly: press down lock button properly with thumb of left hand, turn the blending pole support assembly clockwise with right hand then remove them.

**Caution: ensure that the motor unit is unplugged when disassembling.**

## VII. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

**Caution:** the appliance cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. They also can be placed in the dishwasher.
5. **Warning:** Any other serving should be performed by an authorized service representative.

## VIII. COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at lowest speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

## IX. TEST ITEMS

|  | Ingredients                                 | Procedure  |
|--|---|--|
| Basic Two Egg<br>Yellow Cake<br>(dough hook) | 2 cups sifted cake flour                    | 1) Sift together into a big bowl, sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla<br>2) Knead 0,5 min, on the lowest setting until blended<br>3) Then on the medium setting for 2 min.<br>4) Stop, scrape sides and bottom of bowl<br>5) Add eggs, knead 1-1/2min longer on the highest setting  |
|  | 1-1/4 cups granulated sugar                 |  |
|  | 2-1/2 teasp. Double-acting<br>baking powder |  |
|  | 3/4 teaspoon. Salt                          |  |
|  | 1/2 cup soft shortening                     |  |
|  | 3/4 cup milk                                |  |
|  | 1-1/4 teaspoon. Vanilla                     |  |
|  | 2 eggs, unbeaten                            |  |
| Oatmeal bread<br>(dough hook)                | 2 cups sifted all-purpose flour             | 1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside<br>2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl.<br>3) cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl<br>4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min<br>5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl,<br>6) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min |
|  | 1 teaspoon. Soda                            |  |
|  | 1 teaspoon. Salt                            |  |
|  | 1-1/2 teaspoon. Cinnamon                    |  |
|  | 2 cups quick-cooking oatmeal                |  |
|  | 1 cup shortening or margarine               |  |
|  | 1/2 cup granulated sugar                    |  |
|  | 3/4 cup brown sugar                         |  |
|  | 2 eggs, unbeaten                            |  |
|  | 1-1/2 teaspoons vanilla                     |  |
|  | 1/3 cup milk                                |  |
|  | 1 cup chocolate chips                       |  |
| 3/4 cup chopped nuts                         |   |  |
| Oatmeal Drop<br>Cookies (dough<br>hook)      | 2 cups sifted all-purpose flour             | 1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside<br>2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl.<br>3) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl<br>4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min<br>5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl,<br>6) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min |
|  | 1 teaspoon. Soda                            |  |
|  | 1 teaspoon. Salt                            |  |
|  | 1-1/2 teaspoon. Cinnamon                    |  |
|  | 2 cups quick-cooking oatmeal                |  |
|  | 1 cup shortening or margarine               |  |
|  | 1/2 cup granulated sugar                    |  |
|  | 3/4 cup brown sugar                         |  |
|  | 2 eggs, unbeaten                            |  |
|  | 1-1/2 teaspoon. vanilla                     |  |
|  | 1/3 cup milk                                |  |
|  | 1 cup chocolate chips                       |  |
|  | 3/4 cup chopped nuts                        |  |
| 1 teaspoon. Soda                             |   |  |



|                           |                       |   |
|---------------------------|-----------------------|---|
| Whipped potatoes (beater) | 2 lbs peeled potatoes | 1) Pare potatoes and cook until tender, but not mushy in boiling salt water<br>2) When mealy, mash in sauce pan or turn into a large potatoes, then beat on the medium setting about 1min<br>3) Stop, scrape bowl or sauce pan.<br>4) Combine hot milk, butter and salt. Pour over potatoes, whip on the highest setting for 1min |
|                           | 1/2 cup hot milk      |   |
|                           | 2 tbsp. margarine     |   |
|                           | 1 teaspoon. Salt      |   |
| Make egg white (whisk)    | 4 eggs                | 1) Put the egg white into a bowl<br>2) Whisk at the highest setting   |

## X. TECHNICAL DETAILS

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| <b>Power</b>   | 1000W             |
| <b>Voltage</b> | 220-240V, 50/60Hz |
| <b>Color</b>   | White             |



**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.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](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## КУХНЕНСКИ РОБОТ

Модел: НРМ-1000WH



- Кухненски робот
- Аксесоари: блендер, месомелачка, бъркалка за яйца, бъркалка за смесване, кука за месене
- Мощност: 1000 W

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

***Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.***

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ



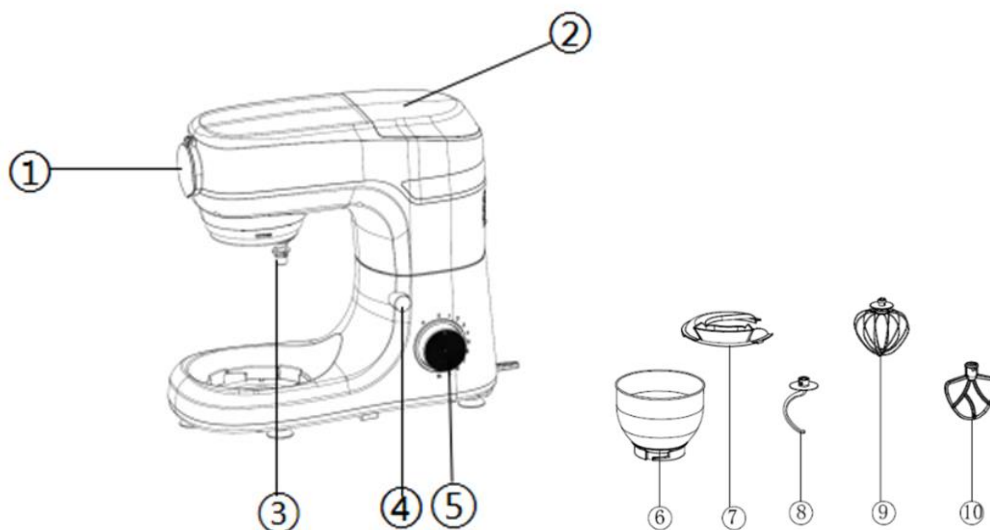
- Кухненски робот
- Наръчник за употреба
- Гаранционна карта
- Аксесоари: блендер, месомелачка, бъркалка за яйца от алуминий, кука и бъркалка

### III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки, включително следните препоръки:

1. Не поставяйте корпуса на мотора във вода и не го изплаквайте под водна струя.
2. Преди да включите уреда към източника на захранване, уверете се, че напрежението, което е изписано в долната страна на уреда, съответства на наличното напрежение на мястото на употреба.
3. Не използвайте уреда, ако неговият захранващ кабел е повреден или ако има неизправности, ако е изпуснат на земята или ако е повреден по който и да е начин. Занесете уреда в най-близкия оторизиран сервизен център с оглед проверка, ремонт или електрическо/механично регулиране
4. Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен.
5. Тогава, когато се използват електроуреди от страна на деца или в близост до тях, е необходим внимателен надзор.
6. Изваждайте уреда от контакта тогава, когато няма да го използвате, преди да бъде почистен или преди монтаж или демонтаж на аксесоарите.
7. Използването на аксесоари, които не са препоръчвани или продавани от производителя, може да има като резултат възникване на пожар, токов удар или телесна повреда.
8. Извадете бъркалката за яйца/бъркалката за смесване/куката за месене от уреда преди да ги измиете.
9. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрятата фурна.
10. Уверявайте се всеки път, че селекторът се намира на позиция "OFF" преди да поставите щепсела в стенния контакт. За изключване от източника за захранване с електроенергия, завъртете селектора на позиция "OFF" и извадете щепсела от контакта.
11. Предотвратявайте докосването на движещите се компоненти.
12. По време на функциониране на уреда не докосвайте бъркалките с ръце, дрехи, шпатули или други кухненски прибори, за да намалите риска от телесно нараняване и/или повреждане на уреда.
13. За да се защитите от риска от токов удар, не поставяйте уреда във вода или друга течност. Това може да причини телесни наранявания или повреждане на продукта.
14. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
15. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение.
16. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
17. Не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на масата или да се допира до горещи повърхности.
18. Не използвайте уреда на открито.
19. Съхранявайте тези инструкции.

## IV. ОПИСАНИЕ

**Кухненски робот**

1. Преден капак
2. Заден капак
3. Конектор за аксесоари
4. Бутон за деблокиране на многофункционалната глава
5. Селектор за скорости (въртящ се бутон)
6. Купа
7. Защита от пръски
8. Кука за месене
9. Бъркалка за яйца
10. Бъркалка за смесване

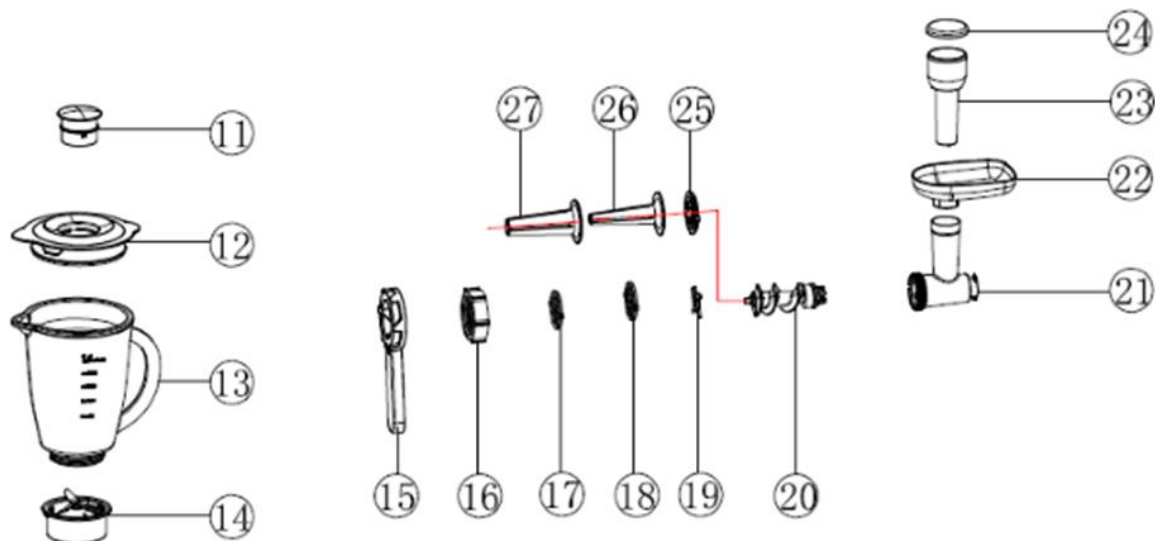
**Блендер**

11. Измервателна чаша
12. Капак на блендера
13. Стъклена кана на блендера
14. Комплект с ножове за блендера

**Месомелачка**

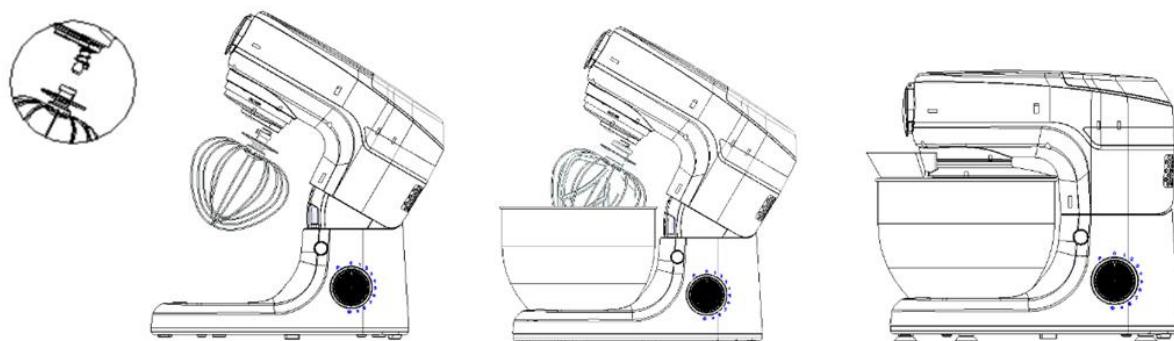
15. Ключ
16. Пръстен за фиксиране
17. Сито за мелене А
18. Сито за мелене В
19. Нож
20. Спирала тип охлюв
21. Цилиндър за спиралата тип охлюв

22. Фуния
23. Устройство за натискане
24. Капак на устройството за натискане
25. Поставка за аксесоара за наденици
26. Малък аксесоар за наденици
27. Аксесоар за наденици

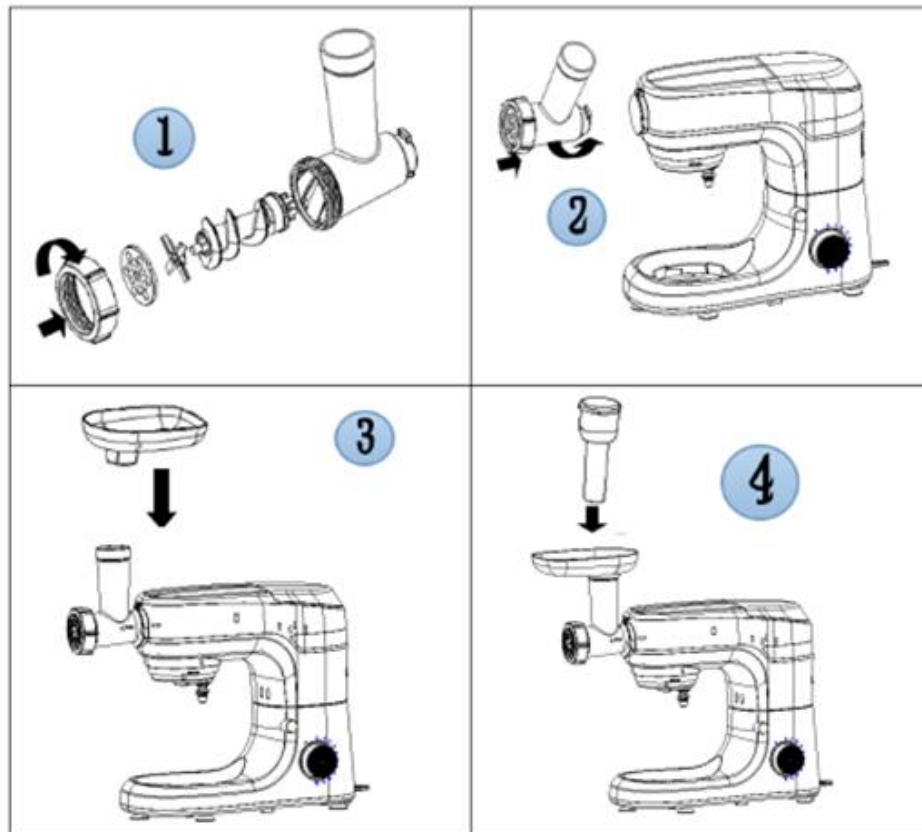


## V. СГЛОБЯВАНЕ

Съответстващо монтиране на бъркалката за яйца

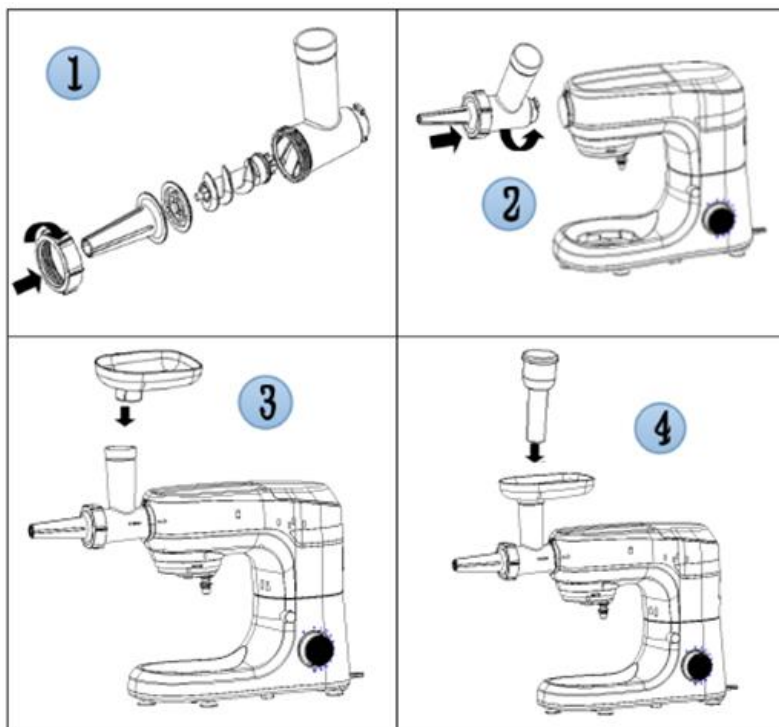


Съответстващо монтиране на аксесоара за мелене

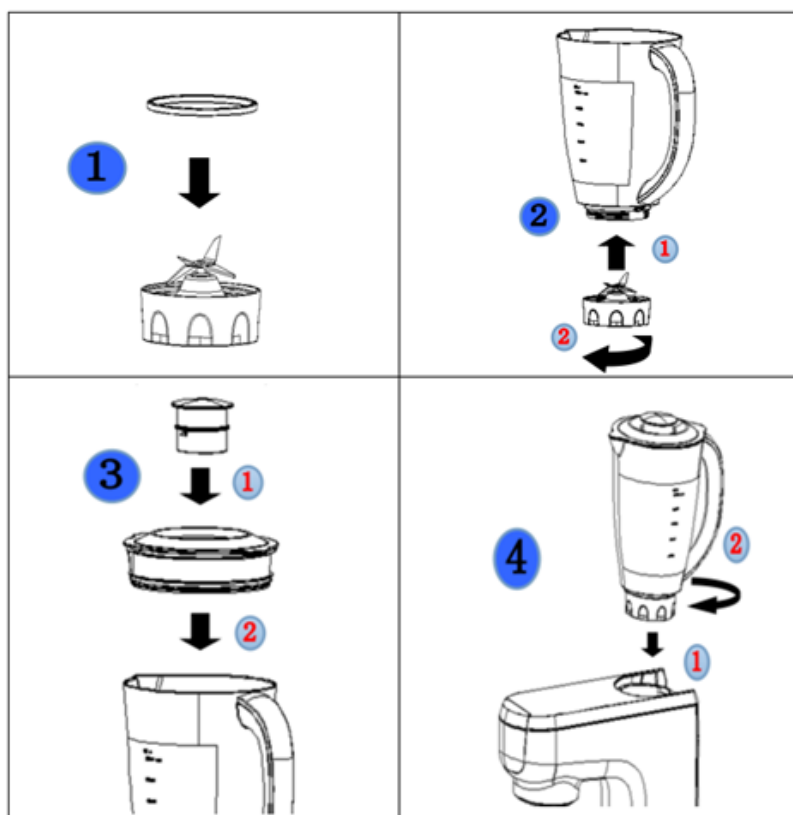


Съответстващо монтиране на аксесоара за наденици





Съответстващо монтиране на блендера



## VI. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА




Преди първата употреба на кухненския робот и на аксесоарите, почистете добре компонентите, които влизат в контакт с храните. Уверете се, че щепселът на уреда е изваден от контакта и че селекторът за скорости се намира в позиция „0”.

### Аксесоари за купата за смесване

#### Забележка:

1. Преди да включите кухненския робот уверете се, че селекторът за скорости се намира в позиция „0”, след това поставете бъркалката за яйца, бъркалката за смесване или куката за месене.
2. Когато приключи смесването, завъртете селектора за скорости на позиция "0", след това извадете щепсела от контакта.
3. Максималното времетраене на един цикъл за функциониране не трябва да надвишава 10 минути, като е необходима една пауза от най-малко 20 минути между два последователни цикъла за функциониране.
4. По време на смесване можете да добавяте съставки през отвора върху капака на купата. Спазвайте препоръчаните количества, времетраене и скорости за обработка. За да предотвратите повреждането на уреда, не използвайте по-голяма скорост за обработка от препоръчаната.
5. Въртенето на конектора за аксесоари по време на използване на други аксесоари (като блендера или месомелачката) е нормално.

Количествата, времетраенето и скоростите за обработка за купата за смесване са следните:

|   | Наименование         | Цел   | Скорост | Времетраене |
|---|----------------------|---|---------|-------------|
|  | Кука за месене       | За тесто за хляб  | 1-2     | 4-6 мин.    |
|  | Бъркалка за смесване | За приготвяне на сладкиши, бисквити, сладкарски изделия, картофено пюре и др. | 1-10    | 4-6 мин.    |
|  | Бъркалка за яйца     | За разбиване на яйчен белтък, сметана, целувки, пяна и суфлета                | 10      | 3 мин.      |

**Забележка:** Препоръчителното количество за оптимални резултати при използване на мустаци за бели е минимум 2 белтъка.

## Блендер

1. Поставете корпуса на мотора върху равна хоризонтална повърхност и уверете се, че щепселът е изваден от контакта.
2. Поставете каната на блендера върху корпуса на мотора, след това завъртете каната по посока на часовниковите стрелки, докато се фиксира по съответстващ начин.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Долната страна на каната е оборудвана с устройство за безопасност, което предотвратява функционирането на блендера, ако каната не е монтирана правилно.**

3. Отворете капака на каната на блендера чрез негово завъртане в обратна посока на часовниковите стрелки. Обелете кората на плодовете и/или зеленчуците и отстранете техните семки или костилки, след това поставете съставките в каната на блендера. Обикновено се добавя малко вода, за да функционира уреда по-лесно. Количеството на съставките не трябва да надвишава максималното ниво, посочено върху каната, нито да бъдат под минималното ниво. Оптималното съотношение плодове/зеленчуци и вода е 2:3.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Блендерът не може да се използва за разбиване на яйчния белтък, за пасиране на картофи, смесване на тесто или извличане на сока от плодове или зеленчуци.**

4. Поставете на място капака на каната на блендера и завъртете го в посока на часовниковите стрелки.
5. Можете да добавяте съставки през отвора от центъра на капака по време на функциониране на блендера. След добавяне на съставките, поставете на място измервателната чаша. Подравнете издатините върху измервателната чаша с нарезите от капака на каната, натиснете капака надолу и завъртете го в посока на часовниковите стрелки, докато се фиксира.
6. Уверете се, че селекторът за скорости се намира в позиция "OFF", след това включете щепсела в източника за захранване и регулирайте селектора за скорости до желаната позиция. Ако желаете да ускорите обработката, можете да натиснете бутона "Pulse".

**ЗАБЕЛЕЖКА: Преди включване, уверете се, че сте позиционирали по съответстващ начин капака на каната на блендера. Не отваряйте капака по време на функциониране. Освен това, можете да използвате едно лостче с цел смесване на съставките през отвора, който се намира в центъра на капака.**

7. Не оставяйте уреда да обработва постоянно за повече от 3 минути. Оставете уреда да изстива на стайна температура преди включване на следващия цикъл за функциониране.
8. Завъртете **селектора за скорости** в позиция „OFF”, когато обработените съставки имат вече желаната гъстота.
9. Завъртете каната на блендера в обратна посока на часовниковите стрелки и извадете я от корпуса на мотора. Извадете внимателно капака на каната и излейте получената смес.

### Месомелачка

1. Сглобете спиралата тип охлюв, ножа, ситото за мелене и пръстена за фиксиране преди да започнете обработката.

**Забележка: Подравнете направляващия отвор върху ситото за мелене със щифта върху цилиндъра и уверете се, че режещият ръб на ножа е обърнат към ситото за мелене. Не монтирайте ножа обратно.**

2. Монтирайте цилиндъра за спиралата тип охлюв в корпуса на мотора. Натиснете с големия пръст на едната ръка върху бутона за блокиране и дръжте цилиндъра за спиралата тип охлюв с другата ръка. Вкарайте цилиндъра в корпуса на мотора и завъртете го в обратна посока на часовниковите стрелки, докато се фиксира. Освободете бутона за блокиране. Сега цилиндърът за спиралата тип охлюв е фиксиран върху корпуса на мотора и уредът може да бъде използван.

Внимание! Уверете се, че, по време на сглобяване, уредът е изключен от източника на захранване с електроенергия.

3. Монтирайте фунията върху цилиндъра за спиралата тип охлюв.
4. Уверете се, че уредът е изключен, след това извадете щепсела от източника на захранване с електроенергия.
5. След като се уверите, че уредът функционира нормално, поставете парчетата месо във фунията, след това използвайте устройството за натискане.

**Забележка: Поставете във фунията само обезкостени парчета месо.**

6. Максималното времетраене на един цикъл за функциониране не трябва да надвишава 10 минути, като е необходима една пауза от най-малко 20 минути между два последователни цикъла за функциониране.
7. Поставете под пръстена за фиксиране един съд със съответстващи размери за мляното месо, което излиза от уреда.
8. Поставете селектора за скорости в позиция „OFF“, ако уредът се блокира. Продължавайте да използвате уреда само след като отстраните причината за блокирането. След използване на уреда, изключете щепсела от източника на захранване.
9. За разглобяване, натиснете с големия пръст на лявата ръка върху бутона за блокиране, завъртете с дясната ръка цилиндъра за спиралата тип охлюв по посока на часовниковите стрели, след това извадете го.

**Внимание! Уверете се, че уредът е изключен от източника на захранване с електроенергия по време на изваждане на аксесоари.**

## VII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди почистване, изключете уреда от захранващия източник и изчакайте да се охлади.

**Внимание:** Не потапяйте уреда във вода или в други течности.

2. Избършете външните повърхности на уреда с влажна кърпа, след това с мека и суха кърпа.
3. Избършете хранителните остатъци върху захранващия кабел.
4. С цел пълно почистване поставете купата, шпатулата, куката за месене и телта за разбиване в топла вода и сапун. След това изплакнете компонентите под водна струя и избършете ги. Тези компоненти могат да се измиват и в съдомиялна машина.
5. Предупреждение: Всякакви интервенции с цел ремонтване на уреда трябва да се извършват от представител на оторизиран сервиз.

## VIII. СЪВЕТИ ОТНОСНО ПРИГОТВЯНЕТО

1. Охладените съставки (като кравето масло и яйцата) трябва да бъдат на стайна температура преди да се започне тяхното хомогенизиране. Определете своевременно какви съставки желаете да използвате.
2. За да елиминирате възможността от поява на черупки или развалени яйца във Вашата рецепта, счупете яйцата в отделен съд и след това добавете ги в сместа.
3. Не смесвайте прекалено дълго време съставките. Внимавайте да смесвате / хомогенизирате съставките само за времето, което е посочено в рецептата. Разбърквайте сухите съставки, докато се смесят помежду им. Използвайте винаги настройката за ниска скорост.
4. Условия на околната среда. Сезонните температурни промени, температурата на съставките и тяхната променлива структура в различните зони играят важна роля при определянето на необходимата продължителност на смесване и за получаване на желаните резултати.
5. Започвайте всеки път хомогенизирането на съставките при ниска скорост. Постепенно увеличавайте скоростта до тази, която се препоръчва в рецептата.

## IX. РЕЦЕПТИ

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

|                                 |                             |   |
|---------------------------------|-----------------------------|---|
| Картофено пюре (бъркалка)       | 900 гр. обелени картофи     | 1) Обелете картофите и сварете ги в солена вода докато омекнат, но да не е прекалено много.<br>2) Когато омекнат, разбийте картофите в една малка тенджерка или предайте им формата на по-голям картоф и разбийте с миксера при средната степен за скорост по време на 1 минута.<br>3) Изключете миксера и почистете съдържанието върху стените на купата или на тенджерата.<br>4) Смесете горещото прясно мляко с кравето масло и солта. Налейте върху картофите и разбивайте при най-високата степен за скорост по време на 1 минута. |
|                                 | ½ чашка горещо прясно мляко |   |
|                                 | 2 лъжички маргарин          |   |
|                                 | 1 лъжичка сол               |   |
| Яйчен белтък (тел за разбиване) | 4 яйца                      | 1) Поставете белтъка в една купа;<br>2) Разбийте с телта при най-високата степен за скорост.  |

## Х. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Мощност</b>               | 1000 W            |
| <b>Захранващо напрежение</b> | 220-240V, 50/60Hz |
| <b>Цвят</b>                  | Бял               |

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**.

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



# HEINNER

## KONYHAI ROBOTGÉP

Modell: HPM-1000WH



- Konyhai robotgép
- Kiegészítők: robotgép, darálógép, habverő, keverőlapát, dagasztókampó
- Teljesítmény: 1000 W

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót. Utólagos tanulmányozás céljából, kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.***

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



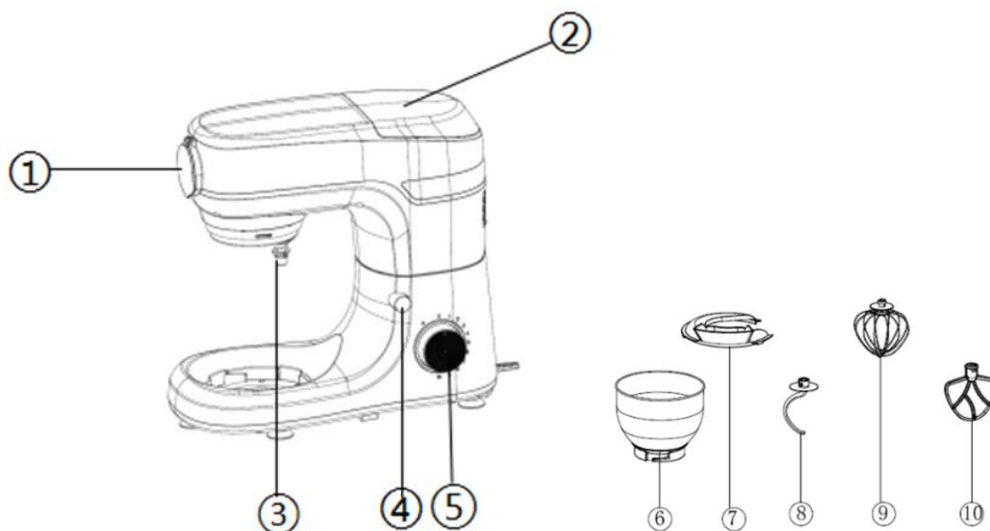
- **Konyhai robotgép**
- **Használati útmutató**
- **Jótállási bizonylat**
- **Kiegészítők: turmixgép, darálógép, alumínium habverő, öntött kampó és keverőlapát**

### III. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat:

1. A motoregységet ne merítse vízbe, és ne öblítse vízszugár alatt.
2. A gép tápforráshoz csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy a műszaki adatokat tartalmazó árucímkén feltüntetett feszültség megfelel a használati helyszín hálózati feszültségével.
3. Ne használja a készüléket, ha a tápkábele megsérült vagy hibás a készülék, ha valaki leejtette, vagy ha bármilyen módon sérült. Kivizsgálás céljából juttassa el a készüléket a legközelebbi szervizbe, hogy a javításokat vagy beállításokat elvégezhessek.
4. Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
5. A háztartási készülékek gyermekek általi vagy azok közelében történő használata esetén figyelmes felügyelet szükséges.
6. Áramtalanítsa a készüléket, ha éppen nem használja, illetve mielőtt nekilátna megtisztítani vagy, ha valamilyen tartozékot felszerel rá vagy leszerel róla.
7. A gyártó által nem javasolt vagy forgalmazott tartozékok használatát nem javasoljuk, mert tüzesetet, áramütést vagy testi sérülést okozhatnak.
8. Bontsa le a készülék keverőlapátját/dagasztókampóját/habverőjét mielőtt azokat megmosná.
9. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
10. Minden alkalommal ellenőrizze, hogy áramhoz csatlakoztatás előtt a kapcsológomb OFF helyzetben álljon. Kikapcsoláskor a kapcsológombot fordítsa OFF helyzetbe és húzza ki a csatlakozót a dugaszból.
11. Kerülje a mozgásban levő alkatrészek megérintését.
12. A készülék működése közben ne érjen a keverőlapáthoz se kézzel, se a ruháival vagy más eszközzel, így elkerülheti a testi sérüléseket és/vagy a gép meghibásodását.
13. Az áramütés elkerülése érdekében, ne helyezze a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ez ugyanis súlyos testi sérüléseket okozhat vagy a készülék meghibásodásához vezethet.
14. Ne használja a készüléket a tervezett céltól eltérő célra.
15. A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak.
16. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
17. Ne hagyja a tápkábelt, hogy beakadjon az asztal szélébe vagy forró felületekhez érjen.
18. Ne használja a készüléket nyílt térben.
19. Őrizze meg jelen használati utasítást.

## IV. LEÍRÁS

**Konyhai robotgép**

1. Elülső fedél
2. Hátsó fedél
3. A tartozék csatlakozórésze
4. Többfunkciós fedél kioldó gomb
5. Sebességváltó (forgatható gomb)
6. Tál
7. Fröcskölés elleni védelem
8. Dagasztókampó
9. Habverő
10. Keverőlapát

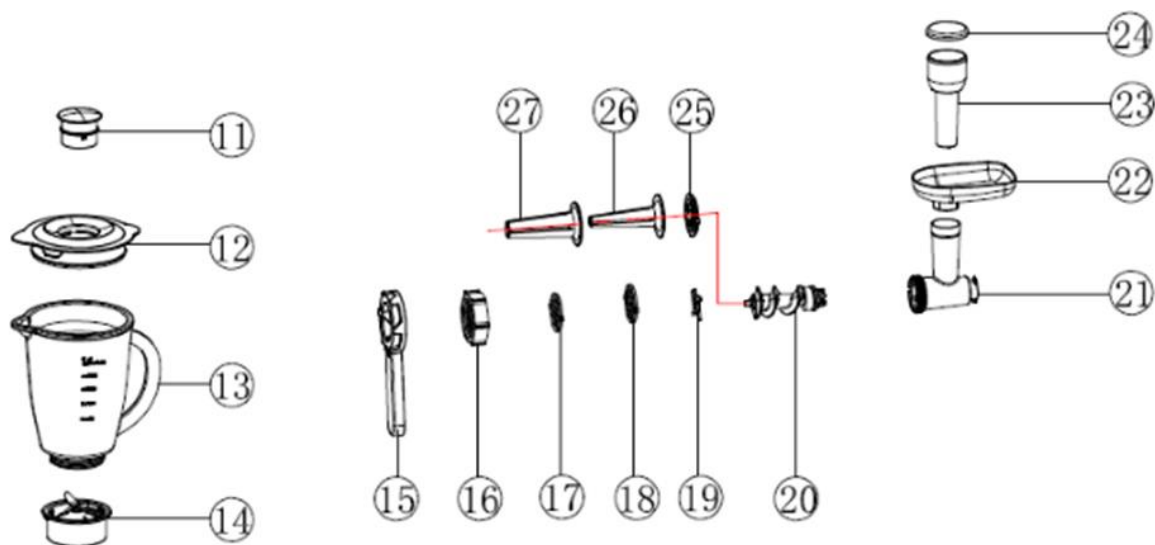
**Turmixgép**

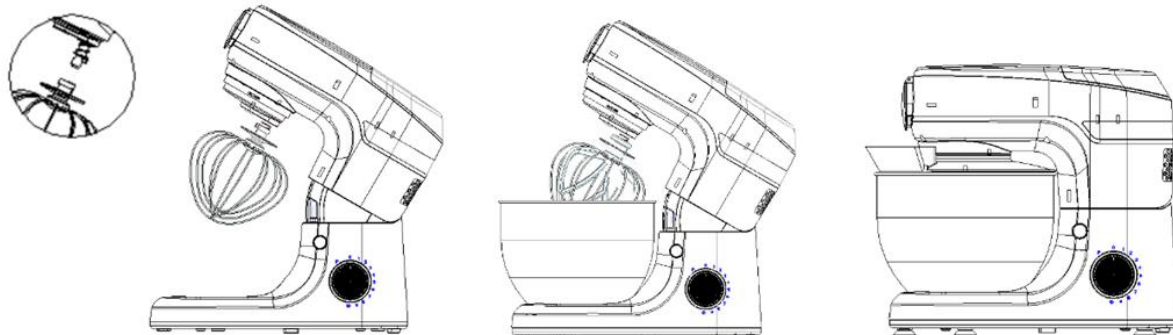
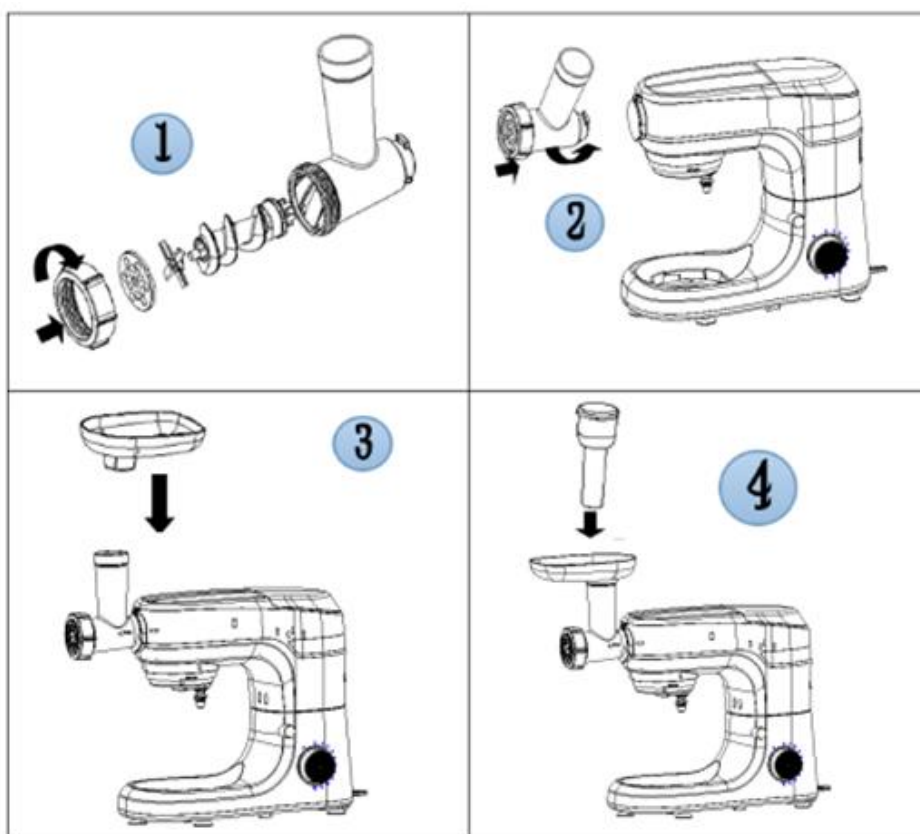
11. Mérőpohár beosztásokkal
12. A turmixgép edényének fedele
13. A turmixgép tálja (üveg)
14. A turmixgép késegysége

22. Tölcsér
23. Tolószerkezet
24. Tolószerkezet fedele
25. Kiegészítő tartó kolbásztöltéshez
26. Kis kiegészítő kolbásztöltéshez
27. Kiegészítő kolbásztöltéshez

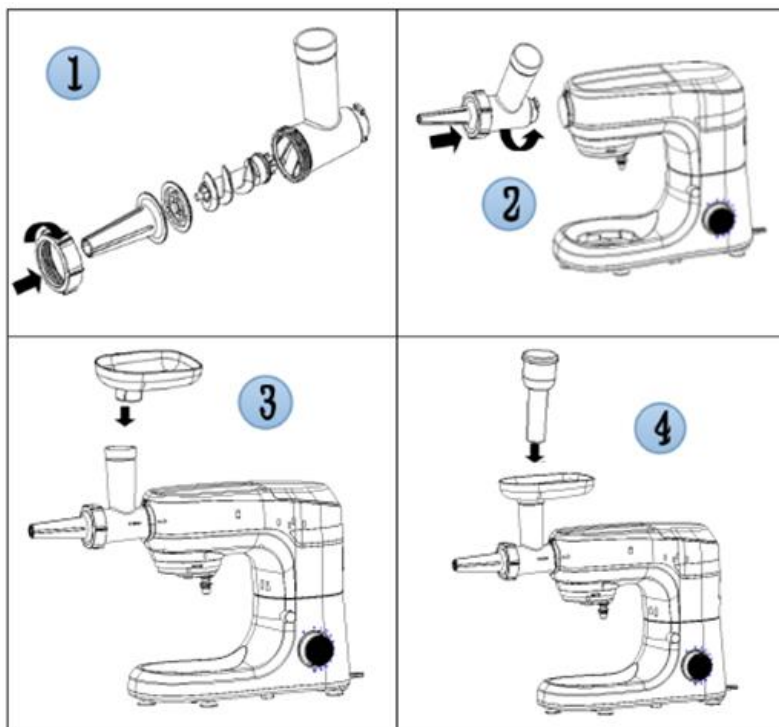
**Darálógép**

15. Kulcs
16. Rögzítőgyűrű
17. Daráló szita A.
18. Daráló szita B.
19. Kés
20. Csigatengely
21. Csigatengely henger

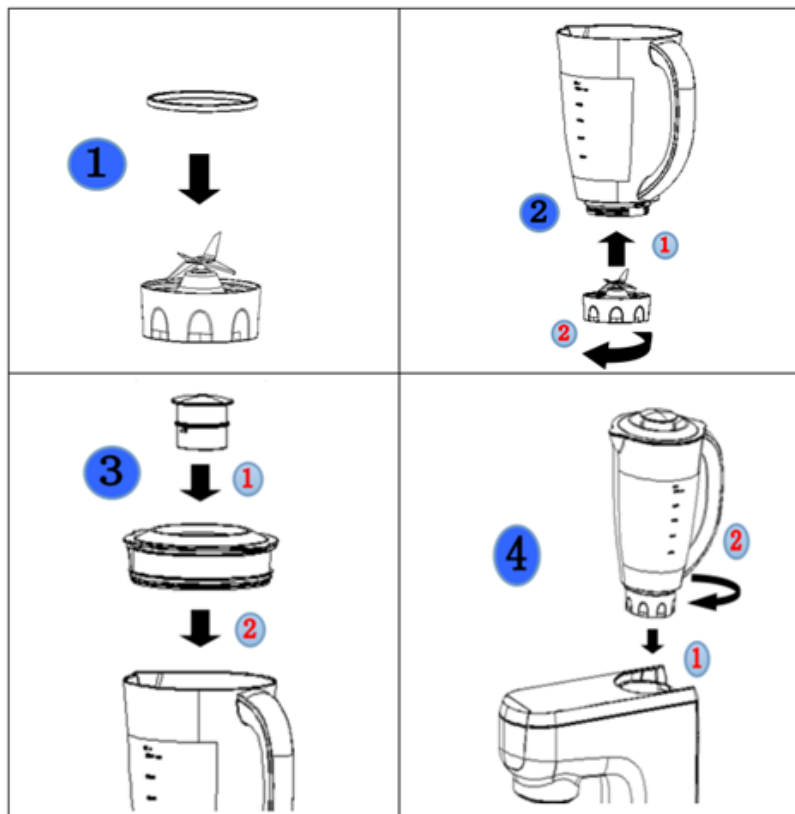


**V. ÖSSZESZERELÉS****A habverő megfelelő felszerelése****A daráláshoz használt kiegészítő megfelelő felszerelése**

A kolbásztöltéshez használt kiegészítő megfelelő felszerelése



A turmixgép megfelelő összeszerelése



## VI. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA




A konyhai robotgép első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő alkatrészeket. A robotgép összeszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a dugasz ki van húzva a fali csatlakozóaljzattól, és a sebességváltó a "0" állásban található.

### A keverőtál kiegészítői

#### Megjegyzés:

1. A konyhai robotgép elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a sebességváltó a „0” állásban van, és csak utána szerelje fel a habverőt, a keverőlapátot vagy a dagasztókampót.
2. Amikor a keverést elvégezte, forgassa el a sebességváltót a „0” pozícióba, majd húzza ki a dugaszt a fali csatlakozóaljzattól.
3. Egy működési ciklus ideje nem haladhatja meg a 10 percet, két egymást követő ciklus között legalább 20 perces szünetet kell tartani.
4. Keverés közben a tál fedelén lévő nyíláson át adagolhatja a hozzávalókat. Tartsa be az ajánlott feldolgozási mennyiségeket, időtartamokat és sebességeket. A keverőgép elromlásának elkerülése érdekében ne használjon az ajánlottnál nagyobb feldolgozási sebességet.
5. A tartozékok csatlakozóaljzatának a többi tartozék (robotgép vagy darálógép) használata közbeni forgása normális jelenség.

A keverőtál feldolgozási mennyiségei, időtartamai és sebességei az alábbiak:

|   | Megnevezés     | Cél  | Sebesség | Időtartam |
|---|----------------|--|----------|-----------|
|  | Dagasztó kampó | A kenyértésztához  | 1-2      | 4-6 perc. |
|  | Keverőkar      | Sütemények, kekszek, péktermékek, krumplipüré készítéséhez, stb. | 1-10     | 4-6 perc. |
|  | Habverő        | Tojásfehérje, tejföl, habcsók, habok és pudingok felveréséhez    | 10       | 3 perc.   |

**Megjegyzés:** Az ajánlott mennyiség az optimális eredmények eléréséhez, ha a fehérek esetében whiskerset használnak, legalább 2 tojásfehérjét.

### Turmixgép

1. A meghajtóegységet helyezze sima egyenes felületre, és győződjön meg arról, hogy a dugaszt kihúzta a csatlakozóaljzatból.
2. A turmixgép tálját helyezze a meghajtóegységre, majd a tálat forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a megfelelő rögzüléséig.

**MEGJEGYZÉS: A tál külső része egy biztonsági szerkezettel van ellátva, amely megakadályozza a turmixgép működését abban az esetben, ha a tál nincs felszerelve megfelelően.**

3. Az óramutató járásával ellentétes irányban csavarva vegye le a keverőpohár fedelét. A zöltséget vagy gyümölcsöt hámozza meg, magozza ki, majd tegye a keverőpohárba. Azért, hogy könnyebben működjön a gép, egy kis vizet szoktak hozzáadni. A hozzávalók mennyisége nem haladhatja meg a poháron jelölt szintet, és kevesebb sem lehet, mint amennyit a minimum szint mutat. A legjobb gyümölcs/zöltség/víz arány 2:3.

**MEGJEGYZÉS: A blender nem használható tojásfehérje felveréséhez, krumplitoréshez, tészta keveréshez vagy gyümölcs / zöltség lé facsaráshoz.**

4. Tegye helyre a keverőpohár fődőjét és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba.
5. Működés közben a fődő közepén lévő nyíláson át adagolhat hozzávalókat. A hozzávalók adagolása után helyezze vissza a keverőpoharat. A poháron lévő kiemelkedéseket igazítsa a fődőn lévő sávokhoz nyomja le és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, míg rögzül.
6. Győződjön meg róla, hogy a sebességváltó a „OFF” pozícióban van majd csatlakoztassa a dugaszt és állítsa a kívánt sebességre a váltót. Ha gyorsítani szeretné a feldolgozást, használhatja a „Pulse” gombot.

**MEGJEGYZÉS: bekapcsolás előtt győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte a fődőt a blender tetejére. Ne nyissa fel a fődőt működés közben. A fődő közepén lévő pálcával kevergetheti a hozzávalókat.**

7. 3 percnél hosszabb ideig ne használja. Hagyja hűlni szobahőmérsékletűre mielőtt újra kezdené használni.
8. Amikor a feldolgozott alapanyagokból előállított készítmény eléri az óhajtott állagot, állítsa át a **sebességváltó gombot** az „OFF” állásba.
9. Fordítsa el a blender poharát az óramutató járásával ellentétes irányban és vegye le a motor egységről. Óvatosan vegye le a fedelét és töltsse ki belőle a keveréket.



### Darológép

1. A feldolgozás elkezdése előtt szerelje fel a csigatengelyt, a kést, a daráló szitát és a rögzítőgyűrűt.

**Megjegyzés: A szita vezetőnyílását igazítsa a henger csapszegéhez, és bizonyosodjon meg arról, hogy a kés éle a daráló szita felé van irányítva. A kést ne szerelje fel fordítva.**

2. A csigatengely hengerér szerelje a meghajtó egységre. Az egyik kezének hüvelykujjával nyomja meg az elzárógombot, a csigatengely hengerét pedig tartsa a másik kezével. A hengert helyezze a meghajtóegységbe, és fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba a rögzülésig. Engedje el az elzárógombot. A csigatengely hengere most rögzítve van a meghajtóegységre, a készülék pedig használható.

**Figyelem!** Bizonyosodjon meg arról, hogy a gépet lecsatlakoztatta az áramforrásról.

3. A tölcsért szerelje a csigatengely hengerére.
4. Ellenőrizze, hogy a gépet leállította, majd a dugaszt csatlakoztassa az áramforráshoz.
5. Miután meggyőződött arról, hogy a készülék megfelelően működik, a hús darabokat helyezze a tölcsérbe, majd használja a tolószerkezetet.

**Megjegyzés: A tölcsérbe kizárólag csont nélküli húst helyezzen.**

6. Egy működési ciklus ideje nem haladhatja meg a 10 percet, két egymást követő ciklus között legalább 20 perces szünetet kell tartani.
7. Helyezzen a rögzítőgyűrű alá egy megfelelő méretű edényt a gépből eltávolodó hús részére.
8. A készülék elzáródása esetén a sebességváltó gombot helyezze az „OFF” állásba. Csak az elzáródás okának eltávolítása után folytassa a készülék használatát. A készülék használata után a dugaszt csatlakoztassa le az áramforrásról.
9. A gép szétszerelése érdekében bal kezének hüvelykujjával nyomja be az elzáró gombot, jobb kezével pedig a hengert forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, majd távolítsa el.

**Figyelem!** Bizonyosodjon meg arról, hogy a tartozékok szétszerelése idején a gépet lecsatlakoztatta az áramforrásról.

## VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket és várja meg amíg kihűl.

**Figyelem:** A gépet ne helyezze vízbe vagy egyéb folyadékba.

2. A készülék külső felületeit törölje meg egy nedves törlőkendővel, majd egy másik száraz és lágy kendővel.
3. Törölje le a tápkábelről is az ételmaradékokat.
4. Megfelelő tisztításhoz a tálat, a keverőlapátot, a dagasztókampót és a habverőt tegye bele meleg szappanos vízbe. Majd öblítse le a tartozékokat folyó víz alatt és törölgesse meg őket. Ezek a tartozékok mosogatógépben is moshatóak.
5. Figyelmeztetés: A készülék javítását kizárólag engedélyezett szervíz képviselője végezheti.

## VIII. KONYHAI TANÁCSOK

1. Hűtőben tartott hozzávalókat (pl. vaj vagy tojás) szobahőmérsékleten kell a mixerbe tenni. Gondolja át előre, milyen hozzávalókat fog használni.
2. A tojásokat külön edénybe üsse bele, így elkerülhető, hogy tojáshéj vagy romlott tojás kerüljön az élelmiszerbe.
3. Ne keverje túl hosszasan a hozzávalókat. Tartsa be a hozzávalók receptben előírt keverési idejét. A száraz hozzávalókat addig keverje, amíg teljesen elvegyülnek. Mindig az alacsonyabb sebességfokozatot használja.
4. Környezeti feltételek. A térségenként változó, időszakos hőmérséklet-különbségek, a hozzávalók hőmérséklete és azok állaga fontos szempont a szükséges keverési idő meghatározása és a kívánt eredmény elérése tekintetében.
5. A hozzávalók összekeverését mindig kezdje kis sebességen. Fokozatosan emelje a sebességet a receptben megadott mértékig.

## IX. RECEPTEK

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

|                            |  |   |
|----------------------------|--|---|
| Krumplipüré<br>(keverőkar) | 900 g héjától megtisztított<br>krumpli | 1) Hántsa meg a krumplit és sós vízben főzze, amíg megpuhul, de ne főzze szét.<br>2) Amikor a krumplik porhanyóssá válnak, egy kisebb lábosban törje össze vagy alakítsa nagyobb krumpli alakúvá, és a keverőgéppel a közepső sebességi fokozaton verje 1 percig.<br>3) Állítsa meg a készüléket, és tisztítsa le a tésztát az edény vagy a lábas oldaláról.<br>4) A forró tejet kavarja össze a vajjal és a sóval. Töltse a krumplira, és a legnagyobb sebességi fokozaton keverje 1 percig. |
|                            | ½ csésze forró tej                     |   |
|                            | 2 kiskanál margarin                    |   |
|                            | 1 kiskanál só                          |   |
| Tojásfehérje<br>(Habverő)  | 4 tojás                                | 1) Tegye a tojásfehérjét egy tálba.<br>2) A habverővel verje fel a legnagyobb fokozatú sebességen.  |

## X. TECHNIKAI LEÍRÁS

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| <b>Teljesítmény</b>  | 1000 W            |
| <b>Tápfeszültség</b> | 220-240V, 50/60Hz |
| <b>Szín</b>          | Fehér             |

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



**A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)