



- Ⓐ Bedienungsanleitung
- Ⓘ Istruzioni per l'uso
- Ⓗ Használati útmutató
- Ⓗᵣ Upute za uporabu
- Ⓒᵒ Navodila za uporabo

SPX Art.-Nr.: 30309



Ⓐ	Küchenmaschine	3
Ⓘ	Impastatrice planetaria	18
Ⓗ	Konyhai robotgép	33
Ⓗᵣ	Kuhinjski mikser s posudom	52
Ⓒᵒ	Kuhinjski robot	69

- Ⓐ Die Bedienungsanleitung kann unter www.spar.at/bedienungsanleitung als PDF Datei heruntergeladen werden.
- Ⓘ Le istruzioni per l'uso possono essere scaricate in versione PDF dal sito www.spar.at/bedienungsanleitung
- Ⓗ A használati utasítás PDF fájként letölthető a www.spar.at/bedienungsanleitung webhelyről.
- Ⓗᵣ Upute za uporabu mogu se preuzeti kao PDF datoteka s www.spar.at/bedienungsanleitung
- Ⓒᵒ Navodila za uporabo v obliki PDF datoteke si lahko prenesete iz spletne strani: www.spar.at/bedienungsanleitung





Sehr geehrte Kundin!
Sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses SIMPEX Produktes. Wie alle Erzeugnisse von SIMPEX, wurde auch dieses Produkt aufgrund neuester technischer Erkenntnisse entwickelt und unter Verwendung zuverlässigster und modernster elektrischer/elektronischer Bauteile hergestellt.

Lesen Sie sich bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig vor der Inbetriebnahme durch, um durch Bedienungsfehler bedingte Schäden zu vermeiden. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise. Wenn Sie das Gerät an dritte Personen weitergeben, achten Sie bitte darauf diese Bedienungsanleitung beizufügen.

Besten Dank!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH	7
TEILELISTE	7
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	8
BETRIEB	8
REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG	12
REZEPTE	13
PROBLEMLÖSUNG	15
TECHNISCHE DATEN	15
VERWENDETE SYMBOLE	16
ENTSORGUNG.....	16
GARANTIE UND KUNDENDIENST	17



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts.

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

GEFAHR! Signalwort zur Kennzeichnung einer unmittelbar bevorstehenden Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG! Signalwort zur Kennzeichnung einer möglichen Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

VORSICHT: Signalwort zur Kennzeichnung einer möglichen Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

- Lesen Sie bitte alle Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der Spannungsangabe auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör und Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 5 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigung und Aufbewahrung" auf Seite 12).

GEFAHR für Kinder!

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.

GEFAHR durch Stromschlag!

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.

GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.

GEFAHR durch drehende Teile!

- Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Das Rührwerk darf höchstens 5 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Geräuschpegel: $L_p > 70 \text{ dB}$

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

SIMPEX
BASIC

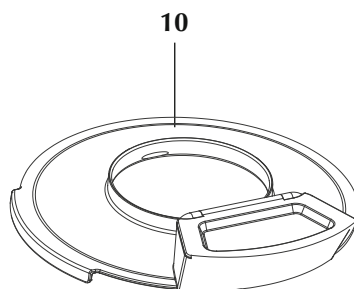
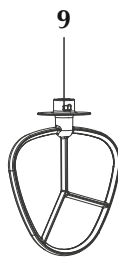
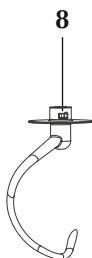
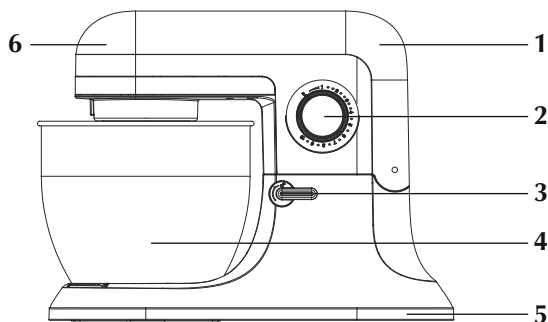
Die Küchenmaschine dient zum Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten und Mischen von Lebensmitteln.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Verwenden Sie die Küchenmaschine ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung beschreiben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Bedienungsanleitung entstanden sind.



TEILELISTE

- 1 Grundgerät
- 2 Geschwindigkeitsregler mit Ein/Aus Funktion
- 3 Entriegelungstaste
- 4 Rührschüssel
- 5 Saugfüße
- 6 Antriebsarm
- 7 Schneebesens
- 8 Knethaken
- 9 Rührer
- 10 Spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial im und am Gerät.
2. Überprüfen Sie zunächst den Lieferumfang auf Vollständigkeit der Teile sowie auf Transportschäden. Benutzen Sie im Falle von Beschädigungen oder unvollständiger Teile das Gerät nicht und bringen Sie es zurück zu Ihrem Händler.
3. Reinigen Sie das Gerät und dessen Zubehör vor der ersten Benutzung (→ „Reinigung und Aufbewahrung“, Seite 12).
4. Stellen Sie das Grundgerät (1) auf eine trockene, stabile, ebene, wasserfeste und wärmebeständige Fläche mit ausreichend Platz zu allen Seiten, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße (5) festsaugen können und sicheren Halt geben.

BETRIEB

GEFAHR durch Stromschlag!

- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

GEFAHR durch drehende Teile!

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

GEFAHR durch Handverletzungen durch Quetschen!

- Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm (6) und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Das Rührwerk darf höchstens 5 Minuten am Stück betreiben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

HINWEIS:

Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Während Sie große Teigmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

Material	Max. Menge	Bemerkung	Zubehör
Harter Hefeteig	2000 g (griffiges Mehl) Bis zu 3-4 kg Teig	Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 5:3. Vorbehandlung des Teiges: Geschwindigkeit 1-2, 180 Sekunden Bearbeitungszeit: Geschwindigkeit 10, 10 Sekunden	
Weicher Hefeteig	2000 g (glattes Mehl) Bis zu 3-4 kg Teig	Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 1:1. Vorbehandlung des Teiges: Geschwindigkeit 1-2, 30 Sekunden Bearbeitungszeit: Geschwindigkeit 8-10, 120 Sekunden	
Ei	16 Eier	Mit Geschwindigkeit 8 bis 10 das Eiweiß ohne Stoppen 4–5 Minuten schlagen.	
Sahne	300 ml frische Sahne	Mit Geschwindigkeit 8–10 ca. 5 Minuten	
Shakes, Cocktails oder andere Getränke	1 l	Eier für die Vorbereitung von Cremes mit Geschwindigkeit 1–2 ca. 4 Minuten schlagen	

Wählen Sie das geeignete Werkzeug aus:

Schneebeesen (7): geeignet für die Zubereitung von Keksen, Gebäck, Sahne, Füllungen, Pürees ...

Knethaken (8): geeignet für Eier, Cremes, Biskuit, Teig, Quarkkuchen, Aufläufe. Den Schneebeesen nicht für dicke Mischungen (z. B. Mischen von Fett und Zucker) verwenden – dieser kann beschädigt werden.

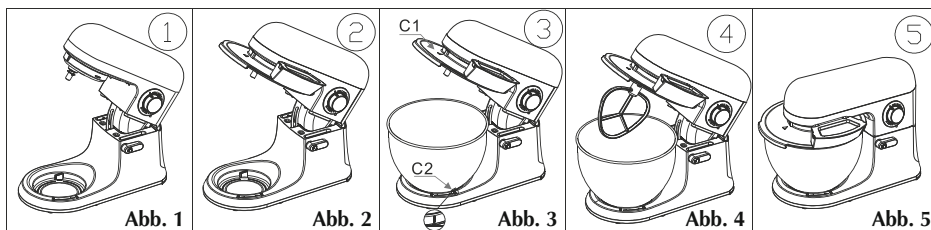
Rührer (9): für Hefeteig

1. Drehen Sie die Entriegelungstaste (3) im Uhrzeigersinn und heben Sie den Antriebsarm (6) an, bis er einrastet (siehe Abbildung 1).
2. Setzen Sie den Spritzschutzdeckel (10) von unten auf den Antriebsarm (6).
3. Setzen Sie die Rührschüssel (4) so in das Grundgerät (1), dass die Metallstifte am unteren Rand in die Aussparung am Grundgerät (1) passen. Drehen Sie die Rührschüssel (4) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum geschlossenen Schlosssymbol, bis sie fest sitzt (Abbildung 3).
4. Setzen Sie das Zubehör (7, 8 oder 9) ein, drücken und drehen Sie es zum Anschlag, wie in Abbildung 4 gezeigt.

BETRIEB

SIMPEX
BASIC

5. Füllen Sie Zutaten in die Rührschüssel (4), während der Antriebsarm (6) hochgeklappt ist. Während des Rührens können Sie weitere Zutaten über die Einfüllöffnung am Spritzschutzdeckel (10) zugeben.
6. Die Entriegelungstaste (3) im Uhrzeigersinn drehen und den Antriebsarm (6) herunter lassen, bis er einrastet (Abbildung 5).
7. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler (2) auf 0 (ausgeschaltet) steht.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
9. Schalten Sie das Gerät ein, indem der Geschwindigkeitsregler (2) in die gewünschte Position gedreht wird.
10. Nach der gewünschten Zubereitung schalten Sie das Gerät aus indem Sie den Geschwindigkeitsregler (2) wieder auf 0 (ausgeschaltet) drehen.
11. Zum Auseinanderbauen des Gerätes folgen Sie den Punkten 6. bis 1. in umgekehrter Reihenfolge.
12. Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile (→ „Reinigung und Aufbewahrung“, Seite 12).



BETRIEB



VORSICHT: Verwenden Sie die Rührschüssel (4) nie ohne aufgesetzten Spritzschutzdeckel (10). Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

HINWEIS: Nach der Zubereitung einer Menge das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen und erst dann mit der Zubereitung fortfahren. Die ideale Geschwindigkeit hängt vor allem von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, umso schneller können Sie mixen.



Tipps für die Handhabung:

- Schalten Sie die Maschine während der Benutzung öfters aus, um die Restmasse an der Schüsselwand mit einem Spatel nach unten zu schieben.
- Eier am besten bei Raumtemperatur schlagen.
- Bevor das Eiweiß geschlagen wird, überprüfen Sie, ob sich in der Schüssel oder am Besen Fett oder Eigelb befinden. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit einer sauberen fettfreien Rührschüssel.
- Für die Herstellung von Gebäckteigen verwenden Sie am besten kalte Zutaten, sofern im Rezept nicht anders angegeben.
- Für die Zubereitung von schweren Teigen (z.B. Brotteig), werden die Zutaten am besten vermischt, wenn Sie zuerst die flüssigen Zutaten hinzufügen und danach die festen Zutaten. Wenn die Maschine mit Anstrengung arbeitet, diese ausschalten, die Hälfte des Teigs entfernen und jede Hälfte separat verarbeiten.

REINIGUNG



GEFAHR durch Stromschlag!

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Reinigung durchführen.
- Tauchen Sie weder das Grundgerät (1) noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Berühren Sie diese niemals mit feuchten Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.

HINWEIS: Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Geben Sie den Mixer und die Zubehörteile nicht in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Bürsten oder Scheuerschwämme sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer und dergleichen.

I) Grundgerät reinigen:

Reinigen Sie das Gerät vor dem Erstgebrauch und nach jeder Benutzung.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Das Grundgerät (1) mit einem Tuch und mildem Spülmittel feucht abwischen. Keine Lösungsmittel verwenden.
3. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch, angefeuchtet mit klarem Wasser, nach.
4. Benutzen Sie das Grundgerät (1) erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

II) Reinigen in der Spülmaschine:

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel (4)
- H-Schläger (7)
- Schneebesen (8)
- Knethaken (9)
- Spritzschutzdeckel (10)

Das Grundgerät (1) darf **keinesfalls** in der Spülmaschine gereinigt werden.

III) Zubehör reinigen:

1. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
2. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



AUFBEWAHRUNG

1. Reinigen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
2. Alle Teile gut trocknen lassen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zum Aufbewahren wegräumen.
3. Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem er vor Feuchtigkeit, Staub und Schmutz geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
4. Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.



REZEPTE

Biskuit (Grundrezept)

Einstellung der Geschwindigkeit 3 – 4

Zutaten

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, eine Packung Vanillezucker oder eine Packung Zitronenaroma, eine Prise Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, eine Packung Backpulver, etwa 1/8 Liter Milch

Vorbereitung

Das Weizenmehl mit anderen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Besen 30 Sekunden bei einer Geschwindigkeit von 1 mischen und dann etwa 3 Minuten bei einer Geschwindigkeit von 3 mischen. Das Blech einfetten oder mit Backpapier belegen, den Teig gießen und backen. Bevor das Biskuit aus dem Ofen genommen wird, sich überzeugen, dass es gebacken ist. Die Mitte des Biskuits mit einem scharfen Holzstab durchstechen. Wenn der Teig nicht klebt, ist das Biskuit gebacken. Das Biskuit auf einen Rost legen und abkühlen lassen.

Konventioneller Ofen

Ebene: 2

Elektroofen: obere und untere Temperatur 175 – 200 °C,

Gasofen: Einstellung 2 – 3

Backzeit: 50 – 60 Minuten

Das Rezept kann individuell angepasst werden, man kann z.B. 100 g Rosinen oder 100 g Walnüsse oder 100 g gehackte Schokolade hinzufügen. Geben Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

Kipferl mit Leinsamen

Einstellung der Geschwindigkeit 1 – 2

Zutaten

500 – 550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, Hefewürfel (40 g), 100 g Magerquark, gut entwässert, 1 Löffel Salz. Zum Anstreichen 2 Esslöffel Wasser

Vorbereitung

Leinsamen in 1/8 l lauwarmes Wasser tauchen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, zerdrückte Hefe und Quark hinzugeben und mit einer Geschwindigkeit von 2 gut mischen. Die Hefe muss vollständig schmelzen. Eingeweichte Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Zuerst bei einer Geschwindigkeit von 1 mischen und dann bei einer Geschwindigkeit von 2 noch 3 – 5 Minuten mischen. Den Teig abdecken und 40 – 60 Minuten lang aufgehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Rührschüssel schütteln und 16 Kipferl formen. Das Backblech mit feuchtem Backpapier abdecken. Die Kipferl darauf legen, weitere 15 Minuten aufgehen lassen, mit lauwarmem Wasser anstreichen und backen.

Konventioneller Ofen:

Ebene: 2

Elektroofen: obere und untere Temperatur 200 – 220 °C (5 Minuten vorwärmen)

Gasofen: Einstellung 2 – 3

Backzeit: 30 – 40 Minuten

Schokoladencreme

Einstellung der Geschwindigkeit 5 – 6

Zutaten

200 ml Schlagsahne, 150 g halbsüßen Schokoladenüberzug, 3 Eier, 50 – 60 g Zucker, eine Prise Salz, eine Packung Vanillezucker, ein Löffel Cognac oder Rum, Schokoladenstreusel

Vorbereitung

In der Rührschüssel die Schlagsahne mit Schneebesen schlagen, aus der Schüssel nehmen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Den Schokoladenüberzug nach Anweisung oder 3 Minuten bei 600 W in der Mikrowelle zerschmelzen lassen. In der Rührschüssel mit Schneebesen Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz schlagen. Geschmolzene Schokolade hinzu geben und gleichmäßig mit einer Geschwindigkeit von 5 – 6 mischen. Ein wenig Sahne zum Dekorieren lassen. Die restliche Sahne zu der cremigen Masse geben und mit der Pulse Funktion mischen. Die Schokoladencreme verzieren und gut gekühlt servieren.

PROBLEMLÖSUNG



Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Möglicherweise ist es nur ein kleines Problem, welches Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.



Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose Die Steckdose führt keinen Strom. Probieren Sie eine andere Steckdose. Der Antriebsarm (6) ist nicht vollständig heruntergeklappt. Senken Sie die Antriebsarm (6) vollständig ab, bis er einrastet.
Schneebesen (7), Knethaken (8), Rührer (9) drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die Rührschüssel ist zu voll. Entnehmen Sie einen Teil der Teigmasse aus der Rührschüssel. Das Zubehöriteil sitzt nicht richtig in der Maschine. Bauen Sie das Zubehöriteil aus und erneut ein (→ siehe Kapitel „Betrieb“)

TECHNISCHE DATEN

Artikel Nummer:	30309
Modell Nummer:	GM-M131A
Betriebsspannung:	220 – 240 V~, 50 - 60 Hz
Eingangsleistung:	1600W
Schutzklasse:	Klasse II
Abmessung Gerät (L/B/H):	44,2 x 23,5 x 34,5 cm
Gewicht:	5,29 kg
Fassungsvermögen Rührschüssel:	6,5 L
Kabellänge:	1,1 m
Geräuschemissionswerte:	$L_p = 74,1 \text{ dB(A)}$ $L_{wa} = 85,6 \text{ dB}$ $a_{hw} = 1,01 \text{ m/s}^2$
Kurzzeitbetrieb:	max. 5 Minuten ohne Unterbrechung

VERWENDETE SYMBOLE

SIMPEX
BASIC

	Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen!
	Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums. Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.spar.at/eigenmarken/haushalt/simpex/produktdatenblaetter .
	Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.
	Wiederverwendbare Materialien: Pappe
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) eines unabhängigen Prüfinstitutes bescheinigt, dass das Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produktes die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind.
	Schutzklasse II

ENTSORGUNG

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und sortenrein gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.



Wir übernehmen 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Unser Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, wenden Sie sich bitte an unsere Verkaufsstellen!

Um die Abwicklung für Sie bequem, einfach und schnell durchzuführen bereiten Sie bitte folgende Unterlagen vor:

- a) Name/Adresse/Tel.Nr.
- b) Kassenbon
- c) Gerätedaten (Marke, Typ)
- d) Beschreibung des Mangels

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Wir empfehlen, die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen, da dort wichtige Hinweise enthalten sind.

Kundenhotline:

0800 / 22 11 20

Montag – Freitag: 08:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 09:00 – 14:00 Uhr

Per E-Mail:

office@spar.at

Per Post:

SPAR Service Team, Europastraße 3, 5015 Salzburg

Gentile cliente!

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto di questo prodotto SIMPEX. Come tutti gli articoli SIMPEX, anche questo prodotto è stato progettato secondo le più avanzate tecnologie e fabbricato utilizzando le più affidabili e moderne componenti elettriche ed elettroniche.

Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio, onde evitare danni a causa di un errato utilizzo. Attenetevi in particolare alle indicazioni di sicurezza. Nel caso in cui l'apparecchio venga ceduto ad altre persone accertatevi di accludere le presenti istruzioni per l'uso.

Grazie.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA	19
USO CONFORME.....	22
ELENCO DEI COMPONENTI.....	22
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	23
FUNZIONAMENTO	23
PULIZIA E CONSERVAZIONE	27
RICETTE	28
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	30
DATI TECNICI	30
SIMBOLI UTILIZZATI	31
SMALTIMENTO	31
GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI	32



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA



Prima della messa in funzione dell'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Contengono importanti informazioni per la propria sicurezza e anche per l'uso e la cura dell'apparecchio.

Avvertenze

Se necessario, nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

PERICOLO! Parola di segnalazione per indicare una situazione immediata di imminente pericolo che, se non viene evitata, ha come conseguenze il decesso o una lesione grave.

AVVERTENZA! Parola di segnalazione per indicare una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenze il decesso o una lesione grave.

ATTENZIONE: Parola di segnalazione per indicare una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenze una lesione minore o moderata.

NOTA: circostanze e particolarità da tenere in considerazione nell'utilizzo dell'apparecchio.

- Leggere tutte le indicazioni di sicurezza.
- Conservare le presenti istruzioni per l'uso.
- Accertarsi che la tensione di alimentazione coincida con i dati di tensione riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di collegamento lontano dai bambini.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale o che manchino di esperienza e/o conoscenza soltanto sotto sorveglianza o se hanno ricevuto istruzioni chiare in merito all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio, comprendendone i pericoli correlati.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se non è sotto sorveglianza, prima di montarlo, smontarlo, sostituire accessori o pulirlo.
- Se la linea di raccordo alla rete di questo apparecchio viene danneggiata, per evitare rischi deve essere sostituita dal produttore o dal suo servizio clienti o comunque da una persona con una qualifica simile.
- L'apparecchio non può essere immerso in acqua.
- L'apparecchio non è idoneo a essere messo in funzione con un timer o un sistema a distanza separato.
- A seconda dell'uso, l'apparecchio può essere utilizzato senza interruzione per i seguenti tempi di funzionamento massimi:
 - max. 5 minuti per miscelare/impastare con gli appositi utensili; successivamente occorre tenere spento l'apparecchio finché si è raffreddato a temperatura ambiente.



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA



- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, occorre spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.
- Prestare attenzione al capitolo relativo alla pulizia (si veda «Pulizia e conservazione» a pag. 27).

PERICOLO per i bambini!

- Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non possono giocare con il sacchetto in plastica. Pericolo di soffocamento!

PERICOLO per e a causa di animali domestici e da fattoria!

- Gli elettrodomestici possono causare pericoli per gli animali domestici e da fattoria. Inoltre, gli animali possono anche danneggiare l'apparecchio. In linea di principio, tenere gli animali lontani dagli elettrodomestici.

PERICOLO di scossa elettrica da umidità!

- Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, una vasca di lavaggio piena o simili.
- L'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- Proteggere l'unità di base da umidità, gocce d'acqua e spruzzi.
- Se dovesse penetrare acqua nell'unità di base, estrarre la spina di alimentazione. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- Non azionare l'apparecchio con le mani umide.
- Se l'apparecchio dovesse essere caduto in acqua, staccare immediatamente la spina. Tirarlo fuori solo successivamente.

PERICOLO di scosse elettriche!

- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente soltanto dopo che l'apparecchio è del tutto montato.
- Collegare la spina di alimentazione esclusivamente a una presa installata a regola d'arte e facilmente accessibile, la cui tensione corrisponda ai dati riportati sulla targhetta del modello. La presa deve continuare ad essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- Prestare attenzione che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da angoli appuntiti o superfici calde. Non arrotolare il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è del tutto scollegato dalla rete. Per farlo occorre estrarre la spina di alimentazione.
- Tenere il cavo di collegamento lontano da superfici calde (ad es. fornelli).
- Durante l'uso dell'apparecchio prestare attenzione che il cavo di collegamento non venga incastrato o schiacciato.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA



- Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la presa e mai il cavo.
- Estrarre la spina dalla presa...
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... quando non si utilizza il robot da cucina;
 - ... prima di montare o smontare il robot da cucina,
 - ... prima di pulire il robot da cucina e
 - ... in caso di intemperie.
- Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni visibili all'apparecchio stesso, agli accessori o al cavo di collegamento.
- Per evitare pericoli, non modificare l'articolo.

PERICOLO di lesioni alle mani per schiacciamento!

- Non afferrare mai tra il braccio e l'alloggiamento. In caso di ribaltamento, sussiste il pericolo di lesioni per schiacciamento.

PERICOLO per parti in movimento rotante!

- Non tenere cucchiai o utensili simili tra i componenti rotanti. Tenere anche lontani dalle parti rotanti i capelli lunghi o abiti ampi.
- Fare sempre attenzione che il regolatore di velocità sia in posizione 0 prima di inserire la spina di alimentazione nella presa.
- Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa prima di sostituire accessori o componenti che si muovono durante il funzionamento.

ATTENZIONE ai danni materiali!

- Collocare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana, asciutta, antiscivolo e resistente all'acqua, affinché l'apparecchio non possa né cadere né scivolare.
- L'agitatore può essere tenuto in funzione per non più di 5 minuti alla volta. Successivamente l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare fino a riportarlo a temperatura ambiente.
- L'apparecchio non deve in alcuna circostanza essere utilizzato senza contenitore.
- Non collocare l'apparecchio su una superficie calda, ad esempio i fornelli!
- Non spostare l'apparecchio finché si trovano al suo interno alimenti o impasti.
- Livello del rumore: $L_p > 70$ dB



USO CONFORME

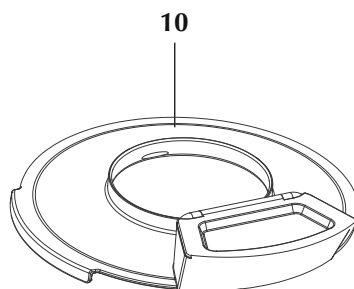
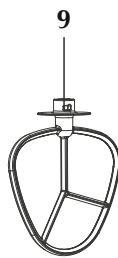
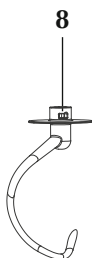
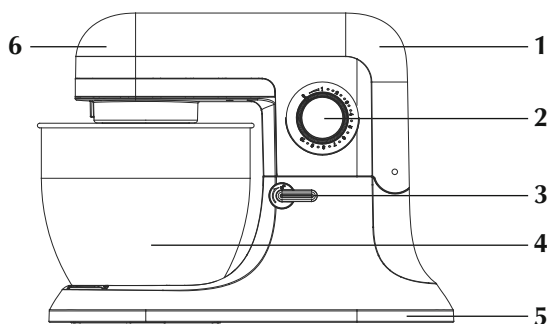


Il robot da cucina serve per sbattere, montare, mescolare, impastare e miscelare alimenti.

L'apparecchio è idoneo esclusivamente all'uso privato in ambienti chiusi e non a quello commerciale. Utilizzare il robot da cucina esclusivamente come riportato nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro uso viene considerato non conforme e può causare danni a cose o addirittura a persone. Non ci si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso non conforme o dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.

ELENCO DEI COMPONENTI

- 1 Unità di base
- 2 Regolatore di velocità con funzione di accensione/spegnimento
- 3 Tasto di sblocco
- 4 Ciotola
- 5 Piedini antiscivolo
- 6 Braccio
- 7 Frusta
- 8 Frusta per impastare
- 9 Gancio impastatore
- 10 Coperchio antispruzzo con apertura di areazione





PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



1. Rimuovere il materiale di imballaggio all'interno e intorno all'apparecchio.
2. Verificare innanzitutto che il volume di consegna sia completo e che non vi siano danni dovuti al trasporto. In caso di danni o parti incomplete, non utilizzare l'apparecchio e restituirlo al rivenditore.
3. Pulire l'apparecchio e i relativi accessori prima del primo utilizzo (→ «Pulizia e conservazione», pag. 27).
4. Collocare l'unità di base (1) su una superficie asciutta, stabile, piana, resistente all'acqua e al calore, con spazio a sufficienza da tutti i lati affinché l'apparecchio non possa né cadere né scivolare. Scegliere un piano di appoggio liscio e pulito, affinché i piedini antiscivolo (5) possano aderire saldamente e dare stabilità.



FUNZIONAMENTO

PERICOLO di scosse elettriche!

- Collegare la spina di alimentazione esclusivamente a una presa installata a regola d'arte e facilmente accessibile, la cui tensione corrisponda ai dati riportati sulla targhetta del modello. La presa deve continuare ad essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

PERICOLO per parti in movimento rotante!

- Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa prima di smontare l'apparecchio.

PERICOLO di lesioni alle mani per schiacciamento!

- Non afferrare mai tra il braccio (6) e l'alloggiamento. In caso di ribaltamento, sussiste il pericolo di lesioni per schiacciamento.

ATTENZIONE ai danni materiali!

- L'agitatore può essere tenuto in funzione per non più di 5 minuti alla volta. Successivamente l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare fino a riportarlo a temperatura ambiente.

NOTA:

Ai primi utilizzi è possibile che il riscaldamento del motore generi un leggero odore, che non deve destare preoccupazione. Aerare sufficientemente il locale. Se si lavorano grandi quantità di impasto, è possibile che occasionalmente l'apparecchio si sposti.



FUNZIONAMENTO

SIMPEX
BASIC

Materia	Quantità max.	Nota	Accessori
Impasto lievitato duro	2000 g (farina tipo 00) fino a 3/4 kg di impasto totale	Farina e acqua in rapporto 5:3 Preparazione dell'impasto: a velocità 1-2 per 10 secondi. Tempo di lavorazione: a velocità 10 per 10 secondi	
Impasto lievitato morbido	2000 g (farina tipo 00) fino a 3/4 kg di impasto totale	Farina e acqua in rapporto 1,1:1 Preparazione dell'impasto: a velocità 1-2 per 30 secondi; tempo di lavorazione: a velocità 8-10 per 120 secondi	
Uovo	16 uova	Montare a velocità 8-10 l'albume, senza fermarsi, per 4-5 minuti.	
Panna	300 ml di panna fresca	A velocità 8-10 per ca. 5 minuti	
Frullati, cocktail o altre bibite	1 litro	Uova per la preparazione di creme: montarle a velocità 1-2 per ca. 4 minuti	

Selezionare l'utensile adeguato:

Frusta (7): adatta per preparare biscotti, dolci da forno, panna, ripieni, puree...

Frusta per Impastare (8): adatta per uova, creme, pan di Spagna, impasti, dolci al quark, sformati. Non utilizzare la frusta per montare a neve per miscele dense (per esempio grasso e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.

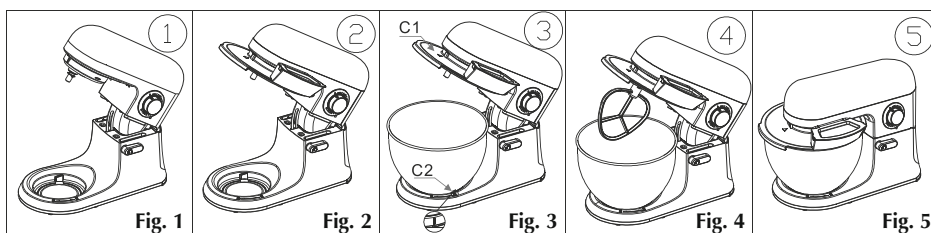
Gancio impastatore (9): per impasti con lievito

1. Girare il tasto di sblocco (3) in senso orario e sollevare il braccio (6) fino a incastrarlo (vedi fig. 1).
2. Collocare dal di sotto il coperchio antispruzzo (10) sul braccio (6).
3. Posizionare l'accessorio (4) nell'apparecchio (1) in modo che i perni di metallo sul bordo inferiore si inseriscano nell'incavo dell'apparecchio (1). Ruotare l'accessorio (4) in senso antiorario fino al simbolo del lucchetto chiuso finché non è ben serrato (Figura 3).
4. Inserire l'accessorio (7, 8 o 9), spingere e ruotare come mostrato in Figura 4 fino all'arresto.
5. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola (4) mentre il braccio (6) è rivolto verso l'alto. Mentre si gira, è possibile aggiungere altri ingredienti tramite l'apposita apertura sul coperchio antispruzzo (10).

FUNZIONAMENTO

SIMPEX
BASIC

6. Girare il tasto di sblocco (3) in senso orario e abbassare il braccio (6) fino a incastrarlo (Figura 5).
7. Verificare che il regolatore di velocità (2) sia in posizione 0 (spento).
8. Inserire la spina di alimentazione in una presa idonea. La presa deve sempre essere ben accessibile anche dopo l'inserimento.
9. Accendere l'apparecchio girando il regolatore di velocità (2) nella posizione desiderata.
10. Dopo aver completato la preparazione desiderata, spegnere l'apparecchio riportando il regolatore di velocità (2) in posizione 0 (spento).
11. Per smontare l'apparecchio, seguire i punti da 6 a 1 in ordine inverso.
12. Estrarre la spina di alimentazione e pulire l'apparecchio e i relativi accessori (→ «Pulizia e conservazione», pag. 27).



FUNZIONAMENTO



ATTENZIONE: Non usare mai la ciotola (4) senza il coperchio antispruzzo inserito (10). In caso contrario, gli alimenti da miscelare potrebbero essere lanciati verso l'esterno.

NOTA:

Dopo la preparazione di una certa quantità, lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di proseguire con la preparazione.

La velocità ideale dipende soprattutto dalla consistenza degli alimenti da miscelare. Più è liquido il contenuto e più velocemente si può miscelare.

Consigli per l'uso:

- Durante l'utilizzo, spegnere spesso la macchina per far scivolare verso il basso con una spatola la massa residua che si deposita sulle pareti della ciotola.
- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, verificare che non si trovino residui di grasso o di tuorlo nella ciotola o sulla frusta. Si ottengono i migliori risultati con una ciotola pulita e priva di grasso.
- Per preparare impasti per dolci, si consiglia di utilizzare ingredienti freddi, salvo diversa indicazione della ricetta.
- Per preparare impasti consistenti (ad es. per fare il pane), gli ingredienti si mescolano meglio se si aggiungono prima i liquidi e poi gli ingredienti solidi. Se il robot lavora a fatica, spegnerlo e rimuovere metà dell'impasto, lavorando ogni metà separatamente.

PULIZIA



PERICOLO di scosse elettriche!

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa prima di eseguire la pulizia.
- Non immergere l'unità di base (1) né il cavo di alimentazione o la presa in acqua o in altri liquidi. Non toccare mai con le mani umide.
- Accertarsi che i componenti elettrici dell'apparecchio non si bagnino o inumidiscano.

NOTA: pericolo di danni!

Un uso non conforme dell'apparecchio potrebbe danneggiarlo.

- Non mettere il mixer e gli accessori in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, spazzole o spugne abrasive nonché oggetti di pulizia affilati o metallici, come coltelli e simili.

I) Pulizia dell'unità di base:

Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo e dopo ogni uso.

1. Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
2. Lavare l'unità di base (1) con un panno inumidito e un detersivo delicato. Non utilizzare solventi.
3. Ripassare successivamente con un panno pulito, inumidito con acqua pulita.
4. Riutilizzare l'unità di base (1) soltanto quando è del tutto asciutta.

II) Pulizia in lavastoviglie

Possono essere lavati in lavastoviglie i seguenti componenti:

- ciotola (4)
- Frusta (7)
- Frusta per impastare (8)
- Gancio impastatore (9)
- coperchio antispruzzo (10)

Non lavare **in alcun caso** l'unità di base in lavastoviglie.

III) Pulizia degli accessori:

1. Pulire tutti gli accessori a mano in un lavello con acqua di risciacquo oppure in lavastoviglie.
2. In caso di pulizia a mano, sciacquare successivamente tutti i componenti con acqua pulita.
3. Lasciare asciugare completamente tutti i componenti prima di rimontarli, metterli via o utilizzarli nuovamente.



PULIZIA E CONSERVAZIONE



CONSERVAZIONE

1. Pulire l'apparecchio e tutti i suoi accessori come indicato al capitolo «Pulizia».
2. Lasciare asciugare bene tutti i componenti prima di ricomporre l'apparecchio e riporlo per la conservazione.
3. Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, al riparo da umidità, polvere e sporcizia e lontano dalla portata dei bambini.
4. Custodire preferibilmente l'apparecchio nella confezione originale.

RICETTE

Pan di Spagna (ricetta di base)

Velocità 3–4

Ingredienti

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, una confezione di zucchero vanigliato o una confezione di aroma al limone, un pizzico di sale, 4 uova, 500 g di farina di frumento, una bustina di lievito, circa 125 ml di latte

Preparazione

Inserire la farina e gli altri ingredienti nella ciotola di miscelazione e mescolare con la frusta per 30 secondi a velocità 1, quindi per 3 minuti a velocità 3. Imburrare la teglia o rivestirla con carta da forno, versare l'impasto e cuocere in forno. Prima di togliere il pan di Spagna dal forno, verificare che sia cotto inserendo uno stuzzicadenti al centro. Se l'impasto non si incolla, il pan di Spagna è cotto. Sistemare il pan di Spagna su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Forno convenzionale

Livello: 2

Forno elettrico: temperatura superiore e inferiore 175-200 °C

Forno a gas: impostazione 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

La ricetta può essere personalizzata, per esempio si possono aggiungere 100 g di uva passa o 100 g di noci o 100 g di cioccolato tritato. Largo alla fantasia!

Cornetti ai semi di lino**Velocità 1-2****Ingredienti**

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 375 ml di acqua, un cubetto di lievito (40 g), 100 g di quark magro ben scolato, 1 cucchiaino di sale. 2 cucchiaini d'acqua da spennellare

Preparazione

Immergere i semi di lino in 125 ml di acqua tiepida. Versare il resto dell'acqua (250 ml) nella ciotola, aggiungere il lievito spezzettato e il quark e mescolare bene a velocità 2. Il lievito deve sciogliersi del tutto. Aggiungere nella ciotola i semi ammorbiditi e il sale. Mescolare inizialmente a velocità 1 e quindi a 2 per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciar lievitare bene per 40-60 minuti. Impastare ancora una volta, togliere dalla ciotola e formare 16 cornetti. Rivestire la teglia di carta forno inumidita. Sistemare i cornetti, lasciar lievitare altri 15 minuti, spennellare con acqua tiepida e cuocere in forno.

Forno convenzionale**Livello: 2**

Forno elettrico: temperatura superiore e inferiore 200-220 °C (pre-riscaldare per 5 minuti)

Forno a gas: impostazione 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato**Velocità 5-6****Ingredienti**

200 ml di panna da montare, 150 g di glassa al cioccolato semidolce, 3 uova, 50-60 g di zucchero, un pizzico di sale, una confezione di zucchero vanigliato, un cucchiaino di cognac o rum, granella di cioccolato

Preparazione

Montare la panna nella ciotola con l'apposita frusta, toglierla dalla ciotola e conservarla in un luogo fresco. Far sciogliere la glassa di cioccolato, come da istruzioni o nel forno a microonde per 3 minuti (a 600 W). Nella ciotola, montare con la frusta uova, zucchero, zucchero vanigliato, cognac o rum e sale. Aggiungere il cioccolato sciolto e mescolare uniformemente a velocità 5-6. Tenere da parte un po' di panna per la decorazione. Aggiungere il resto della panna all'impasto cremoso e mescolare con la funzione a impulsi. Distribuire la crema al cioccolato e servire ben freddo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se l'apparecchio non dovesse funzionare come desiderato, verificare la seguente lista di controllo. È possibile che si tratti semplicemente di un piccolo problema che si può risolvere autonomamente.



PERICOLO di scosse elettriche!

Non cercare in alcun modo di riparare personalmente l'apparecchio.

Errore	Possibili cause / Misure
Nessuna funzione	La spina non è inserita. Inserire la spina in una presa. La presa non eroga corrente. Provare una presa diversa. Il braccio (6) non è del tutto abbassato. Abbassare del tutto il braccio (6) fino a che si incastra.
La frusta (7), la frusta per impastare (8), i ganci impastatori (9) non girano o girano soltanto a fatica.	Spegnere immediatamente l'apparecchio ed estrarre la spina di alimentazione. La ciotola è troppo piena. Rimuovere una parte dell'impasto dalla ciotola. L'accessorio non si inserisce correttamente nel robot. Smontare l'accessorio e rimontarlo (→ vedi capitolo «Funzionamento»)

DATI TECNICI

N. di articolo:	30309
N. di modello:	GM-M131A
Tensione d'esercizio:	220-240 V, 50-60 Hz
Potenza in entrata:	1600 W
Classe di protezione:	classe II
Misure apparecchio (larg/alt/prof):	44,2 x 23,5 x 34,5 cm
Peso:	5,29 kg
Capacità ciotola:	6,5 l
Lunghezza del cavo:	1,1 m
Valori di emissione dei rumori:	$L_p = 74,1 \text{ dB(A)}$ $L_{wa} = 85,6 \text{ dB}$ $a_{hw} = 1,01 \text{ m/s}^2$
Funzionamento breve:	max. 5 min. senza interruzione

SIMBOLI UTILIZZATI

SIMPEX
Basic

	Prima dell'uso, leggere le relative istruzioni.
	I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano tutti i regolamenti comunitari dello Spazio economico europeo. È garantita la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge. La dichiarazione di conformità completa è disponibile (in tedesco) su www.spar.at/eigenmarken/haushalt/simpex/produktdatenblaetter .
	Questo simbolo contraddistingue prodotti che sono stati testati per composizione fisica e chimica e soddisfano i requisiti del Regolamento CE 1935/2004 come innocui per la salute in caso di contatto con gli alimenti.
	Materiali riciclabili: cartone
	Questo simbolo ricorda che la confezione deve essere smaltita nel rispetto dell'ambiente.
	Il label sulla sicurezza comprovata (Geprüfte Sicherheit – GS) di un istituto di verifica indipendente attesta che il prodotto soddisfa i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti. Il label GS indica che in caso di uso conforme allo scopo e uso improprio prevedibile del prodotto così contrassegnato, la sicurezza e la salute dell'utente non vengono compromesse.
	Classe di protezione II

SMALTIMENTO

INDICAZIONI PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Gli apparecchi vecchi non devono essere smaltiti tra i normali rifiuti domestici. In conformità alla direttiva 2012/19/UE, al termine del proprio ciclo di vita l'apparecchio deve essere smaltito a norma. I materiali contenuti nell'apparecchio vengono portati a centri di riciclaggio per evitare di danneggiare l'ambiente. Consegnare il vecchio apparecchio a un centro di raccolta di rottami elettrodomestici o a un centro di raccolta dei materiali.



Smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente in base ai tipi di materiale e in conformità alle disposizioni di legge vigenti.



La nostra garanzia vale 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il nostro articolo è stato fabbricato secondo i metodi di produzione più attuali ed è stato sottoposto ad un accurato controllo di qualità.

Ci impegniamo a riparare gratuitamente entro il periodo di garanzia ogni difetto di materiale o di fabbricazione. Nel caso in cui, ciò nonostante, Lei dovesse riscontrare dei difetti La preghiamo di rivolgersi ai nostri punti di vendita.

Per darLe modo di risolvere il problema comodamente, semplicemente e velocemente La invitiamo a preparare i seguenti dati:

- a) Nome, indirizzo e numero di telefono
- b) Scontrino di cassa
- c) Dati dell'apparecchio (marca e modello)
- d) Descrizione del difetto

Sono esclusi dalla garanzia i danni dovuti a uso improprio o a usura di componenti o di materiale.

Il diritto alla garanzia decade in caso di manipolazione da parte dell'acquirente o di terzi. Eventuali danni dovuti a posizionamento o uso improprio, a installazione o conservazione errate, ad allacciamento o installazione impropri, per cause di forza maggiore o ad altri fattori esterni non sono coperti dalla garanzia. Raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, dato che in esse sono contenute note importanti.

Tisztelt Vásárlónk!

Szívből gratulálunk e SIMPEX termék megvásárlásához. A SIMPEX többi termékéhez hasonlóan ezt a készüléket is legfrissebb műszaki ismereteink alapján fejlesztettük ki, és a legkorszerűbb, legmegbízhatóbb elektromos/elektronikus alkatrészekből gyártottuk. Kérjük, mielőtt használatba venné a készüléket, szánjon néhány percet arra, hogy elolvassa ezt a használati útmutatót.

A helytelen használatból eredő károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen az alábbi használati útmutatót, különös tekintettel a biztonsági utasításokra. A készüléket csak a mellékelt használati útmutatóval együtt adja át másoknak.

Köszönjük!

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	34
RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT	37
TARTOZÉKLISTA.....	37
HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT.....	38
ÜZEMELTETÉS.....	38
TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS	42
RECEPTEK	43
PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSUK	45
MŰSZAKI ADATOK	45
HASZNÁLT SZIMBÓLUMOK.....	46
ÁRTALMATLANÍTÁS.....	46
GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT	47





A készülék használatba vétele előtt olvassa végig figyelmesen ezt a használati útmutatót, amely fontos információkat tartalmaz az Ön biztonságával, valamint a készülék használatával és ápolásával kapcsolatban.

Figyelmeztetések

Szükség esetén a használati útmutatóban a következő figyelmeztetések szerepelnek:
VESZÉLY! Ez a jelzőszó olyan közvetlen kockázatot jelentő veszélyre hívja fel a figyelmet, amely – ha nem kerülik el – halált vagy súlyos sérülést eredményez.

FIGYELEM! Ez a jelzőszó olyan lehetséges kockázatot jelentő veszélyre hívja fel a figyelmet, amely – ha nem kerülik el – halált vagy súlyos sérülést eredményezhet.

VIGYÁZAT: Ez a jelzőszó olyan lehetséges kockázatot jelentő veszélyre hívja fel a figyelmet, amely – ha nem kerülik el – kisebb vagy mérsékelt sérülést eredményezhet.

MEGJEGYZÉS: Tények és sajátosságok, amelyeket a készülék használatakor figyelembe kell venni.

- Kérjük, olvassa végig az összes biztonsági utasítást.
- A használati útmutatót őrizze meg későbbi felhasználáshoz.
- Ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megegyezik-e a készülék típustábláján feltüntetett hálózati feszültséggel.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és a hálózati vezeték gyermekektől távol tartandó.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve kellő tapasztalattal és/vagy ismerettel nem rendelkező személyek csak felügyelet és a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, a készülék használatából eredő kockázatok ismeretében használhatják.
- A készülék szét- vagy összeszerelése, alkatrészeinek cseréje és tisztítása előtt, vagy ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, mindig húzza ki a csatlakozó dugót.
- A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetéket csak a gyártó, a szakszerviz vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező szakember cserélheti ki.
- A készüléket tilos vízbe meríteni.
- A készülék nem alkalmas külső időkapcsolóval vagy távirányító rendszerrel való üzemeltetésre.
- A készülék használatától függően az alábbi maximális, megszakítás nélküli üzemeltetési idővel használható:
 - max. 5 perc keverés/dagasztás a megfelelő keverőkarokkal. Ezt követően kapcsolja ki a készüléket, és hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.
- A működés közben mozgó alkatrészek vagy kiegészítők cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Kövesse a tisztításra vonatkozó fejezetben található utasításokat (lásd „Tisztítás és tárolás” fejezetet a 42. oldalon).

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



Gyermekeket érintő VESZÉLY!

- A csomagolóanyag nem játék. Gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal, mert azok fulladást okozhatnak!

Házi- és haszonállatokat érintő VESZÉLY!

- Az elektromos készülékek veszélyesek lehetnek a házi- és haszonállatokra, és az állatok is kárt tehetnek a készülékben. Ezért az állatokat minden esetben távol kell tartani az elektromos készülékektől.

Nedvesség okozta áramütés VESZÉLYE!

- Soha ne használja a készüléket fürdőkád, tusoló, vízzel teli mosdó és hasonló közelében.
- Az alapkészüléket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, valamint a rácseppenő vagy -fröccsenő víztől.
- Ha folyadék kerül az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ellenőriztesse a készüléket, mielőtt újra használatba veszi.
- Ne használja nedves kézzel a készüléket.
- Ha a készülék vízbe esett, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Csak ezután vegye ki a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- A hálózati csatlakozót csak akkor helyezze a hálózati aljzatba, ha a készüléket teljesen összeszerelte.
- A hálózati csatlakozót csak szabályosan szerelt, könnyen hozzáférhető helyen található és az adattáblán szereplő feszültségadatnak megfelelő hálózati aljzatba helyezze. A hálózati aljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró vagy éles felülethez, különben megsérülhet. A hálózati vezetéket ne tekerje a készülék köré.
- A készülék a kikapcsolás után még nincs leválasztva teljesen az elektromos hálózatról. Ehhez ki kell húzni a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- A hálózati vezetéket tartsa távol a forró felületektől (pl. főzőlaptól).
- A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne csípődjön be és ne nyomódjon össze.
- A hálózati kábelt a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzatból, soha ne a kábelt húzza.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



- Húzza ki a csatlakozó dugót az aljzathból,
... ha hiba lép fel,
... ha nem használja a konyhai robotgépet,
... mielőtt össze- vagy szétszereli a konyhai robotgépet,
... mielőtt megtisztítja a konyhai robotgépet,
... ha vihar van.
- Ne használja a készüléket, ha magán a készüléken, alkatrészein vagy a hálózati vezetéken sérülést tapasztal.
- A kockázatok elkerülése érdekében ne hajtson végre semmilyen módosítást a készüléken.

Becsípődés okozta kézsérülés VESZÉLYE!

- Soha ne nyúljon be a hajtókar és a burkolat közé. A hajtókar lehajtásakor fennáll a becsípődés okozta sérülés veszélye.

Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- Ne tartson kanalat vagy hasonlót a forgó alkatrészek mozgásának útjába. Haját vagy bő ruházatát szintén tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- Mielőtt a készüléket a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, mindig ügyeljen arra, hogy a sebességszabályozó a 0 állásban legyen.
- A működés közben mozgó alkatrészek vagy kiegészítők cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzathból.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károk miatt!

- A készüléket egyenes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre állítsa, hogy a készülék ne tudjon felborulni vagy lecsúszni.
 - A keverőkar legfeljebb 5 percig üzemelhet egyhuzamban. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.
 - Soha ne használja a készüléket edény nélkül.
 - Ne helyezze a készüléket forró felületre, pl. főzőlapra.
 - Ne helyezze át máshova a készüléket, amíg étel vagy tészta van benne.
- Zajszint: $L_p > 70$ dB

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

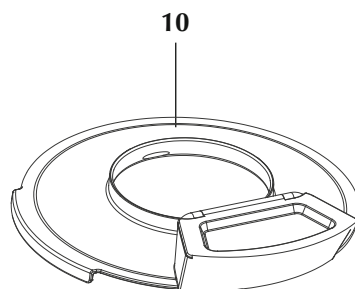
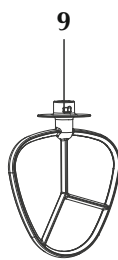
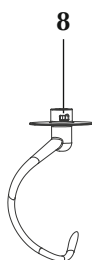
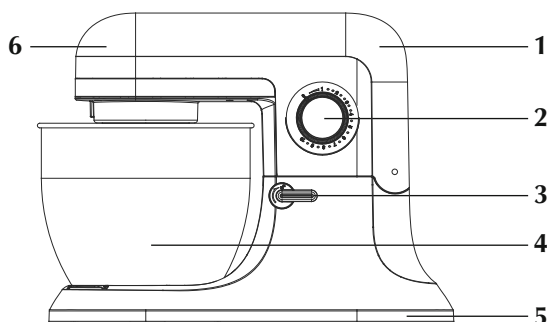


A konyhai robotgép élelmiszerek el- és összekeverésére, felverésére és dagasztására szolgál.

A készülék kizárólag zárt térben történő háztartási használatra készült, ipari, kereskedelmi célokra nem alkalmas. A konyhai robotgépet csak a jelen használati utasításban leírtak szerint használja. Az ettől eltérő alkalmazás nem rendeltetésszerű használatnak minősül, és anyagi károkhoz vagy akár személyi sérülésekhez vezethet. A nem rendeltetésszerű használatból vagy a jelen használati útmutató figyelmen kívül hagyásából származó károkért nem vállalunk felelősséget.

TARTOZÉKLISTA

- 1 alapkészülék
- 2 sebességszabályozó be/ki funkcióval
- 3 kioldó gomb
- 4 keverőtál
- 5 tapadókorongok
- 6 hajtókar
- 7 habverő
- 8 dagasztókar
- 9 keverő
- 10 kifröccsenést gátló fedél betöltőnyílással



HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT



1. Távolítsa el a csomagolóanyagot a készülékről.
2. Elsőként ellenőrizze, hogy minden tartozék megvan-e, és nem sérült-e meg szállítás közben. Sérült vagy hiányos tartozékok esetén ne használja a készüléket, hanem vigye vissza az értékesítőhöz.
3. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket és tartozékait (→ „Tisztítás és tárolás”, 42. oldal).
4. Helyezze az alapkészüléket (1) száraz, stabil, egyenes, víz- és hőálló felületre, minden oldalon elegendő helyet hagyva mellette úgy, hogy a készülék ne tudjon felborulni vagy lecsúszni. Válasszon sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorongok (5) meg tudjanak tapadni, és biztonságosan megtartsák a készüléket.

ÜZEMELTETÉS

Áramütés VESZÉLYE!

- A hálózati csatlakozót csak szabályosan szerelt, könnyen hozzáférhető helyen található és az adattáblán szereplő feszültségadatnak megfelelő hálózati aljzatba helyezze. A hálózati aljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- A készülék szétszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzataból.

Becsípődés okozta kézsérülés VESZÉLYE!

- Soha ne nyúljon be a hajtókar (6) és a burkolat közé. A hajtókar lehajtásakor fennáll a becsípődés okozta sérülés veszélye.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károk miatt!

- A keverőkar legfeljebb 5 percig üzemelhet egyhuzamban. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.

MEGJEGYZÉS:

Az első használatok során a motor felhevülése miatt enyhe szagképződés tapasztalható. Ez nem utal hibára. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről. Ha nagyobb mennyiségeket dolgoz fel, a készülék csekély mértékben mozoghat is.

Anyag	Max. mennyiség	Megjegyzés	Tartozék
Kemény kelt tészta	2000 g Akár 3-4 kg tésztához	Liszt és víz 5:3 arányban A tészta előkezelése: 1-2. sebességi fokozaton 180 másodpercig. Kidolgozási idő: 10. sebességi fokozaton 10 másodpercig.	
Lágy kelt tészta	2000 g (finomliszt) Akár 3-4 kg tésztához	Liszt és víz 1,1:1 arányban A tészta előkezelése: 1-2. sebességi fokozaton 30 másodpercig. Kidolgozási idő: 8-10. sebességi fokozaton 120 másodpercig.	
Tojás	min. 6 - max. 16 tojás	A tojásfehérjét 8-10. sebességi fokozaton 4-5 percig folyamatosan kell verni.	
Tejszín	300 ml friss tejszín	8-10. sebességi fokozaton kb. 5 percig	
Shake-ek, koktélok és egyéb italok	1 l	Krémek készítéséhez a tojást 1-2. sebességi fokozaton kb. 4 percig kell verni.	

Válassza ki a megfelelő keverőkart:

habverő (7): tojás, krégek, kekszek, tészták, sajtorták, felfújtak készítéséhez
A habverőt ne használja sűrű állagú élelmiszerekhez (pl. zsiradék és cukor keveréséhez), mert könnyen megsérülhet.

dagasztó kar (8): kelt tésztához

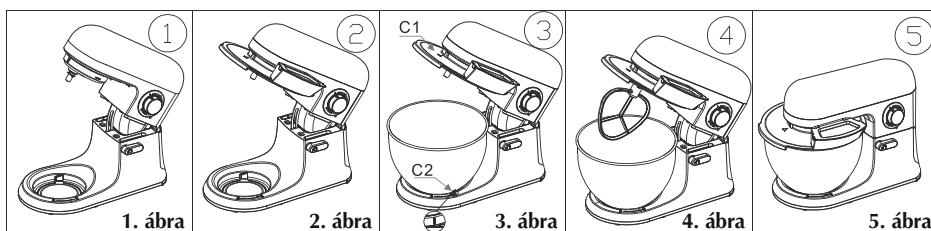
keverő (9): kekszek, aprósütemények, tejszín, töltelék, püré stb. készítéséhez

1. Forgassa el a kioldógombot (3) az óramutató járásával megegyező irányban, és húzza felfelé a hajtókart (6), amíg nem rögzül (lásd az 1. ábrát).
2. Helyezze a kifröccsenést gátló fedelet (10) alulról a hajtókarra (6).
3. Helyezze fel a keverőtálat (4) az alapkészülékre (1) úgy, hogy az alján található fémrudak az alapkészülék (1) megfelelő mélyedéseibe illeszkedjenek. Forgassa el a keverőtálat (4) az óramutató járásával ellentétes irányban a zárt lakat jelig úgy, hogy az rögzüljön a helyén (lásd a 3. ábrát).
4. Helyezze be a tartozékot (7, 8 vagy 9), tolja be és forgassa el ütközésig a 2. ábrán látható módon (4. ábra).
5. Tegye be a hozzávalókat a keverőtálba (4), közben a hajtókar (6) legyen felhajtva. A keverés során további hozzávalókat adhat hozzá a kifröccsenést gátló fedél (10) betöltőnyílásán keresztül.

ÜZEMELTETÉS

SIMPEX
BASIC

6. Forgassa el a kioldógombot (3) az óramutató járásával megegyező irányban, és engedje le a hajtókart (6), amíg az nem rögzül (5. ábra).
7. Ellenőrizze, hogy a sebességszabályozó (2) a 0 (kikapcsolt) állásban van-e.
8. Helyezze a hálózati csatlakozót a megfelelő aljzatba. A hálózati aljzatnak mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie.
9. A készülék bekapcsolásához forgassa a sebességszabályozót (2) a megfelelő állásba.
10. A kívánt folyamat után a készülék kikapcsolásához forgassa a sebességszabályozót (2) a 0 (kikapcsolt) állásba.
11. A készülék szétszereléséhez járjon el ellentétes sorrendben, a 6–1. pontokban leírtak szerint.
12. Húzza ki a csatlakozó dugót és tisztítsa meg a készüléket és tartozékait (→ „Tisztítás és tárolás”, 42. oldal).



VIGYÁZAT: A keverőtálat (4) soha ne használja a kifröccsenést gátló feldél (10) felhelyezése nélkül, különben kifröccsenhet belőle a kevert élelmiszer.

MEGJEGYZÉS:

Egy adag elkészítése után hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni, és csak azután folytassa a munkát.

A megfelelő sebesség elsősorban a kevert élelmiszer konzisztenciájától függ. Minél folyékonyabb, annál nagyobb sebességgel keverhető.

Ötletek a készülék kezeléséhez:

- Használat során kapcsolja ki többször a készüléket, és egy lapát segítségével kaparja le a tál széléről a feltapadt élelmiszert.
- A tojásokat érdemes szobahőmérsékletű állapotban felverni.
- A tojásfehérje felverése előtt ellenőrizze, hogy az edényben vagy a habverőn nincs-e zsiradék vagy tojássárgája. A legjobb eredményt tiszta, zsírmentes keverőtállal tudja elérni.
- Ha a recept másként nem írja, az aprósüteményekhez érdemes hideg hozzávalókat használni.
- Nehéz tészták (pl. kenyértészták) készítésekor a hozzávalók úgy keverednek el jól egymással, ha először a folyékony hozzávalókat adjuk hozzá, és utána a szilárdakat. Ha a gép erőlködik működés közben, kapcsolja ki, vegye ki a tészta felét, és a tésztát dolgozza fel két adagban.



TISZTÍTÁS



Aramütés VESZÉLYE!

- A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- Az alapkészüléket (1), a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozót ne merítse vízbe vagy más folyadékba. és soha ne érintse meg őket nedves kézzel.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék elektromos alkatrészei ne legyenek nedvesek vagy vizesek.

MEGJEGYZÉS: Meghibásodás veszélye!

A készülék szakszerűtlen használata meghibásodást okozhat.

- A turmixgépet és az alkatrészeit ne tisztítsa mosogatógépben.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, kefét vagy súrolószivacsot, valamint éles vagy fémből készült tisztítóeszközt, például kést vagy más hasonló tárgyat.

I) Az alapkészülék tisztítása:

Az első használat előtt és minden későbbi használat után tisztítsa meg a készüléket.

1. Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati csatlakozója ki legyen húzva.
2. Az alapkészülék (1) burkolatát törölje át nedves, mosogatószeres kendővel. Ne használjon oldószert.
3. Ezután törölje át tiszta vízzel benedvesített, tiszta kendővel.
4. Csak akkor használja az alapkészüléket újra (1), ha teljesen megszáradt.

II) Tisztítás mosogatógépben:

A következő tartozékok moshatók mosogatógépben:

- keverőtál (4)
- habverő (7)
- dagasztó kar (8)
- keverő (9)
- kifröccsenést gátló fedél (10)

Az alapkészülék (1) mosogatógépben **nem** mosható.

III) Tartozékok tisztítása:

1. Kézzel mossa el az összes tartozékot mosogatóban, szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
2. Kézi tisztításkor öblítse le az összes alkatrészt tiszta vízzel.
3. Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt újra összeszereli, tárolja, vagy újra használná.

TÁROLÁS

1. Tisztítsa meg a készüléket és minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
2. A készülék ismételt összeszerelése és eltárolása előtt gondosan szárítsa meg minden alkatrészt.
3. A készüléket hűvös, száraz, nedvességtől, portól és szennyeződéstől védett, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
4. A készüléket lehetőség szerint az eredeti csomagolásában tárolja.

RECEPTEK

Piskóta (alaprecept)

3-4. sebességi fokozat

Hozzávalók

25 dkg lágy vaj vagy margarin, 25 dkg cukor, egy csomag vaníliás cukor vagy egy csomag citromaroma, egy csipet só, 4 tojás, 50 dkg búzaliszt, egy csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej

Előkészítés

A búzalisztet helyezze a többi hozzávalóval a keverőtálba, keverje 30 másodpercig az 1. sebességi fokozaton, majd kb. 3 percig a 3. fokozaton. Kenjen ki zsiradékkal egy tepsit, vagy helyezzen rá sütőpapírt, majd öntse rá a tésztát, és süssse meg. Mielőtt kiveszi a sütőből, győződjön meg róla, hogy teljesen megsült-e. Ehhez szúrjon egy hegyes fogpiszkálót a tészta belsejébe, ha nem tapad rá tészta a fogpiszkálóra, megsült. A kész piskótát helyezze rácsra, és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő

Rácsszint: 2

Elektromos sütő: alsó és felső sütés 175–200 °C,

Gázsütő: 2-3. fokozat

Sütési idő: 50–60 perc

A recept ízlés szerint módosítható. Hozzá lehet adni pl. 10 dkg mazsolát, 10 dkg diót vagy 10 dkg felaprított csokoládét. Bízza magát a fantáziájára!



Lenmagos kifli

1-2. sebességi fokozat

Hozzávalók

50–55 dkg búzaliszt, 5 dkg lenmag, 3/8 l víz, egy kocka élesztő (4 dkg), 10 dkg sovány túró jól kifacsarva, 1 kanál só. 2 evőkanál víz a megkenéshez.

Előkészítés

A lenmagot áztassa be 1/8 l langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 l) tegye a keverőtálba, adja hozzá az összetört élesztőt és túró, majd 2. sebességi fokozaton keverje össze a hozzávalókat. Az élesztőnek teljesen fel kell oldódnia. Tegye a keverőtálba a beáztatott lenmagot és a sót. Először keverje az 1. sebességi fokozaton, majd kb. 3–5 percig a 2. fokozaton. Takarja le a tésztát, és hagyja kb. 40–60 percig kelni. Dagassza át újra, majd vegye ki a keverőtálból, és formáljon 16 darab kiflit. Helyezzen a sütőlapra nedves sütőpapírt. Helyezze rá a kifliket, és hagyja őket további 15 percig kelni. Ezután kenje meg langyos vízzel és süsse ki a kifliket.

Hagyományos sütő:

Rácsszint: 2

Elektromos sütő: alsó és felső sütés 200–220 °C (5 perc előmelegítés),

Gázsütő: 2-3. fokozat

Sütési idő: 30–40 perc

Csokoládékrém

5-6. sebességi fokozat

Hozzávalók

200 ml habtejszín, 150 g féledes tortabevonó, 3 tojás, 50–60 g cukor, egy csipet só, egy csomag vaníliás cukor, egy kanál konyak vagy rum, csokoládéreszelék

Előkészítés

A habverővel verje fel a keverőtálban a tejszínt, majd vegye ki a tálból, és tegye hűvös helyre. A tortabevonót olvassza fel az utasítás szerint vagy mikrohullámú sütőben 600 W-on 3 perc alatt. A habverővel keverje el a keverőtálban a tojást, cukrot, vaníliás cukrot, konyakot vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládét, és 5-6. sebességi fokozaton keverje homogén állagúra. A tejszínből tegyen félre egy keveset a díszítéshez. A többit adja a krémes masszához, és keverje el a Pulse üzemmód segítségével. Díszítse ízlés szerint, és tálalja jól lehűtve.

PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSUK



Ha a készülék nem megfelelően működik, először nézze át az alábbi ellenőrzőlistát. Lehet, hogy csak egy kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is meg tud oldani.



Áramütés VESZÉLYE!

Ne próbálja meg egyedül megjavítani a készüléket.

Hiba	Lehetséges ok/intézkedés
A készülék nem működik	A hálózati csatlakozó nem csatlakozik a hálózati aljzathoz. Helyezze a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba. A hálózati aljzatban nincs áram. Próbáljon ki egy másik hálózati aljzatot. A hajtókar (6) nincs teljesen lehajtva. Hajtsa le teljesen a hajtókart (6), amíg nem kattan.
A habverő (7), dagasztó kar (8), keverő (9) nem vagy nagyon nehezen forog.	Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzathoz. A keverőtál túl tele van. Vegye ki a tészta egy részét a keverőtálból. Az alkatrész nincs megfelelően a gépbe helyezve. Vegye ki az alkatrészt, majd helyezze be újra (→ lásd az „Üzemeltetés” fejezetet)

MŰSZAKI ADATOK

Cikkszám:	30309
Modellszám:	GM-M131A
Hálózati feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Bemeneti teljesítmény:	1600 W
Érintésvédelmi osztály:	II. osztály
A készülék méretei (H/Sz/M):	44,2 x 23,5 x 34,5 cm
Tömeg:	5,29 kg
A keverőtál űrtartalma:	6,5 l
Kábelhossz:	1,1 méter
Zajkibocsátási értékek:	$L_p = 74,1 \text{ dB(A)}$ $L_{wa} = 85,6 \text{ dB}$ $a_{hw} = 1,01 \text{ m/s}^2$
Rövid idejű üzem:	max. 5 perc megszakítás nélkül

HASZNÁLT SZIMBÓLUMOK



	Használat előtt olvassa el a használati utasítást!
	Az ezzel a szimbólummal jelölt termékek az Európai Gazdasági Térség valamennyi alkalmazandó közösségi előírását teljesítik. A termék törvényileg előírt standardoknak való megfelelését garantáljuk. A teljes megfelelési nyilatkozat a www.spar.at/eigenmarken/haushalt/simpex/produktdatenblaetter oldalon található.
	Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és vegyi összetételét ellenőrizték, és az 1935/2004/EK rendelete értelmében élelmiszerekkel való érintkezés szempontjából egészségre ártalmatlannak minősülnek.
	Újrahasznosítható anyagok: karton
	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a csomagolást környezetbarát módon kell ártalmatlanítani.
	A független ellenőrző intézet „ellenőrzött biztonság” jelölése („GS” jel) azt igazolja, hogy a termék megfelel a német termékbiztonsági törvény követelményeinek. A „GS” jel azt jelzi, hogy a termék rendeltetésszerű használata és előre látható hibás használata nem veszélyezteti a felhasználó biztonságát és egészségét.
	II. érintésvédelmi osztály

ÁRTALMATLANÍTÁS

KÖRNYEZETVÉDELMI ÚTMUTATÁS



A használt készülékeket nem szabad az általános háztartási hulladék közé helyezni. A 2012/19/EU irányelvnek megfelelően a készüléket élettartama végén egy arra kijelölt ártalmatlanítási ponton kell leadni, ahol az újrahasznosítható részeit újrahasznosítás céljából kigyűjtik, és ezáltal csökken a környezetterhelés. A használt készüléket adja le egy elektronikus hulladékok gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyen vagy egy hulladékudvarban.



A csomagolás hulladékkezelését környezetbarát módon, szétválogatva végezze el a vonatkozó jogszabályi rendelkezéseknek megfelelően.

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



3 ÉVES JÓTÁLLÁS – a következő szabályok csak Magyarország területén érvényesek

Gyártó/Importőr: SIMPEX Import Export GmbH, Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich

Forgalmazó: SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H-2060 Bicske, SPAR út 0326/1. hrsz.

Termék megnevezése:

Termék típusa/gyártási száma:

Vásárlás időpontja:

Forgalmazó bélyegzőlenyomata: A kiállítás során a képviselőjében eljáró személy aláírása:

.....

KIJAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

Az első jótállási/kijavítási igény bejelentésének időpontja:

Hiba oka:

Kijavítás módja:

Termék visszaadás dátuma, aláírás:

Vállalkozás szerint a cikk NEM javítható	8 NAPON BELÜL		időpont és vásárló aláírása:
	csere	vételár visszatérítés	
Vállalkozás 30 napon belül nem reagál a javításra	csere	vételár visszatérítés	

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



Javítási igény száma	Hiba oka	Kijavítás módja	Termék fogyasztó részére való visszaadás dátuma és a fogyasztó aláírása
2. javítási igény			
3. javítási igény			
4. meghibásodás után a vásárló választása szerint:	vételár arányos leszállítása	vállalkozás költségére vagy mással kijavíttatás	8 napon belüli termékcseré
→	vételár visszatérítés		dátuma és a fogyasztó aláírása



KICSERÉLÉS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási/kicserélési igény bejelentésének időpontja:

A termékcseré időpontja:

Jótállási igény esetén vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol vásárolta a terméket vagy az alábbi elérhetőségek egyikén:

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H-2060 Bicske, SPAR út 0326/1. hrsz.

E-mail: info@spar.hu

A gyártó értékhatártól függetlenül 3 éves jótállást biztosít a jelen jótállási jegyben említett Simpex termékekre, amennyiben a termékhez tartozó használati és kezelési útmutatásoknak megfelelően, azokat betartva használják őket.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A vállalkozás a megfelelő jótállási jegyet elektronikus úton is átadhatja a fogyasztó részére. A fogyasztó részére elektronikusan átadott számla jótállási jegyként akkor fogadható el, ha tartalma megfelel e rendelet jótállási jegyre vonatkozó előírásainak is. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton való átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembe helyezését követő napon köteles. Ha a vállalkozás a jótállási jegyet elektronikus dokumentumként nem közvetlen megküldéssel adja át, hanem letöltést biztosító elérési cím formájában bocsátja azt a fogyasztó rendelkezésére, akkor az elektronikus jótállási jegy letölthetőségét a jótállási idő végéig nem szüntetheti meg, a letöltési cím elérhetőségét biztosítani kell. A vállalkozás a jótállási jegy elektronikus úton történő átadására legkésőbb a termék átadását vagy üzembehelyezését követő napon köteles.

A gyártó a vásárlás időpontjától számítva garantálja, hogy a termékek kivitelezésbeli hibáktól mentesek, a jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadás napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezteti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja.

A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. A jótállási időn belüli meghibásodás esetén, amennyiben a hiba jótállás keretébe tartozik, a vásárló elsősorban – választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet kivéve, ha a választott igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a gyártónak vagy a forgalmazónak (együttesen: „vállalkozás”) a másik igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, vagy

- a vételár arányos leszállítását igényelheti, vagy
- a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a forgalmazó vagy a gyártó a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, illetve, ha e kötelezettségének megfelelő határidőn belül a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt, vagy ha a gyártó vagy a forgalmazó nem tett eleget a jogorvoslatnak a fogyasztó érdekeit kímélő módon. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyen feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.

A fogyasztó a választott jogáról másira térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.



Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a gyártó vagy a forgalmazó (vállalkozás) nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a forgalmazóval vagy a gyártóval (vállalkozás) közölni.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által várható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor a vállalkozás a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy a termék részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a gyártót / forgalmazót (vállalkozást) terhelik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

Ha a gyártó / forgalmazó (vállalkozás) jótállási kötelezettségének a fogyasztó által érvényesíteni kívánt jogától eltérő módon tesz eleget, ennek indokát a jegyzőkönyvben meg kell adni.

Ha a fogyasztó szavatossági és jótállási igényének megítélésére szakvélemény beszerzése szükséges, a szakvélemény kötelező elemeit a 19/2014.(IV.29.) NGM rendelet melléklete tartalmazza.

Ha a gyártó / forgalmazó (vállalkozás) a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról – az igény elutasítása esetén az elutasítás indokáról és a békéltető

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



testülethez fordulás lehetőségéről is – öt munkanapon belül, igazolható módon köteles értesíteni a fogyasztót.

A vállalkozás mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a meghibásodás nem rendeltetésszerű használatból, a természetes elhasználódásból, a megfelelő karbantartás hiányából, balesetből, téves használatból, szándékos károkozásból, kereskedelmi használatból származó károkra, és/vagy a gyártón kívüli más fél által okozott károkra vezethető vissza.

A vállalkozás mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a meghibásodás nem rendeltetésszerű használatból, és/vagy karcolásokra, horzsolásokra, valamint más jellegű, a használati útmutatótól eltérő, helytelen, rendeltetésellenes használatra vezethető vissza. A jótállási igény jelen jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni, a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

Ez a jótállás nem befolyásolja a fogyasztó törvényes jogait az Európai Unión belül.



Poštovani kupče!

Čestitamo Vam na kupnji ovog SIMPEX proizvoda. Kao i svi proizvodi SIMPEX-a i ovaj proizvod je razvijen na temelju najnovijih tehničkih spoznaja i proizveden uz uporabu pouzdanih i modernih električnih/elektroničkih komponenti. Prije nego uređaj stavite u pogon, obavezno odvojite nekoliko minuta i pažljivo pročitajte sljedeće upute za uporabu. Pažljivo pročitajte sljedeće upute za rukovanje prije nego upotrijebite proizvod, kako biste izbjegli štete koje bi mogle nastati zbog grešaka u rukovanju. Posebnu pozornost obratite na sigurnosne napomene. Kada ovaj uređaj dajete trećoj osobi ne zaboravite joj dati i ove upute za rukovanje.

Najljepše hvala!

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE	53
PRAVILNA UPORABA	56
POPIS DIJELOVA	56
PRIJE PRVE UPORABE.....	57
RAD	57
ČIŠĆENJE I ČUVANJE.....	61
RECEPTI	62
OTKLANJANJE PROBLEMA	64
TEHNIČKI PODACI.....	64
KORIŠTENI SIMBOLI.....	65
ZBRINJAVANJE	65
JAMSTVO I SERVISNA SLUŽBA	66



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE



Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. One sadrže važne informacije za Vašu sigurnost te informacije o uporabi uređaja i brizi o uređaju.

Upozorenja

Ako je potrebno, u ovim uputama za uporabu koriste se sljedeća upozorenja:

OPASNOST! Signalna riječ za označavanje neposredne opasne situacije koja, ako se ne izbjegne, dovodi do smrti ili teških ozljeda.

UPOZORENJE! Signalna riječ za označavanje moguće opasne situacije koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do smrti ili teških ozljeda.

OPREZ: Signalna riječ za označavanje moguće opasne situacije koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati manjim ili srednje teškim ozljedama.

NAPOMENA: Stavke i posebnosti koje treba poštivati prilikom rukovanja uređajem.

- Pročitajte sve sigurnosne napomene.
- Sačuvajte ove upute za uporabu.
- Provjerite odgovara li napon napajanja naponu naznačenom na tipskoj pločici uređaja.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i mrežni kabel moraju se držati podalje od djece.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti ili osobe, koje nemaju dovoljno iskustva i/ili znanja, smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su dobile upute o tome kako sigurno koristiti ovaj uređaj te razumiju opasnosti koje pri tome nastaju.
- Uređaj se uvijek mora odvojiti od mrežnog napajanja kad nije pod nadzorom, prije sastavljanja, rastavljanja, zamjene pribora ili čišćenja.
- Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, njegovu zamjenu mora obaviti proizvođač ili njegov servis, ili neka druga adekvatno kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu.
- Ovim uređajem se ne smije upravljati vanjskom vremenskom sklopkom ili zasebnim daljinskim upravljačem.
- Uređaj je, ovisno o primjeni, predviđen za sljedeće maksimalno vrijeme rada bez prekida:
 - maks. 5 minuta miješanja/izrada tijesta pomoću nastavaka za miješanje. Nakon toga uređaj mora ostati isključen dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.
- Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova, koji se tijekom rada pomiču, potrebno je isključiti uređaj i odvojiti ga od mrežnog napajanja.
- Obratite pozornost na poglavlje o čišćenju (vidi „Čišćenje i čuvanje“ na stranici 61).



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE



OPASNOST za djecu!

- Pakirni materijal nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati s plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!

- Električni uređaji mogu biti izvori opasnosti za kućne ljubimce i domaće životinje. Nadalje, životinje mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga načelno držite životinje podalje od električnih uređaja.

OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!

- Uređaj se nikada ne smije koristiti u blizini kupaonske kade, tuša, napunjenog umivaonika ili sličnog.
- Osnovni uređaj, priključni kabel i mrežni utikač ne smiju se uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Zaštitite osnovni uređaj od vlage te kapanja i prskanja vode.
- Ako u osnovni uređaj uđe tekućina, odmah izvucite mrežni utikač. Obavite pregled uređaja prije ponovnog pokretanja.
- Nemojte rukovati uređajem vlažnim rukama.
- Ako je uređaj pao u vodu, odmah izvucite mrežni utikač. Tek nakon toga izvadite uređaj.

OPASNOST od strujnog udara!

- Priključite mrežni utikač na utičnicu tek kad je uređaj potpuno sastavljen.
- Priključite mrežni utikač samo na propisno instaliranu, lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- Vodite računa da se priključni kabel ne može oštetiti na oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Nemojte omatati priključni kabel oko uređaja.
- Uređaj nije potpuno odvojen od mreže ni nakon isključivanja. Da biste to postigli, izvucite mrežni utikač.
- Pazite da priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim površinama (npr. pločama za kuhanje).
- Prilikom uporabe uređaja vodite računa da se priključni kabel ne uklješti ili ne prignječi.
- Prilikom izvlačenja utikača iz utičnice uvijek primite utikač, nikada nemojte vući kabel.



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE



- Izvucite mrežni utikač iz utičnice ...
 - ... ako se javi smetnja,
 - ... kad ne upotrebljavate samostojeći mikser,
 - ... prije sastavljanja ili rastavljanja samostojećeg miksera,
 - ... prije čišćenja samostojećeg miksera i
 - ... u slučaju nevremena.
- Nemojte koristiti uređaj ako na njemu, dijelovima pribora ili priključnom kabeu postoje vidljiva oštećenja.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, nemojte provoditi nikakve izmjene na proizvodu.

OPASNOST od ozljeda šake zbog prignječenja!

- Nikada nemojte stavljati ruke između nagibne glave s pogonom i kućišta. Prilikom spuštanja postoji opasnost od ozljeda zbog prignječenja.

OPASNOST od rotirajućih dijelova!

- Nemojte stavljati žlicu ili slične predmete u rotirajuće dijelove. Držite dugu kosu ili široku odjeću podalje od rotirajućih dijelova.
- Uvijek vodite računa da se regulator brzine nalazi na 0 prije priključivanja mrežnog utikača u utičnicu.
- Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz utičnice prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se pomiču tijekom rada.

UPOZORENJE o materijalnoj šteti!

- Postavite uređaj isključivo na ravnu, suhu površinu koja ne kliže i otporna je na vodu tako da uređaj ne može pasti ili otklizati.
- Nastavak za miješanje smije bez prestanka raditi maksimalno 5 minuta. Nakon toga uređaj prvo morate ohladiti na sobnu temperaturu.
- Uređaj ni u kojem slučaju ne smije raditi bez posude.
- Nemojte odlagati uređaj na vruću površinu, npr. na ploče za kuhanje.
- Nemojte premještati uređaj dok se u njemu nalaze sastojci ili tijesto.
- Razina buke: $L_p > 70 \text{ dB}$



PRAVILNA UPORABA

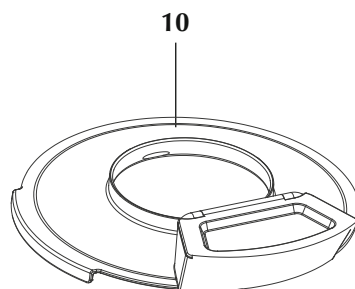
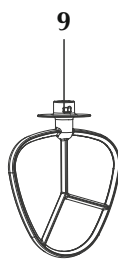
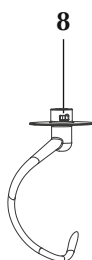
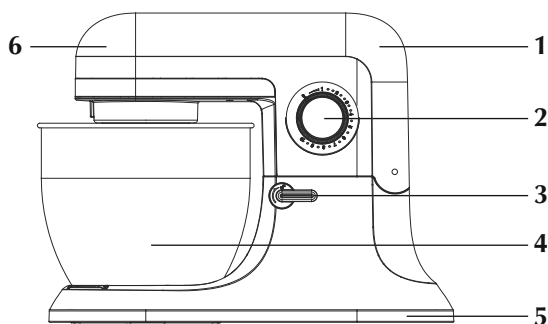


Samostojeći mikser služi za mućenje, tućenje, miksanje, izradu tijesta i miješanje različitih namirnica.

Uređaj je namijenjen samo za privatnu uporabu u zatvorenim prostorijama i nije prikladan za komercijalnu primjenu. Koristite samostojeći mikser kako je opisano u ovim uputama za uporabu. Bilo kakva druga uporaba smatra se nepravilnom i može dovesti do materijalnih šteta ili čak do tjelesnih ozljeda. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale zbog uporabe koja je suprotna namjeni ili zbog nepoštivanja ovih uputa za uporabu.

POPIS DIJELOVA

- 1 Osnovni uređaj
- 2 Regulator brzine s funkcijom uključivanja/isključivanja
- 3 Gumb za otpuštanje
- 4 Posuda za miješanje
- 5 Vakuumske nožice
- 6 Nagibna glava s pogonom
- 7 Pjenjača
- 8 Kuka za izradu tijesta
- 9 Mješalica
- 10 Poklopac za zaštitu od prskanja s otvorom



PRIJE PRVE UPORABE



1. Uklonite pakirni materijal u i na uređaju.
2. Prvo provjerite opseg isporuke kako biste provjerili jesu li svi dijelovi na broju i postoje li oštećenja nastala tijekom transporta. U slučaju oštećenja ili nepotpunog opsega isporuke nemojte koristiti uređaj, nego ga vratite trgovcu.
3. Očistite uređaj i njegov pribor prije prve uporabe (→ 'Čišćenje i čuvanje', stranica 61).
4. Postavite osnovni uređaj (1) na suhu, stabilnu, ravnu, voodootpornu i toplinski postojanu površinu s dovoljno prostora sa svih strana tako da uređaj ne može ni pasti, niti otklizati. Odaberite glatku, čistu podlogu tako da se vakuumske nožice (5) mogu čvrsto uhvatiti i osigurati stabilnost.

RAD

OPASNOST od strujnog udara!

- Priključite mrežni utikač samo na propisno instaliranu, lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.

OPASNOST od rotirajućih dijelova!

- Prije rastavljanja isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

OPASNOST od ozljeda šake zbog prignječenja!

- Nikada nemojte stavljati ruke između nagibne glave s pogonom (6) i kućišta. Prilikom spuštanja postoji opasnost od ozljeda zbog prignječenja.

UPOZORENJE o materijalnoj šteti!

- Nastavak za miješanje smije neprekidno raditi maksimalno 5 minuta. Nakon toga uređaj prvo morate ohladiti na sobnu temperaturu.

NAPOMENA:

Prilikom prvih primjena može se javiti lagan neugodan miris zbog zagrijavanja motora. To se može zanemariti. Vodite računa o dovoljnom prozračivanju. Dok obrađujete velike količine tijesta, uređaj se eventualno može malo pomicati.



Materijal	Maks. količina	Napomena	Pribor
Tvrdo dizano tijesto	1600 g	Brašno i voda u omjeru 5 :3 Predobrada tijesta: brzinom 1-210 sekundi. Vrijeme obrade: Brzina 3-4 180 sekundi	
Meko dizano tijesto	2000 g (glatko brašno)	Brašno i voda u omjeru 1,1:1 Predobrada tijesta: brzinom 1 - 2 30 sekundi; vrijeme obrade: Brzina 8-10 120 sekundi	
Jaje	16 jaja	Brzinom 8 do 10 tucite bjelanjak bez zaustavljanja 4-5 minuta.	
Šlag	300 ml svježeg slatkog vrhnja	Brzinom 8-10 cca. 5 minuta	
Frapei, kokteli i drugi napitci	1 l	Za pripremu krema tucite brzinom 1-2 cca. 4 minute	

Odaberite odgovarajući nastavak:

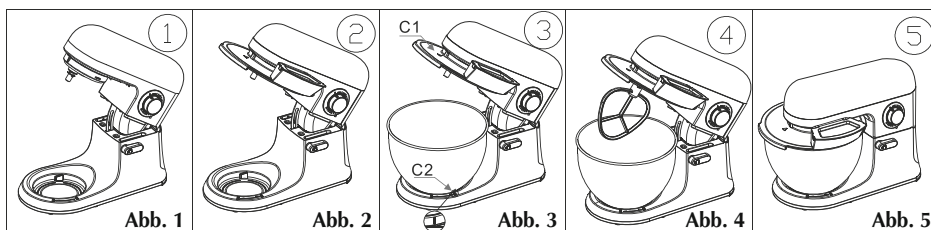
Mješalica (9): prikladna za pripremu keksa, prhkog tijesta, šlaga, nadjeva, pirea ...

Pjenjača (7): prikladna za jaja, kreme, biskvitno tijesto, kolače od sira, nabujke. Nemojte koristiti pjenaču za guste smjese (npr. miješanje masnoće i šećera) – može se oštetiti.

Kuka za tijesto (8): za dizano tijesto

1. Okrenite gumb za otpuštanje (3) u smjeru kazaljke na satu i podižite nagibnu glavu s pogonom (6) dok se ne uglati (vidi sliku 1).
2. Stavite poklopac za zaštitu od prskanja (10) odozdo na nagibnu glavu s pogonom (6).
3. Umetnite pribor (7, 8 ili 9), pritisnite ga i okrenite do graničnika kako je prikazano na slici 2.
4. Stavite posudu za miješanje (4) u osnovni uređaj (1) tako da metalni zatici na donjem rubu uđu u otvor na osnovnom uređaju (1). Okrećite posudu za miješanje (4) suprotno od smjera kazaljke na satu do simbola zatvorenog lokota dok ne bude fiksirana (vidi sliku 3).

5. Stavite sastojke u posudu za miješanje (4) dok je nagibna glava s pogonom (6) podignuta. Tijekom miješanja, kroz otvor za dodavanje sastojaka na poklopcu za zaštitu od prskanja (10) možete dodavati druge sastojke.
6. Okrenite gumb za otpuštanje (3) u smjeru kazaljke na satu i spuštajte nagibnu glavu s pogonom (6) dok se ne uglavi.
7. Provjerite da se regulator brzine (2) nalazi na 0 (isključeno).
8. Utaknite mrežni utikač u odgovarajuću utičnicu. Utičnica mora biti u svakom trenutku lako dostupna i nakon priključivanja.
9. Uključite uređaj okretanjem regulatora brzine (2) na željeni položaj.
10. Nakon željene pripreme isključite uređaj ponovnim okretanjem regulatora brzine (2) na 0 (isključeno).
11. Za rastavljanje uređaja slijedite točke 6. do 1. obrnutim redoslijedom.
12. Izvucite mrežni utikač te očistite uređaj i dijelove pribora (→ 'Čišćenje i čuvanje', stranica 11). (→ «Pulizia e conservazione», pag. 61).



OPREZ: Nikada nemojte koristiti posudu za miješanje (4) bez postavljenog poklopca za zaštitu od prskanja (10). U suprotnom, masa može izletjeti van.

NAPOMENA:

Nakon pripreme određene količine pustite uređaj da se ohladi na sobnu temperaturu i tek tada nastavite s pripremom.

Idealna brzina prije svega ovisi o konzistenciji mase koju miješate. Što je sadržaj rjeđi, to možete brže miješati.

Savjeti za rukovanje:

- Isključite uređaj tijekom korištenja više puta kako biste preostalu masu lopaticom pogurali sa stjenke posude prema dolje.
- Jaja najbolje tucite pri sobnoj temperaturi.
- Prije tučenja bjelanjaka, provjerite ima li u zdjeli ili na pjenači masnoće ili žumanjka. Najbolji rezultat postićete ako je posuda za miješanje čista i nije zamašćena.
- Za izradu prhkog tijesta najbolje je koristiti hladne sastojke ukoliko u receptu nije drugačije navedeno.
- Za izradu teških tijesta (npr. tijesta za kruh), sastojci se najbolje miješaju ako prvo stavite tekuće sastojke i nakon toga dodate suhe. Ako uređaj radi s naporom, isključite ga, uklonite polovicu tijesta i izradite svaku polovicu zasebno.

ČIŠĆENJE



OPASNOST od strujnog udara!

- Prije postupka čišćenja isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Osnovni uređaj (1), mrežni kabel ili mrežni utikač nemojte uranjati u vodu niti u bilo koju drugu tekućinu. Ne dodirujte uređaj vlažnim rukama.
- Pazite da se električni dijelovi uređaja ne smoče ili navlaže.

NAPOMENA: Opasnost od oštećenja!

Nepravilna uporaba uređaja može dovesti do njegova oštećenja.

- Nemojte stavljati mikser i pripadni pribor u perilicu posuđa.
- Prilikom čišćenja nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, četke ili spužve za ribanje, niti oštre ili metalne predmete, kao što su noževi ili slično.

I) Čišćenje osnovnog uređaja:

Očistite uređaj prije prve uporabe te nakon svakog korištenja.

1. Uvjerite se, da je uređaj razdvojen od električne mreže.
2. Obrišite osnovni uređaj (1) vlažnom krpom i blagim deterdžentom za pranje posuđa. Nemojte koristiti otpala.
3. Još jednom obrišite čistom krpom navlaženom čistom vodom.
4. Ponovno koristite osnovni uređaj (1) tek kad se potpuno osuši.

II) Pranje u perilici posuđa:

Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici posuđa:

- Posuda za miješanje (4)
- Mješalica (9)
- Pjenjača (7)
- Kuka za tijesto (8)
- Poklopac za zaštitu od prskanja (10)

Osnovni uređaj (1) ne smije se **ni u kojem slučaju** prati u perilici posuđa.

III) Pranje pribora:

1. Perite sav pribor ručno u sudoperu vodom i deterdžentom za posuđe ili u perilici posuđa.
2. U slučaju ručnog pranja, dodatno isperite sve dijelove čistom vodom.
3. Pričekajte da se svi dijelovi potpuno osuše pa ih tek nakon toga opet sastavite, spremite ili ponovno koristite.



ČUVANJE

1. Očistite uređaj i sve dijelove pribora kako je opisano u poglavlju „Čišćenje“.
2. Prije ponovnog sastavljanja ili spremanja uređaja pričekajte da se svi dijelovi dobro osuše.
3. Čuvajte uređaj na hladnom, suhom mjestu, na kojem je zaštićen od vlage, prašine i nečistoće te tako da se nalazi izvan dohvata djece.
4. Po mogućnosti čuvajte uređaj u originalnom pakiranju.

RECEPTI

Biskvit (osnovni recept)

stupanj brzine 3 – 4

Sastojci

250 g omekšanog maslaca ili margarina, 250 g šećera, jedna vrećica vanilin šećera ili jedan paketić arome limuna, prstohvat soli, 4 jaja, 500 g pšeničnog brašna, jedna vrećica praška za pecivo, oko 1/8 litre mlijeka

Priprema

Stavite pšenično brašno s drugim sastojcima u posudu za miješanje, miješajte pjenачom 30 sekundi brzinom 1 i zatim oko 3 minute brzinom 3. Namastite lim ili ga pokrijte papirom za pečenje, izlijte tijesto i pecite. Prije nego što izvadite biskvit iz pećnice, uvjerite se da je pečen. Probodite sredinu biskvita oštrim drvenim štapićem. Ako se tijesto ne lijepi, biskvit je pečen. Odložite biskvit na rešetku i pustite ga da se ohladi.

Klasična pećnica

Razina: 2

Električna pećnica: gornji i donji grijač 175 – 200 °C,

Plinska pećnica: stupanj 2 – 3

Vrijeme pečenja: 50 – 60 minuta

Recept se može individualno prilagoditi, npr. možete dodati 100 g grožđica ili 100 g oraha ili 100 g sjeckane čokolade. Prepustite se mašti.

Kiflice s lanenim sjemenkama

stupanj brzine 1 – 2

Sastojci

500 – 550 g pšeničnog brašna, 50 g lanenih sjemenki, 3/8 l vode, kocka kvasca (40 g), 100 g posnog svježeg sira dobro ocijeđenog, 1 žlica soli. Za premazivanje 2 jušne žlice vode

Priprema

Namočite lanene sjemenke u 1/8 l mlake vode. Preostalu mlaku vodu (1/4 l) stavite u posudu za miješanje, dodajte izmravljeni kvasac i svježi sir te dobro promiješajte brzinom 2. Kvasac se mora potpuno rastopiti. Dodajte omekšane lanene sjemenke i sol u posudu za miješanje. Prvo miješajte brzinom 1 i nakon toga brzinom 2 još 3 – 5 minuta. Pokrijte tijesto i pustite ga da se diže 40 – 60 minuta. Još jednom promijesite, istresite iz posude za miješanje i oblikujte 16 kiflica. Lim za pečenje prekrijte navlaženim papirom za pečenje. Poslažite kiflice, pustite ih da se dižu još 15 minuta, premažite mlakom vodom i ispecite.

Klasična pećnica:

Razina: 2

Električna pećnica: gornji i donji grijač 200 – 220 °C (unaprijed zagrijte 5 minuta)

Plinska pećnica: stupanj 2 – 3

Vrijeme pečenja: 30 – 40 minuta



Čokoladna krema

stupanj brzine 5 – 6

Sastojci

200 ml slatkog vrhnja za šlag, 150 g tamne kuverture, 3 jaja, 50 – 60 g šećera, prstohvat soli, jedna vrećica vanilin šećera, jedna žlica konjaka ili ruma, čokoladne strugotine

Priprema

U posudi za miješanje pjenačom istucite šlag, izvadite ga iz posude i odložite na hladno mjesto. Otopite kuverturu prema uputi ili 3 minute pri 600 W u mikrovalnoj pećnici. U posudi za miješanje pjenačom istucite jaja, šećer, vanilin šećer, konjak ili rum i sol. Dodajte otopljenu čokoladu i istovremeno miješajte brzinom 5 – 6. Ostavite malo šlaga za dekoraciju. Ostatak šlaga dodajte kremastoj masi i miješajte funkcijom Pulse. Ukrasite čokoladnu kremu i servirajte je dobro ohlađenu.

OTKLANJANJE PROBLEMA



Ako vaš uređaj ne radi kako ste očekivali, prvo prođite kroz popis za provjeru. Možda je to samo mali problem koji možete sami riješiti.



OPASNOST od strujnog udara!

Nipošto ne pokušavajte sami popravljati ovaj uređaj.

Greška	Mogući uzrok / mjere
Nema funkcije	Mrežni utikač nije utaknut. Utaknite mrežni utikač u utičnicu U utičnici nema struje. Pokušajte priključiti na neku drugu utičnicu. Nagibna glava s pogonom (6) nije do kraja spuštena. Do kraja spustite nagibnu glavu s pogonom (6) tako da se uglati.
Miješalica (7), pjenača (8), kuka za izradu tijesta (9) se ne vrte ili se vrte samo teško.	Odmah isključite uređaj i izvucite mrežni utikač. Posuda za miješanje je prepunjena. Izvadite dio tijesta iz posude za miješanje. Nastavak nije pravilno postavljen u uređaj. Skinite nastavak i ponovno ga stavite (→ vidi poglavlje „Rad“)

TEHNIČKI PODACI

Broj artikla:	30309
Broj modela:	GM-M131A
Radni napon:	220 – 240 V~, 50 - 60 Hz
Ulazna snaga:	1600W
Stupanj zaštite:	stupanj II
Dimenzije uređaja (D/Š/V):	44,2 x 23,5 x 34,5 cm
Težina:	5,29 kg
Kapacitet posude za miješanje:	6,5 l
Duljina kabela:	1,1 m
Vrijednosti emisije buke:	$L_p = 74,1 \text{ dB(A)}$ $L_{wa} = 85,6 \text{ dB}$ $a_{hw} = 1,01 \text{ m/s}^2$
Kratki rad:	maks. 5 minuta bez prekida

KORIŠTENI SIMBOLI

SIMPEX
BASIC

	Prije rukovanja pročitajte upute za uporabu!
	Proizvodi označeni ovim simbolom u skladu su sa svim primjenjivim zakonodavstvom Europskog gospodarskog prostora. Osigurana je sukladnost proizvoda sa zakonski propisanim standardima. Cjelovita izjava o sukladnosti može se pronaći na www.spar.at/eigenmarken/haushalt/simpex/produktdatenblaetter .
	Ovaj simbol označava proizvode koji su ispitani na njihova fizička i kemijska svojstva i za koje je utvrđeno da su bezopasni po zdravlje u dodiru s hranom u skladu sa zahtjevima Uredbe EZ 1935/2004.
	Materijali koji se mogu ponovno upotrijebiti: Karton
	Ovaj simbol podsjeća Vas da pakiranje zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Pečat testirane sigurnosti (oznaka GS) nezavisnog instituta za testiranje potvrđuje da je proizvod u skladu sa zahtjevima njemačkog Zakona o sigurnosti proizvoda. Oznaka GS označava da sigurnost i zdravlje korisnika nisu u opasnosti ako se proizvod koristi kako je predviđeno i ako se predvidivom nepravilnom uporabom ne dovodi u pitanje sigurnost i zdravlje korisnika.
	Klasa zaštite II

HR

ZBRINJAVANJE

NAPOMENE UZ ZAŠTITU OKOLIŠA



Stari istrošeni uređaji se ne smiju baciti u uobičajeni kućni otpad. Sukladno Direktivi 2012/19/EU uređaj se mora ispravno zbrinuti na kraju svog vijeka trajanja. Pritom se reciklažni materijali sadržani u uređaju daju na recikliranje i time se sprječava opterećenje, odnosno zagađenje okoliša. Stari uređaj predajte na električni otpad ili u reciklažno dvorište.



Zbrinite pakiranje u otpad na ekološki prihvatljiv način i prema vrsti u skladu s važećim zakonskim propisima o zbrinjavanju otpada.



JAMSTVENA IZJAVA

IZJAVLJUJEMO:

- da će proizvod u toku jamstvenog roka raditi besprijekorno , ako ga korisnik koristi shodno njegovoj namjeni i tehničkim uputstvima
- da ćemo na Vaš zahtjev, koji ste predložili u roku valjanosti jamstva, sve kvarove i nedostatke, radi kojih proizvod ne djeluje, popraviti o vlastitom trošku. To ćemo učiniti u roku od 45 dana od podnošenja zahtjeva za popravak. Ako proizvod ne popravimo u navedenom roku, isti ćemo zamijeniti novim. Jamstveni rok produžuje se za onoliko koliko traje popravak proizvoda. Jamstvo počinje teći od dana prodaje na malo, što se dokazuje ovjerenim jamstvenim listom (naziv i sjedište društva koje je proizvod prodalo, pečat, datum prodaje i potpis prodavatelja) uz koji mora biti priložen originalni račun. U protivnom jamstvo nije moguće koristiti.
- Ako je jamstvo Vašeg proizvoda isteklo popravke obavljam ugradnjom originalnih dijelova uz naplatu, ukoliko ste to prethodno odobrili pisanim putem.
- Servisno održavanje i potrebne rezervne dijelove osiguravamo najmanje 7 godina (vijek trajanja proizvoda)

JAMSTVENI ROK: 36 MJESECI

DAVATELJ JAMSTVA

SPAR Hrvatska d.o.o

Slavonska avenija 50, 10 000 Zagreb



JAMSTVO I SERVISNA SLUŽBA



Uvjeti jamstva:

- proizvod je namijenjen isključivo za kućnu uporabu i svaka uporaba koja se ne može definirati kao kućna uporaba poništava jamstvo i davatelj jamstva ne snosi troškove popravka uređaja
- Prodavatelj je dužan o svom trošku prenijeti stvar do servisa i vratiti je kupcu.

Jamstvo ne vrijedi u sljedećim slučajevima:

- kada se ne poštuju upute za upotrebu
- kada proizvod popravi neovlaštena osoba
- kada su ugrađeni neoriginalni dijelovi
- kvarova nastalih mehaničkim oštećenjem (udarci nepažnjom kupca, udar groma, strujni udar, poplava), nemarno korištenje od strane kupca ili čišćenje neodgovarajućim (agresivnim) sredstvima, u kojim slučajevima davatelj jamstva ne snosi troškove popravka uređaja

KUPON 1

Pečat prodajnog mjesta
i potpis

Datum prodaje:

KUPON 2

Pečat prodajnog mjesta
i potpis

Datum prodaje:



CENTRALNI SERVIS ZA HRVATSKU
PUŠIĆ d.o.o.
Vodnjanska 26, 10000 ZAGREB

tel.: 01/3041-801, 3012-802, 3028-226
fax.: 01/3041-800
e-mail: administracija@pusic.hr

ZAGREB
PUŠIĆ d.o.o.
Vodnjanska 26
tel: 01/3028-226
fax: 01/3041-800

VIROVITICA
FRUK d.o.o.
Strossmayerova 23
tel: 033/553-068

VARAŽDIN
ELEKTROMEH.OBRT
MARKOVIĆ
K. Filića 9
tel: 099/212-7360

SPLIT
ANDABAKA COM.
d.o.o.
Gundulićeva 10
tel: 021/481-401
fax: 021/481-400

S.BROD
BKS d.o.o.
J.J.Strossmayera 29
tel: 035/203-101

SISAK
ETC SISAK
Trg 22 lipnja 4f
tel: 044/549-500

RIJEKA
EE-KA SERVIS
Baštijanova 30
tel: 051/228-401

POŽEGA
SERVIS ELEKTROHLAD
I. Mažuranića 5
tel: 034/291-125

NOVSKA
SERVIS SENIOR &
JUNIOR
I. Meštrovića 11
tel: 098/430-530

N. GRADIŠKA
FRIGO SERVIS
Strossmayerova 18
tel: 035/362-299

KOPRIVNICA
SERVIS KUHAR
Ludbreški odvojak 14
tel: 048/644-818

BJELOVAR
KODA d.o.o.
V. Nazora 14
tel: 043/225-245

Spoštovani kupec!

Prisrčno vam čestitamo ob nakupu tega SIMPEX-ovega izdelka. Kot vsi SIMPEX-ovi izdelki je bil tudi ta razvit na podlagi najnovejših tehničnih spoznanj in izdelan z uporabo najzanesljivejših in najsodobnejših električnih/elektronskih sestavnih delov.

Prosimo, vzemite si nekaj minut časa, preden boste začeli napravo uporabljati in preberite naslednje navodilo za uporabo.

Prosimo, da pred prvim obratovanjem naprave skrbno preberete to navodilo za uporabo, s čimer boste preprečili okvare, ki bi nastale zaradi napačne uporabe. Še posebej pazite na varnostne napotke. Če boste napravo posredovali tretjim osebam bodite pozorni na to, da jim boste predali tudi to navodilo za uporabo.

Najlepša hvala!

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	70
NAMENSKA UPORABA	73
SEZNAM DELOV	73
PRED PRVO UPORABO	74
DELOVANJE.....	74
ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE	78
RECEPTI	79
REŠEVANJE TEŽAV.....	81
TEHNIČNI PODATKI	81
UPORABLJENI SIMBOLI	82
ODSTRANJEVANJE	82
GARANCIJA IN SERVISNA SLUŽBA.....	83

SLO

CE



Pred prvo uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo. Vsebujejo pomembne informacije za vašo varnost ter za uporabo in nego vaše naprave.

Opozorila

Po potrebi se v teh navodilih za uporabo uporabljajo naslednja opozorila:

NEVARNOST! Opozorilna beseda označuje neposredno bližajočo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali težke telesne poškodbe, če se ji ne izognete.

OPOZORILO! Opozorilna beseda označuje možno nevarno situacijo, ki ima lahko za posledico smrt ali težke telesne poškodbe, če se ji ne izognete.

PREVIDNOST: Opozorilna beseda označuje nevarno situacijo, ki ima lahko za posledico manjše ali večje telesne poškodbe, če se ji ne izognete.

NAVODILO: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih je treba upoštevati pri delu z napravo.

- Preberite vsa varnostna opozorila.
- Shranite navodila za uporabo.
- Prepričajte se, da se napajalna napetost ujema s podatki o napetosti na imenski tablici naprave.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in njen priključni kabel shranjujte izven dosega otrok.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali so poučene o varni uporabi naprave in s tem razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride.
- Ko naprava ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem, zamenjavo pribora ali čiščenjem napravo vedno odklopite iz električnega omrežja.
- Če je priključni kabel te naprave poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca ali njegove servisne službe oz. podobna strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnostim.
- Naprave ni dovoljeno potapljati v vodo.
- Naprava ni predvidena za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Naprava je glede na uporabo predvidena za naslednje maksimalne čase delovanja brez prekinitve:
 - največ 5 minut mešanja/gnetenja z nastavki za mešanje. Nato mora naprava ostati izključena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- Pred zamenjavo pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izključena in ločena od električne napetosti.
- Upoštevajte poglavje za čiščenje (glejte „Čiščenje in shranjevanje“ na strani 78).

NEVARNOST za otroke!

- Embalažni material ni igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.

NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali!

- Električne naprave lahko predstavljajo nevarnost za hišne in domače živali. Poleg tega lahko živali tudi poškodujejo napravo. Zato se živali ne smejo zadrževati v bližini električnih naprav.

NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- Naprave ni nikoli dovoljeno uporabljati v bližini kopalne kadi, tuša oz. z vodo napolnjenega umivalnika ipd.
- Osnovne naprave, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne smete nikoli potapljati v vodo ali druge tekočine.
- Osnovno napravo zaščitite pred vlago, kapljanjem in škropljenjem.
- Če vlaga prodre v osnovno napravo, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovnim zagonom poskrbite za preverjanje naprave.
- Naprave ne upravljajte z vlažnimi rokami.
- Če naprava pade v vodo, takoj izvlecite omrežni vtič. Šele potem lahko odstranite napravo.

NEVARNOST zaradi električnega udara!

- Omrežni vtič priključite v vtičnico šele, ko je naprava povsem nameščena.
- Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno vtičnico, katere napetost se ujema s podatkom na imenski tablici. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi še vedno lahko dostopna.
- Poskrbite, da se priključni kabel ne more poškodovati z ostrimi robovi in vročimi mesti. Priključnega kabla pa ne navijajte okoli naprave.
- Naprava tudi po izklopu ni povsem ločena od električne napetosti. Za popoln odklop izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- Priključni kabel odstranite iz bližine vročih površin (npr. plošč štedilnika).
- Pri uporabi naprave pazite, da se priključni kabel ne stisne ali uklešči.
- Omrežnega vtiča nikoli ne izvlecite iz vtičnice za kabel, temveč ga vedno izvlecite tako, da primete in izvlečete vtič.
- Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice, ...
 - ... ko se pojavi motnja,
 - ... ko kuhinjskega robota ne uporabljate,
 - ... pred namestitvijo ali razstavljanjem kuhinjskega robota,
 - ... pred čiščenjem kuhinjskega robota in
 - ... ob neurju.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



- Naprave ne uporabljajte, če opazite vidne poškodbe na napravi, delih pribora ali priključnem kablu.
- Na izdelku ne izvajajte nobenih sprememb, da se izognete nevarnostim.

NEVARNOST poškodb rok zaradi stiskanja!

- Nikoli ne segajte med pogonsko roko in ohišje. Pri spuščanju obstaja nevarnost poškodb zaradi stiskanja.

NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- V vrteče se dele ne vstavljajte žlice ali podobnih predmetov. Tudi dolge lase in ohlapna oblačila odstranite iz bližine vrtečih se delov.
- Vedno zagotovite, da je regulator hitrosti v položaju 0, preden omrežni vtič priključite v električno vtičnico.
- Pred zamenjavo pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, izklopите napravo in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.

OPOZORILO pred poškodbami na opremi!

- Napravo postavljajte samo na ravno, suho, nedrsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti.
- Mešalnik lahko neprekinjeno deluje največ 5 minut. Nato morate počakati, da se naprava ponovno ohladi na sobno temperaturo.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabljajte brez posode.
- Naprave ne postavljajte na vroče površine, npr. na plošče štedilnika.
- Naprave ne prestavljajte, dokler se v njej še nahajajo živila ali testo.

- Raven hrupa: $L_p > 70$ dB



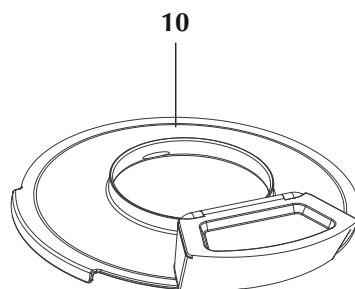
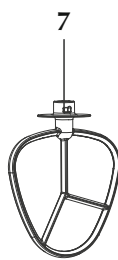
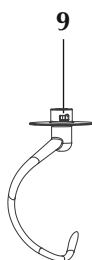
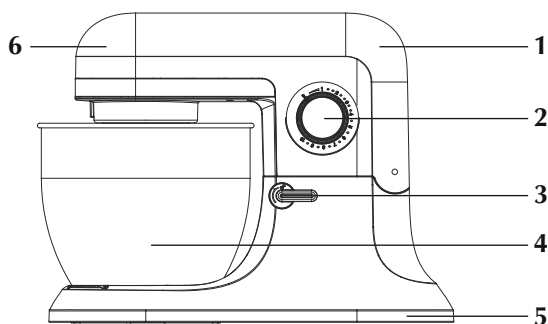
NAMENSKA UPORABA



Kuhinjski robot se uporablja za žvrkljanje, stepanje, mešanje ali gnetenje živil. Naprava je predvidena izključno za zasebno uporabo v zaprtih prostorih in ni primerna za gospodarsko uporabo. Kuhinjskega robota uporabljajte samo, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba velja kot nenamenska uporaba in lahko povzroči poškodbe na opremi oz. celo telesne poškodbe. Ne prevzemamo nikakršne odgovornosti za poškodbe, do katerih pride zaradi nenamenske uporabe ali zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo.

SEZNAM DELOV

- 1 Osnovna naprava
- 2 Regulator hitrosti s funkcijo vklopa/izklopa
- 3 Tipka za sprostitvev
- 4 Posoda za mešanje
- 5 Vakuumske noge
- 6 Pogonska roka
- 7 Metlica
- 8 Metlica za sneg
- 9 Nastavek za gnetenje
- 10 Pokrov za zaščito proti brizganju z odprtino za polnjenje



SLO

PRED PRVO UPORABO



1. Odstranite embalažni material, ki je v napravi in na njej.
2. Najprej preverite, ali je obseg dobave popoln in da ni prisotnih transportnih poškodb. Naprave v primeru poškodb ali manjkajočih delov ne uporabljajte in jo vrnite vašemu prodajalcu.
3. Pred prvo uporabo očistite napravo in njen pribor (→ 'Čiščenje in shranjevanje', stran 78).
4. Osnovno napravo (1) postavite na suho, stabilno, ravno, vodoodporno in toplotno odporno površino z dovolj prostora na vseh straneh, da se naprava ne more prevrniti ali zdrsiti. Izberite, gladko, čisto podlago, da se vakuumske noge (5) lahko prisesajo in so stabilno pritrjene.

DELOVANJE

NEVARNOST zaradi električnega udara!

- Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno vtičnico, katere napetost se ujema s podatkom na imenski tablici. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi še vedno lahko dostopna.

NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- Pred razstavljanjem izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.

NEVARNOST poškodbe rok zaradi stiskanja!

- Nikoli ne segajte med pogonsko roko (6) in ohišje. Pri spuščanju obstaja nevarnost poškodb zaradi stiskanja.

OPOZORILO pred poškodbami na opremi!

- Mešalnik lahko neprekinjeno deluje največ 5 minut. Nato morate počakati, da se naprava ponovno ohladi na sobno temperaturo.

NAVODILO:

Pri prvi uporabi se lahko zaradi segrevanja motorja razvijejo rahle vonjave. To je neškodljivo. Poskrbite za zadostno prezračevanje.

Ko pripravljate velike količine testa, se lahko naprava tudi nekoliko premakne.

075

DELOVANJE



Material	Največja količina	Opomba	Pribor
Težko kvašeno testo	2000 g (ostra moka) Do 3-4 kg testa	Moka in voda v razmerju 5 : 3. Predhodno mešanje testa: 180 sekund s hitrostjo 1-2. Čas mešanja: 10 sekund s hitrostjo 10	
Mehko kvašeno testo	2000 g (gladka moka) Do 3-4 kg testa	Moka in voda v razmerju 1:1 Predhodno mešanje testa: 30 sekund s hitrostjo 1-2. Čas mešanja: 120 sekund s hitrostjo 8-10	
Jajca	16 jajc	S hitrostjo 8 do 10 stepajte jajčne beljake 4–5 minut brez zaustavitve.	
Smetana	300 ml sveže smetane	S hitrostjo 8–10 približno 5 minut	
Napitki, koktajli ali druge pijače	1 l	Jajca za pripravo kreme približno 4 minute stepajte s hitrostjo 1–2.	

Izberite ustrezno orodje:

Metlica (7): primerna za pripravo piškotov, peciva, smetane, nadevov, pirejev, ...

Metlica za sneg (8): primerna za jajca, kreme, biskvit, testo, pecivo iz skute, narastke. Metlice za sneg ne uporabljajte za goste zmesi (npr. za mešanje maščobe in sladkorja) – metlica se lahko pri tem poškoduje.

Nastavek za gnetenje (9): za kvašeno testo

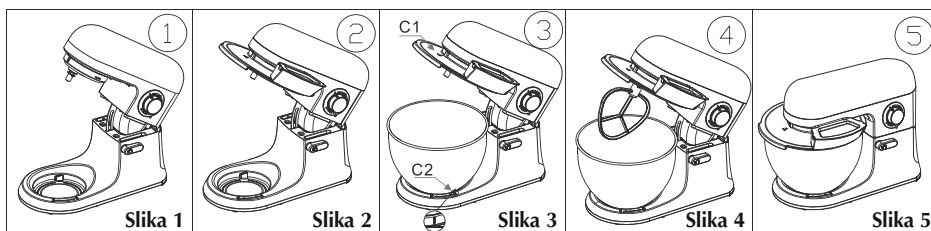
1. Tipko za sprostitvev (3) zavrtite v smeri urinega kazalca in dvignite pogonsko roko (6), dokler se ne zaskoči (glejte sliko 1 na strani 76).
2. Pokrov za zaščito proti brizganju (10) namestite od spodaj na pogonsko roko (6).
3. Posodo za mešanje (4) postavite v osnovno napravo (1) tako, da se kovinski zatiči na spodnjem robu prilegajo v osnovno napravo (1). Posodo za mešanje (4) zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca proti simbolu zaklenjene ključavnice, da je dobro nameščena (glejte sliko 3).
4. Vstavite pribor (7, 8 ali 9), ga pritisnite in do konca zavrtite, dokler se ne zaustavi (slika 4).
5. V posodo za mešanje (4) vstavite sestavine, ko je pogonska roka (6) dvignjena. Med mešanjem lahko dodajate druge sestavine skozi odprtino za polnjenje v pokrovu za zaščito proti brizganju (10).
6. Tipko za sprostitvev (3) zavrtite v smeri urinega kazalca in spustite pogonsko roko (6), dokler se ne zaskoči (slika 5).

OTS

DELOVANJE

SIM
PEX
BASIC

7. Preverite, če je regulator hitrosti (2) v položaju 0 (izključen).
8. Omrežni vtič priključite v ustrezno vtičnico. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi vedno dobro dostopna.
9. Vključite napravo: regulator hitrosti (2) zavrtite v zelen položaj.
10. Po zeleni pripravi izklopite napravo: regulator hitrosti (2) ponovno zavrtite v položaj 0 (izključen).
11. Za razstavljanje naprave izvedite točke 6 do 1 v obratnem vrstnem redu.
12. Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ter očistite napravo in dele pribora (→ 'Čiščenje in shranjevanje', stran 78).



OTS

PREVIDNOST: Posode za mešanje (4) nikoli ne uporabljajte brez nameščenega pokrova za zaščito proti brizganju (10). Drugače bi lahko prišlo do izmeta sestavin iz posode.

NAVODILO:

Po pripravi ene količine počakajte, da se naprava ohladi na sobno temperaturo, šele nato lahko nadaljujete s pripravo.

Idealna hitrost je odvisna predvsem od gostote sestavin. Čim bolj tekoča je vsebina, toliko hitreje lahko mešate.

Nasveti za uporabo:

- Stroj med uporabo večkrat izklopite, da z lopatico potisnete preostalo maso s sten posode navzdol.
- Za stepanje jajc je najboljša sobna temperatura.
- Pred stepanjem jajčnega beljaka preverite, če je v posodi ali na metlici prisotna maščoba ali rumenjaki. Najboljše rezultate dosežete s čisto metlico, brez prisotnih maščob.
- Za pripravo testa za pecivo je najbolje, če uporabite hladne sestavine, če ni v receptu navedeno drugače.
- Za pripravo težkega testa (npr. testa za kruh) se sestavine najbolje zmešajo, če najprej dodate tekoče sestavine in nato trdne sestavine. Če stroj težko deluje, ga izklopite, odstranite polovico testa in pripravite vsako polovico posebej.

ČIŠČENJE



NEVARNOST zaradi električnega udara!

- Pred izvajanjem čiščenja izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- Niti osnovne naprave (1) niti napajalnega kabla ali omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Teh delov se nikoli ne dotikajte z vlažnimi rokami.
- Zagotovite, da električni deli naprave niso mokri ali vlažni.

NAVODILO: Nevarnost poškodbe opreme!

Neppravilno roko vanje z napravo lahko povzroči poškodbe opreme.

- Mešalnika in delov pribora ne vstavljajte v pomivalni stroj.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, krtač ali grobih gobic ter ostrih ali kovinskih predmetov za čiščenje, kot so noži in podobno.

I) Čiščenje osnovne naprave:

Napravo očistite pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.

1. Prepričajte se, da je naprava ločena od omrežne napetosti.
2. Osnovno napravo (1) obrišite z vlažno krpo in blagim sredstvom za pomivanje. Ne uporabljajte topil.
3. Nato obrišite s čisto krpo, navlaženo s čisto vodo.
4. Osnovno napravo (1) ponovno uporabite šele, ko se povsem posuši.

II) Pomivanje v pomivalnem stroju:

Za pomivanje v pomivalnem stroju so primerni naslednji deli:

- posoda za mešanje (4)
- metlica (7)
- metlica za sneg (8)
- nastavek za gnetenje (9)
- pokrov za zaščito proti brizganju (10)

Osnovna naprava (1) se ne sme v nobenem primeru pomivati v pomivalnem stroju.

III) Čiščenje pribora:

1. Ves pribor lahko pomijete ročno v pomivalnem koritu z vodo za pomivanje ali v pomivalnem stroju.
2. Pri ročnem pomivanju vse dele naknadno izperite s čisto vodo.
3. Pred ponovnim sestavljanjem, shranjevanjem ali ponovno uporabo počakajte, da se vsi deli povsem posušijo.

SHRANJEVANJE

1. Napravo in vse dele pribora očistite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje“.
2. Pred ponovnim sestavljanjem in shranjevanjem naprave počakajte, da se vsi deli dobro posušijo.
3. Napravo shranjujte na hladnem in suhem mestu, kjer je zaščitena pred vlago, prahom in umazanijo ter se nahaja izven dosega otrok.
4. Napravo po možnosti shranjujte v njeni originalni embalaži.

RECEPTI

Biskvit (osnovni recept)

nastavitev hitrosti 3 – 4

Sestavine

250 g mehkega masla ali margarine, 250 g sladkorja, 1 zavitek vaniljevega sladkorja ali zavitek limonine arome, ščepec soli, 4 jajca, 500 g pšenične moke, zavitek pecilnega praška, približno 1/8 litra mleka

Priprava

V posodo za mešanje stresite pšenično moko skupaj z drugimi sestavinami, z metlico 30 sekund mešajte s hitrostjo 1 in nato še približno 3 minute s hitrostjo 3. Namažite pekač oz. ga obložite s papirjem za peko, vanj vlijte testo in ga specite. Preden vzamete biskvit iz pečice, se prepričajte, da je pečen. Sredino biskvita prebodite z ostro leseno palčko. Če se testo ne prilepi na palčko, je biskvit pečen. Biskvit položite na rešetko in počakajte, da se ohladi.

Klasična pečica

Nivo: 2

Električna pečica: zgornja in spodnja temperatura 175 – 200 °C

Plinska pečica: nastavitev 2 – 3

Čas pečenja: 50 – 60 minut

Recept lahko prilagodite: dodate lahko npr. 100 g rozin ali 100 g orehov ali 100 g narezane čokolade. Sprostite svojo domišljijo.



Roglički z lanenimi semeni

nastavitev hitrosti 1 – 2

Sestavine

500 – 550 g pšenične moke, 50 g lanenih semen, 3/8 l vode, kocka kvasa (40 g), 100 g puste skute, dobro ožete, 1 žlica soli. 2 jedilni žlici vode za premaz

Priprava

Lanena semena namočite v 1/8 l mlačne vode. Preostalo mlačno vodo (1/4 l) zlijte v posodo za mešanje, dodajte zdrobljen kvas in skuto ter dobro premešajte s hitrostjo 2. Kvas se mora povsem raztopiti. V posodo za mešanje dodajte namočena lanena semena in sol. Najprej mešajte s hitrostjo 1 in nato še 3 – 5 minut s hitrostjo 2. Pokrijte testo in ga pustite 40 – 60 minut vzhajati. Testo še enkrat pregnetite, ga stresite iz posode za mešanje in oblikujte 16 rogličkov. Pekač obložite z navlaženim papirjem za peko. Na papir naložite rogličke, jih pustite še 15 minut vzhajati, premažite z mlačno vodo in specite.

Klasična pečica:

Nivo: 2

Električna pečica: zgornja in spodnja temperatura 200 – 220 °C (5 minut predhodno segrevajte)

Plinska pečica: nastavitev 2 – 3

Čas pečenja: 30 – 40 minut

Čokoladna krema

nastavitev hitrosti 5 – 6

Sestavine

200 ml stepene smetane, 150 g polsladkega čokoladnega obliva, 3 jajca, 50-60 g sladkorja, ščepec soli, zavitek vanilijevega sladkorja, žlica konjaka ali ruma, čokoladne mrvice

Priprava

V posodi za mešanje stepite smetano z metlico za sneg, jo preložite v drugo posodo in shranite na hladnem mestu. Čokoladni obliv stopite v skladu z navodili (3 minute pri 600 W v mikrovalovni pečici). Z metlico za sneg stepite v posodi za mešanje jajca, sladkor, vanilijev sladkor, konjak ali rum in sol. Dodajte stopljeno čokolado in enakomerno mešajte s hitrostjo 5 – 6. Nekaj smetane pustite za dekoracijo. Preostalo smetano dodajte v kremasto maso in jo mešajte z impulznim delovanjem. Čokoladno kremo še okrasite in jo postrezite, ko se dobro ohladi.

REŠEVANJE TEŽAV



Če vaša naprava ne deluje več pravilno, najprej preverite naslednji kontrolni seznam. Morda je prišlo samo do manjše težave, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST zaradi električnega udara!

V nobenem primeru ne poskušajte naprave sami popravljati.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Naprava ne deluje	Omrežni vtič ni priključen. Omrežni vtič priključite v vtičnico. V vtičnici ni prisotne električne napetosti. Poskusite z drugo vtičnico. Pogonska roka (6) ni povsem spuščena. Pogonsko roko (6) do konca spustite, dokler se ne zaskoči.
Metlica (7), metlica za sneg (8), nastavek za gnetenje (9) se ne vrtijo ali se vrtijo zelo težko.	Izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič. Posoda za mešanje je preveč polna. Iz posode za mešanje odstranite del testa. Del pribora ni pravilno vstavljen v stroj. Odstranite del pribora in ga ponovno vstavite (→ glejte poglavje „Delovanje“)

TEHNIČNI PODATKI

Številka artikla:	30309
Številka modela:	GM-M131A
Delovna napetost:	220 – 240 V~, 50 - 60 Hz
Vhodna moč:	1600 W
Razred zaščite:	Razred II
Dimenzije naprave (D/Š/V):	44,2 x 23,5 x 34,5 cm
Masa:	5,29 kg
Prostornina posode za mešanje:	6,5 l
Dolžina kabla:	1,1 m
Vrednosti emisij hrupa:	Lp = 74,1 dB(A) Lwa = 85,6 dB ahw = 1,01 m/s ²
Kratkotrajno delovanje:	največ 5 minut brez prekinitve



UPORABLJENI SIMBOLI



	Pred uporabo preberite navodila za uporabo!
	S tem simbolom so označeni izdelki, ki izpolnjujejo vso potrebno zakonodajo Skupnosti na Evropskem gospodarskem prostoru. Zagotovljena je skladnost izdelka z zakonsko predpisanim standardom. Celotna izjava o skladnosti je na voljo na spletni strani www.spar.at/eigenmarken/haushalt/simpex/produktdatenblaetter .
	S tem simbolom so označeni izdelki, ki so po testiranju njihove fizikalne in kemične sestave glede na zahtevo odredbe ES 1935/2004 ugotovljeni kot neškodljivi za zdravje ob stiku z živili.
	Materiali za ponovno uporabo: lepenka
	Ta simbol opominja na okolju prijazno odstranjevanje embalaže.
	Oznaka GS (Geprüfte Sicherheit = potrjena varnost) neodvisnega preskusnega inštituta potrjuje, da izdelek ustreza zahtevam nemškega Zakona o varnosti izdelkov. Oznaka GS prikazuje, da pri namenski uporabi in pri predvidljivi napačni uporabi označenega izdelka nista ogrožena varnost in zdravje uporabnika.
	Razred zaščite II

STO

ODSTRANJEVANJE

NAVODILA ZA VARSTVO OKOLJA



Starih naprav ni dovoljeno odstranjevati skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. V skladu z direktivo 2012/19/EU morate napravo po izteku njene življenjske dobe odpeljati na urejeno zbirališče odpadkov. Pri tem se reciklirajo snovi, ki jih vsebuje naprava, kar pripomore k zmanjšanju obremenitve okolja. Staro napravo odpeljite na zbirališče električnih odpadnih izdelkov ali v center za recikliranje.



Embalažo odstranite na okolju prijazen način in ločeno po posameznih vrstah v skladu z veljavnimi zakonskimi predpisi.

GARANCIJA IN SERVISNA SLUŽBA



Naziv izdelka:

Tip izdelka:

Garancijska doba: **36 mesecev**



Podpis in žig prodajalne

Datum prodaje

1. SPAR Slovenija d.o.o. prevzema obveznosti dane v garancijskem listu.
2. Garancijski rok znaša 36 mesecev in začne teči od dne izročitve blaga.
3. Garancijski list velja na območju Republike Slovenije.
4. S tem garancijskim listom SPAR Slovenija d.o.o. jamči, da bo proizvod v garancijskem roku, ob normalni in pravilni uporabi, kot je navedeno v navodilih za uporabo, brezhibno deloval in se obvezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih v primernem roku odstranili pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi.
5. Kupec je dolžan okvaro priglasiti pooblaščenemu servisu in/ali izdelek dostaviti v trgovino.
6. Kupec je dolžan predložiti pooblaščenemu servisu potrjen garancijski list in dokaz o nakupu (račun).
7. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali tretja oseba, kupec naknadno ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
8. V kolikor proizvoda, ki je v garancijski dobi ni mogoče popraviti v roku 45 dni, ga je prodajalec dolžan zamenjati za novega ali vrniti plačani znesek.
9. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
10. Dajalec garancije zagotavlja vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate, skladno z določili veljavne zakonodaje oz. še 9 (devet) let po izteku garancijskega roka.

Pooblaščen servis:

SerVic d.o.o.

Celovška cesta 492

SI-1210 Ljubljana Šentvid

Tel: 01/60 10 150





Ⓐ Ⓛ Ⓜ ⓂⓇ ⓈⓁⓄ

**Hergestellt für / Produced for / Prodotto per / Gyártva - számára / Proizvedeno za /
Proizvedeno za:**

SIMPEX Import Export GmbH, Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich; Tel.: 0800 22 11 20

Importeur / Imported by / Importato da / Importőr / Uvoznik / Uvoznik:

DAPEX trgovina in storitve d.o.o., Viška cesta 2, 1000 Ljubljana, Slovenien

**Herkunftsland / Country of origin / Paese di provenienza / Származási ország /
Zemlja podrijetla / Država izvora:**

China / China / Cina / Kína / Kina / Kitajska

Forgalmazó: SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft., H- 2060 Bicske, SPAR út, www.spar.hu

Stavlja na tržište RH: SPAR Hrvatska d.o.o., Slavenska avenija 50, 10000 Zagreb, Hrvatska,
www.spar.hr

Prodaja: SPAR Slovenija d.o.o., Letališka c. 26, SI-1000 Ljubljana, Slovenija, www.spar.si

04/2022