

- Ⓐ **Küchenmaschine**
- Ⓘ **Impastatrice planetaria**
- Ⓗ **Konyhai robotgép**
- ⒽⓇ **Kuhinjski mikser s posudom**
- ⓈⒾⓁ **Namizni kuhinjski mešalnik**



- Ⓐ 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 fájlként letölthető a www.spar.at/bedienungsanleitung webhelyről.
- ⒽⓇ Upute za uporabu mogu se preuzeti kao PDF datoteka s www.spar.at/bedienungsanleitung.
- ⓈⒾⓁ 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 folgende 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
KOMPONENTEN	7
BENUTZUNG.....	8
REINIGUNG.....	9
ZUTATEN.....	9
EMPFOHLENE REZEPTE	10
TECHNISCHE DATEN	11
GARANTIE UND KUNDENDIENST	12



- Vor der Benutzung der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und diese für künftige Nutzung aufbewahren.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen und Reinigen stets vom Netz zu trennen
- 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
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Gießvorgangs auf die heiße Flüssigkeit achten, da durch einen plötzlichen Dampfanstieg Wärme aus der Maschine entweichen kann.
- Vorischt bei Verwendung von scharfen Schneidmessern, beim Leeren der Schüssel und während der Reinigung (siehe Abschnitt „Reinigung“), eine unachtsame Verwendung kann gefährlich sein.
- Teile der Verpackung (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) nicht in Reichweite von Kindern oder Personen mit eingeschränkter Leistungsfähigkeit lassen, weil diese eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

A

- Warnung: kleine Kinder nicht mit Folie spielen lassen, da Erstickungsgefahr besteht!
- Die Maschine ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, wenn die Maschine nicht verwendet wird, vor dem Ersatz der Teile oder Reinigen.
- Die Maschine nie ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Hände niemals beweglichen Teilen nähern, Lebensmittel immer mit beigelegtem Schieber dazugeben.
- Niemals ein beschädigtes Netzkabel verwenden; dieses muss vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um das Risiko eines Stromschlages zu vermeiden.
- Niemals Zubehör verwenden, welches nicht für diese Maschine vorgesehen ist; kann einen Brand, einen elektrischen Schlag oder eine Verletzung verursachen.
- Die Antriebseinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden lassen.
- Die Maschine ist für die Verwendung in geschlossenen Räumen bestimmt, deshalb diese nicht im Freien benutzen.
- Vorsicht beim Heben der Maschine, da sie schwer ist. Sicherstellen, dass der Kopf verriegelt ist und die Schüssel, das Werkzeug, das Zubehör, die



Abdeckung und das Kabel gesichert sind, bevor die Maschine angehoben wird.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Den Mixer und anderes Zubehör nicht gleichzeitig verwenden.
- Geräuschpegel: $L_c > 70 \text{ dB}$

Beim Reinigen die Maschine nicht ins Wasser tauchen. Bitte die Anweisungen im Kapitel „Reinigung“ berücksichtigen.

Die Sicherheitsschalter nicht beeinträchtigen.

Nur die Lebensmittel verarbeiten.

Die Verwendung der Maschine für andere Zwecke kann zu Schäden führen.

Kurzbetrieb: bei der Vorbereitung eines schweren Teigs die Maschine nicht länger als 5 Minuten benutzen und diese dann 5 Minuten abkühlen lassen.

Pulse-Taste: diese Taste verwenden, um den Motor für kurze Zeit auf die Höchstgeschwindigkeit einzustellen.

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Die Kontrolltaste soll sich immer in der Position „0“ befinden, um den Betrieb zu stoppen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

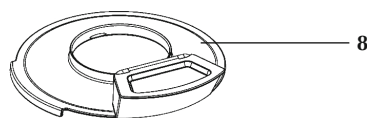
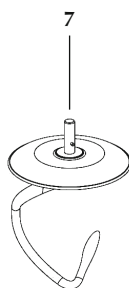
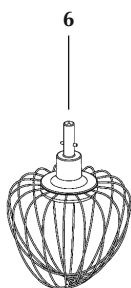
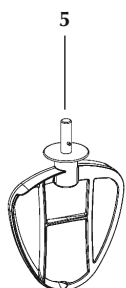
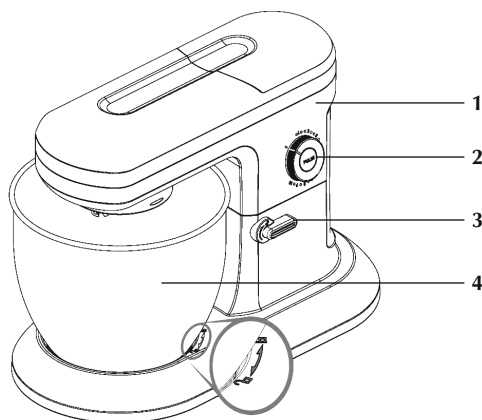


- Zum Wechsel des Zubehörs den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Darauf warten, dass das Zubehör vollständig stoppt!
- Wird der Hebel (3) während des Betriebs angehoben, schaltet der Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Der Motor läuft an, sobald der Drehhebel wieder gelöst wird!



KOMPONENTEN

- 1 Antriebseinheit
- 2 Schalter
- 3 Entriegelungstaste
- 4 Schüssel aus Edelstahl
- 5 H-Schläger
- 6 Schneebesen
- 7 Knethaken
- 8 Deckel für Mehl



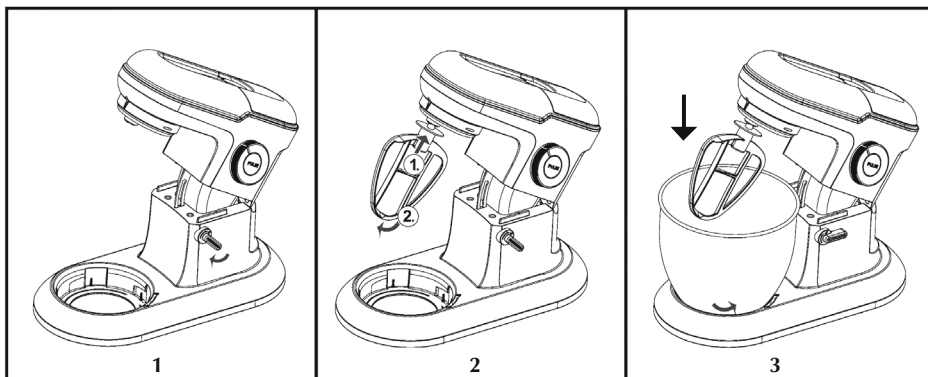
Mixer

H-Schläger: geeignet für die Zubereitung von Keksen, Gebäck, Sahne, Füllungen, Pürees ...

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

Knethaken: für Hefeteig

1. Die Entriegelungstaste im Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf anheben, bis er einrastet (siehe Abbildung 1).
2. Das Zubehör einsetzen, zum Anschlag drücken und drehen, wie in Abbildung 2 gezeigt.
3. Die Schüssel auf die Basis stellen, nach unten drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildungen 3 und 4).
4. Die Entriegelungstaste im Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf herunter lassen, bis er einrastet.
5. Die Maschine einschalten, indem der Schalter in die gewünschte Position gedreht wird. Den Schalter für kurzzeitige starke Rotation in die Position Pulse drehen.
6. Das Werkzeug drehen und ausziehen.



Wichtig

- Die Maschine oft ausschalten und die Restmasse der Schüsselwände mit einem Spatel abschaben.
- Eier am besten bei Raumtemperatur schlagen.
- Bevor das Eiweiß geschlagen wird, überprüfen, ob sich in der Schüssel oder am Besen Fett oder Eigelb befinden.
- Kalte Zutaten für Gebäck verwenden, sofern im Rezept nicht anders angegeben.

Tipps zur Herstellung von Brot

- Nicht die maximal zulässige Menge überschreiten, da dies zu einer Überlastung der Maschine führen kann.
- Wenn die Maschine mit Anstrengung arbeitet, diese ausschalten, die Hälfte des Teigs entfernen und jede Hälfte separat verarbeiten.
- Die Zutaten werden am besten vermisch, wenn die Flüssigkeit zuerst hinzugefügt wird.

REINIGUNG



- Die Maschine vor dem Reinigen ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
- Den Motor nicht ins Wasser tauchen und sich vergewissern, dass kein Wasser in die Maschine gelangt.
- Den Motor mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Zum Reinigen der Maschine keine Drahtbürste, Stahlwolle oder starke Verdünnungsmittel verwenden. Dies kann die Oberfläche beschädigen.
- Die Maschine zerlegen und alle Teile separat reinigen. Alle Teile können mit Seifenwasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Sicherstellen, dass diese Teile in der Spülmaschine nicht gedrückt werden, da dies ihre Form verändern kann.
- Alle Teile vor der Wiederverwendung vollständig abtrocknen.
- Wenn das Zubehör vollständig trocken ist, dieses wieder in die Schutzhülle einsetzen.



ZUTATEN

Mixer

Material	Max. Menge	Bemerkung	Zubehör
Harter Hefeteig	1600 g	Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 5 : 3 Vorbehandlung des Teigs: mit Geschwindigkeit 1–2 10 Sekunden. Bearbeitungszeit: Geschwindigkeit 3–4 180 Sekunden	
Weicher Hefeteig	2000 g (glattes Mehl)	Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 1,1 : 1 Vorbehandlung des Teigs: mit 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, Coctails oder andere Getränke	1 l	Eier für die Vorbereitung von Cremes mit Geschwindigkeit 1–2 ca. 4 Minuten schlagen	

Bemerkung: nach der Zubereitung einer Menge die Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen und erst dann mit der Zubereitung fortfahren.

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

Temperatur:

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 Esslöffeln 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 4–60 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

Temperatur:

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

Gasofen: Einstellung 2 – 3

Backzeit: 30 – 40 Minuten

EMPFOHLENE REZEPTE



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.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V 50–60 Hz

Leistung: 1200 W

Schutzklasse: II

Kurzbetrieb: 5 Minuten



Die Bedeutung des Symbols auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es ist Ihre Pflicht, das verbrauchte Gerät zur Entsorgung an getrennten Sammelstellen für die getrennte Sammlung von Abfällen in Ihrer örtlichen Gemeinde oder einem Vertreter, der die Abholung von EE-Geräten durchführt, abzugeben. Durch die getrennte Entsorgung einzelner Teile der EE-Ausrüstung werden die negativen Folgen der Umweltverschmutzung und die Entstehung einer Gesundheitsgefährdung, die durch eine unzureichende Entsorgung des Produkts entstehen kann, verhindert. Darüber hinaus ermöglicht das die Wiederverarbeitung des Materials, aus dem das Letztere hergestellt wird, und somit die Energie- und Rohstoffeinsparung. Weitere Informationen zur Sammlung, Sortierung, Wiederverwendung und Verwertung dieses Produkts erhalten Sie von dem Unternehmen, das EE-Altgeräte übernimmt, oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.



A

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 Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, da dort wichtige Hinweise enthalten sind.

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	14
COMPONENTI	17
UTILIZZO.....	18
PULIZIA.....	19
INGREDIENTI	19
RICETTE CONSIGLIATE.....	20
DATI TECNICI.....	21
GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA.....	22



- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il robot e conservarle per consultazione futura.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non sorvegliato e durante le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
- 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi: un aumento improvviso del vapore potrebbe far fuoriuscire calore dal robot.
- Attenzione durante l'utilizzo di coltelli affilati, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia (vedi sezione «Pulizia»); un uso improprio potrebbe essere causa di lesioni.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (buste in plastica, polistirolo, punti metallici ecc.) a portata di bambini o di persone con limitata capacità; potrebbero essere una potenziale fonte di pericolo.
- Attenzione: non lasciare giocare i bambini con la pellicola. Pericolo di soffocamento!



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA



- Spegner il robot e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato, prima di inserire dei componenti o per la pulizia.
- Non lasciare acceso il robot incustodito.
- Non avvicinare mai le mani a componenti mobili; aggiungere sempre gli alimenti con la paletta in dotazione.
- Non utilizzare mai un cavo di alimentazione danneggiato; farlo sostituire dal produttore, da un servizio clienti autorizzato o da una persona con qualifiche simili, per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Non utilizzare mai accessori non previsti per questo robot; si possono causare incendi, scossa elettrica o una lesione.
- Il motore, il cavo o la spina non devono mai bagnarsi.
- Il robot è adatto all'uso in locali chiusi, quindi non utilizzare all'aperto.
- Attenzione a sollevare il robot perché è pesante. Garantire che la testata sia bloccata e che la ciotola, l'attrezzo, l'accessorio, il coperchio e il cavo siano assicurati all'apparecchio prima di sollevarlo.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di collegamento lontano dai bambini.
- Non utilizzare contemporaneamente il mixer e altri apparecchi.
- Livello del rumore: $L_c > 70 \text{ dB}$



Non immergere il robot in acqua per pulirlo. Tenere conto delle istruzioni nella sezione «Pulizia».

Non danneggiare l'interruttore di sicurezza.

Lavorare soltanto alimenti.

L'uso del robot per altri scopi può danneggiarlo.



Funzionamento breve: quando si prepara un impasto denso, non lasciare in funzione il robot per più di 5 minuti, quindi lasciarlo raffreddare per altri 5.

Tasto di pulsazione: utilizzare questo tasto per impostare il motore a velocità massima per breve tempo.

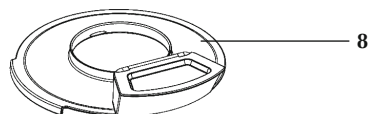
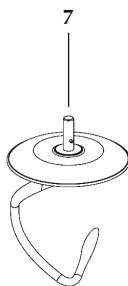
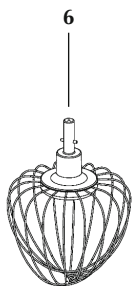
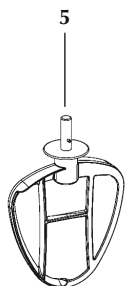
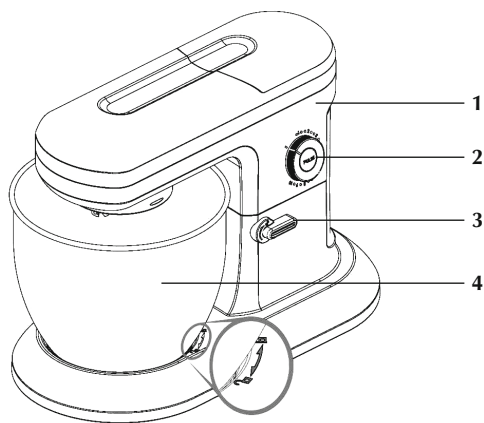
ATTENZIONE: pericolo di lesioni!

- Per interrompere il funzionamento, posizionare il tasto di controllo in posizione «0».
- Per cambiare accessorio, estrarre la spina dalla presa.
- Prima di toccare l'accessorio aspettare che si sia fermato completamente.
- Se durante il funzionamento si solleva la leva (3), l'interruttore di sicurezza spegne il motore.
- Il motore si riavvia nel momento in cui viene rilasciata la leva di rotazione!

COMPONENTI

SIMPEX
BASIC

- 1 Unità motore
- 2 Interruttore
- 3 Tasto di sblocco
- 4 Ciotola in acciaio inox
- 5 Frusta ad H
- 6 Frusta
- 7 Gancio impastatore
- 8 Coperchio paraschizzi



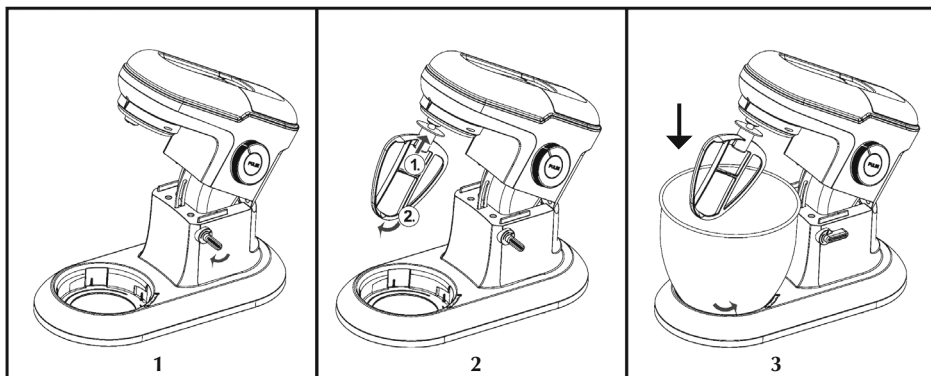
Mixer

Frustra ad H: adatta per preparare biscotti, dolci da forno, panna, ripieni, puree ...

Frustra: adatta per uova, creme, pan di Spagna, impasti, baci, dolci al quark, sformati. Non utilizzare la frusta per miscele dense (per esempio burro e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.

Gancio impastatore: per impasti con lievito

1. Girare il tasto di sblocco in senso orario e sollevare la testata di miscelazione fino a incastrarla (vedi fig. 1).
2. Inserire l'accessorio, premere fino al punto di arresto e girare come mostrato in figura 2.
3. Appoggiare la ciotola sulla base, premere verso il basso e girare in senso antiorario (vedi figg. 3 e 4).
4. Girare il tasto di sblocco in senso orario e abbassare la testata di miscelazione fino a incastrarla.
5. Accendere il robot girando l'interruttore nella posizione desiderata. Per una rotazione forte e breve, girare l'interruttore sulla posizione a impulsi.
6. Dopo l'utilizzo, ruotare l'utensile ed estrarlo.



Importante

- Spegnerne spesso il robot e staccare con una spatola il composto residuo dalle 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.
- Salvo diversa indicazione nella ricetta, utilizzare per la preparazione dei prodotti da forno degli ingredienti freddi.

Consigli per preparare il pane

- Non superare la quantità massima ammessa, altrimenti si potrebbe sovraccaricare il robot.
- Se il robot lavora a fatica, spegnerlo e rimuovere metà dell'impasto, lavorando ogni metà separatamente.
- Gli ingredienti si miscelano meglio se si inseriscono prima i liquidi.

PULIZIA



- Spegner il robot prima della pulizia; estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare il robot.
- Non immergere il motore in acqua e stare attenti a non farvi penetrare acqua.
- Pulire il motore con un panno leggermente inumidito.
- Per pulire il robot, non utilizzare spazzole metalliche, lana d'acciaio o solventi aggressivi che potrebbero rovinare la superficie.
- Smontare il robot e pulire ogni componente separatamente. Il corpo principale per macinare carne e altri componenti possono essere lavati con acqua e sapone o in lavastoviglie. Garantire che queste parti non vengano schiacciate nella lavastoviglie, per evitare di deformarle.
- Asciugare bene tutti i componenti prima di riutilizzarli.
- Quando l'accessorio è completamente asciutto, riporlo nel sacchetto protettivo.

INGREDIENTI

Mixer

Materiali	Quantità max.	Osservazione	Accessori
Impasto lievitato duro	1600 g	Farina e acqua in rapporto 5:3 Preparazione dell'impasto: a velocità 1-2 per 10 secondi. Tempo di lavorazione: a velocità 3-4 per 180 secondi	
Impasto lievitato morbido	2000 g (farina tipo 00)	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 l	Uova per la preparazione di creme: montarle a velocità 1-2 per ca. 4 minuti	

Osservazione: dopo la preparazione di una certa quantità, lasciar raffreddare il robot a temperatura ambiente prima di proseguire con la preparazione.

Pan di Spagna (ricetta base)**Velocità 3–4****Ingredienti**

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, una confezione di vanillina o una fialetta 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****Temperatura:****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 uvetta 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 per spennellare

Preparazione

Immergere i semi di lino in 125 ml di acqua tiepida. Versare il resto dell'acqua tiepida (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 a velocità 1 per qualche minuto e poi a 2 per altri 3–5 minuti. Coprire l'impasto e lasciar lievitare bene per 45–60 minuti. Impastare ancora una volta, togliere dalla ciotola e formare 16 cornetti. Rivestire la teglia di carta da forno inumidita. Sistemare i cornetti, lasciar lievitare altri 15 minuti, spennellare con acqua tiepida e cuocere in forno.

Forno convenzionale:**Livello: 2****Temperatura:****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

RICETTE CONSIGLIATE



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 bustina di vanillina, 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, 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.

DATI TECNICI

Alimentazione: 220–240 V 50–60 Hz

Potenza: 1200 W

Classe di isolamento: II

Ciclo di funzionamento: 5 minuti

Valori di emissione sonora:

Livello di pressione acustica: $L_p = 75,9 \text{ dB(A)}$

Livello di potenza sonora: $L_{WA} = 89,0 \text{ dB}$

Accelerazione delle oscillazioni: $a_{hw} = 0,96 \text{ m/s}^2$



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione ricorda che, al termine della sua durata di vita, il prodotto non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici. È compito dell'utilizzatore smaltire l'elettrodomestico usato nei centri di raccolta per la separazione dei rifiuti del proprio Comune oppure riconsegnarlo a un rappresentante che si occupa del recupero di apparecchiature EE. Se i singoli componenti degli apparecchi EE vengono smaltiti separatamente, si evitano danni ambientali e il sorgere di rischi per la salute che potrebbero derivare da uno scorretto smaltimento del prodotto. Inoltre questo consente di riutilizzare il materiale derivato di cui è costituito quest'ultimo, risparmiando così energia e materie prime. Per ulteriori informazioni sulla raccolta, la differenziazione, il riutilizzo e la valorizzazione del prodotto, rivolgersi all'azienda che ritira l'apparecchio EE oppure al negozio dove è stato acquistato.



La nostra garanzia vale 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il nostro articolo è stato fabbricato secondo i più attuali metodi di produzione 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	24
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI.....	27
HASZNÁLAT	28
TISZTÍTÁS.....	29
HOZZÁVALÓK	29
AJÁNLOTT RECEPTEK.....	30
MŰSZAKI ADATOK	31
GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT	32



- A gép használata előtt olvassa át alaposan, és a későbbi használathoz őrizze meg a használati utasítást.
- A készülék szét- vagy összeszerelése és tisztítása előtt, vagy ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, mindig húzza ki a csatlakozó dugót.
- 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.
- Gyermek nem játszhat a készülékkel.
- Forró folyadékok töltésekor legyen óvatos, mert hirtelen keletkező, forró gőz csaphat ki a gépből.
- Az esetleges sérülések elkerülése érdekében az éles aprítókések használata esetén a tál ürítését vagy tisztítását (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet) végezze nagyon óvatosan.
- A lehetséges veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a csomagolás részeit (műanyag zacskó, hungarocell, szeg stb.) tartsa távol a gyermekektől vagy korlátozott fizikai/szellemi képességekkel bíró személyektől.
- Figyelem! A fulladásveszély elkerülése érdekében ne hagyja, hogy kis gyermekek a fóliával játszanak.



- Ha nem használja vagy tisztítja a gépet, vagy tartozékot cserél benne, mindig kapcsolja ki, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A bekapcsolt gépet soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez, az élelmiszert mindig a mellékelt tömőrúddal nyomja le.
- Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon sérült hálózati kábelt; a sérült hálózati kábel cseréjét csak a gyártó, szakszerviz vagy hasonló szakképzett személy végezheti.
- Tűzeset, áramütés vagy más sérülés elkerülése érdekében soha ne használjon olyan tartozékot, amely nem a géphez tartozik.
- Ügyeljen arra, hogy a hajtóegység, a kábel és a csatlakozó dugó soha ne legyen nedves.
- A gép zárt térben történő használatra készült, kültéri használata tilos.
- A gép nehéz, ezért emeléskor legyen óvatos. A készülék megemelése előtt gondoskodjon arról, hogy a keverőfej rögzítve legyen, és az edény, az alkatrészek és tartozékok, a fedél és a kábel biztonságosan helyezkedjenek el.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és a hálózati vezeték gyermekektől távol tartandó.



- A keverőszárakat ne használja egyszerre más tartozékokkal.
- Zajszint: $L_c > 70$ dB

A tisztítás során ne mártsa vízbe a gépet. Tartsa be a „Tisztítás” c. fejezetben található utasításokat.

Ügyeljen a biztonsági kapcsoló épségére.

A gép csak élelmiszer feldolgozására alkalmas.

Egyéb célú felhasználása a készülék károsodásához vezethet.



Rövid idejű üzemmód: nehezebb állagú tészta készítése során a gépet ne működtesse 5 percnél tovább, és az újbóli használat előtt hagyja 5 percig hűlni.

Pulse gomb: a gomb segítségével rövid időre maximális sebességre kapcsolhatja a motort.

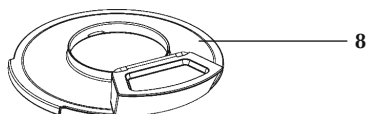
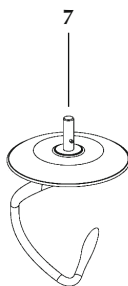
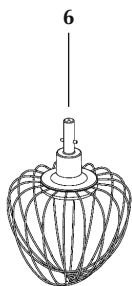
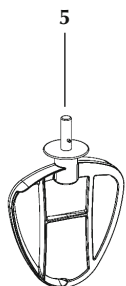
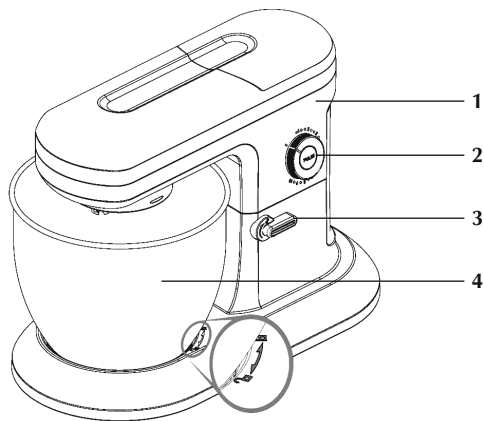
FIGYELEM: Sérülésveszély!

- A gép működésének leállításához kapcsolja az ellenőrző gombot „0” állásba.
- A tartozékok cseréje előtt húzza ki a csatlakozó dugót a hálózati aljzatból.
- Várja meg, amíg a tartozék mozgása teljesen leáll.
- Ha működés közben felhajtja a keverőfejet (3), a biztonsági kapcsoló lekapcsolja a motort.
- A motor tovább működik, ha a kioldókar segítségével visszaállítja a keverőfejet.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

SIMPEX
BASIC

- 1 Hajtóegység
- 2 Kapcsoló
- 3 Kioldókar
- 4 Rozsdamentes acél tál
- 5 H-keverő
- 6 Habverő
- 7 Dagasztó
- 8 Lisztadagoló fedél



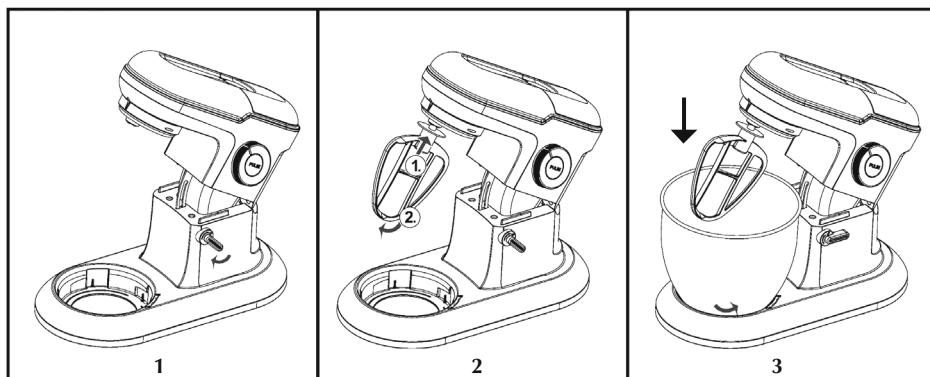
Keverő

H-keverő: kekszek, aprósütemények, tejszín, töltelék, püré stb. készítéséhez

Habverő: tojás, krémek, kekszek, tészták, sajttorták, felfújtak készítéséhez A habverőt ne használja sűrű állagú élelmiszerekhez (pl. zsiradék és cukor keveréséhez), mert könnyen megsérülhet.

Dagasztó: kelt tésztákhoz

1. Fordítsa el a kioldókart az óramutató járásával megegyező irányban, és hajtsa fel kattanásig a keverőfejet (lásd 1. ábra).
2. Helyezze be a tartozékot: tolja be ütközésig, és fordítsa el a 2. ábrán látható módon.
3. Helyezze a tálal talpra, majd nyomja lefelé, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban (lásd 3. ábra).
4. Fordítsa el a kioldókart az óramutató járásával megegyező irányban, és engedje le kattanásig a keverőfejet.
5. A gép bekapcsolásához fordítsa a bekapcsoló gombot a megfelelő állásba. Rövid idejű gyors keveréshez állítsa a gombot a Pulse állásba.
6. Fordítsa el, majd húzza ki a tartozékot.



Figyelem

- A gépet állítsa le többször, és egy spatula segítségével távolítsa el az edény oldaláról a rátapadt élelmiszert.
- A tojásokat érdemes szobahőmérsékletű állapotban felverni.
- A tojásfehérje felverése előtt ellenőrizze, hogy az edényben vagy a habverőn nincs-e zsiradék vagy tojássárgája.
- Ha recept másként nem írja, az aprósüteményekhez használjon hideg hozzávalókat.

Ötletek kenyér sütéséhez

- Ne használjon a megengedettnél nagyobb mennyiséget, mert az a gép túlterheléséhez vezethet.
- Ha a gép erőlködik működés közben, kapcsolja ki, vegye ki a tésztá felét, és a tésztát dolgozza fel két adagban.
- A hozzávalók akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékot adja hozzá.

TISZTÍTÁS



- Tisztítás előtt kapcsolja ki a gépet, húzza ki a csatlakozó dugót a hálózati aljzatból, és hagyja a készüléket lehűlni.
- A motort soha ne merítse vízbe, és ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a gép belsejébe.
- A motort nedves kendővel törölje át.
- A gép tisztításához ne használjon drótkéfét, fémszivacsot vagy erős oldószert, mert ezek megsérthetik a gép felszínét.
- Vegye ki a gép tartozékait és mindegyiket külön tisztítsa meg. A gép húsdarálásra szolgáló fő eleme és egyéb tartozékai mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben moshatók. Ügyeljen arra, hogy a mosogatógépben ne legyenek nyomásnak kitéve, különben eldeformálódhatnak.
- Az újbóli használat előtt szárítsa meg teljesen a tartozékokat.
- Ha a tartozékok teljesen megszáradtak, helyezze vissza őket a védőtasakba.

HOZZÁVALÓK

Keverő

Anyag	Max. mennyiség	Megjegyzés	Tartozék
Kemény kelt tészta	1600 g	Liszt és víz 5 : 3 arányban A tészta előkészítése: 1–2. sebességi fokozaton 10 másodpercig, elkészítés: 3–4. sebességi fokozaton 2,5 percig.	
Lágy kelt tészta	2 kg (sima liszt)	Liszt és víz 1,1 : 1 arányban A tészta előkészítése: 1–2. sebességi fokozaton 30 másodpercig; elkészítés: 8–10. sebességi fokozaton 2 percig	
Tojás	16 tojás	8–10. sebességi fokozaton 4–5 percig folyamatosan.	
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.	

Megjegyzés: egy adag elkészítése után hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni, és csak azután folytassa a munkát.

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

Elkészítés

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 süsse 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

Hőmérséklet:

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. Bízva magát a fantáziájára!

Lenmagos kiflik

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.

Elkészítés

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 sőt. Először keverje az 1. sebességi fokozaton, majd kb. 3–5 percig a 2. fokozaton. Takarja le a tésztát, és hagyja kb. 45–60 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

Hőmérséklet:

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

Gázsütő: 2–3. fokozat

Sütési idő: 30–40 perc

AJÁNLOTT RECEPTEK



Csokoládékrém

5–6. sebességi fokozat

Hozzávalók

200 ml habtejszín, 15 dkg félédes tortabevonó, 3 tojás, 5–6 dkg cukor, egy csipet só, egy csomag vaníliás cukor, egy kanál konyak vagy rum, csokoládéreszelék

Elkészítés

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 sőt. 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.

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség: 220–240 V 50–60 Hz

Teljesítmény: 1200 W

Érintésvédelmi osztály: II.

Rövid idejű üzemmód: 5 perc



A terméken vagy a csomagolásán lévő szimbólum azt jelöli, hogy élettartamának lejártá után a termék nem ártalmatlanítható a háztartási hulladékkal együtt. A már működésképtelen készüléket szelektív ártalmatlanítás céljából Ön köteles a helyi szelektív hulladékgyűjtő helyen leadni, vagy az elektromos és elektronikai készülékek elszállítását végző vállalkozásnak átadni. Az elektromos és elektronikai készülékek alkatrészeinek szelektív ártalmatlanításával csökkenthetők a környezetszennyezés káros következményei és a termék nem megfelelő ártalmatlanításával okozott egészségügyi kockázatok is. Ez lehetővé teszi a termék anyagának újrahasznosítását, ennek révén pedig energia és nyersanyag megtakarítását. A termék gyűjtésével, szétválogatásával, újrahasznosításával és értékesítésével kapcsolatos további információk az elektromos és elektronikai készülékek átvételével foglalkozó vállalkozásnál vagy a terméket értékesítő üzletben kaphatók.



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 képviselőtében 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	

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



GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



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 elektronikusán 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 garanthatja, 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 keretében 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 jegyben feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.



GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



A fogyasztó a választott jogáról másikra 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 elvárható 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 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 károokra, és/vagy a gyártón kívüli más fél által okozott károokra 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 bizonyítottan 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	36
SASTAVNI DIJELOVI	39
UPORABA.....	40
ČIŠĆENJE.....	41
SASTOJCI	41
PREPORUČENI RECEPTI.....	42
TEHNIČKI PODACI	43
JAMSTVO	44
SERVISNA SLUŽBA	45



- Prije korištenja uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ih za buduće potrebe.
- Uređaj se uvijek mora razdvojiti od električne mreže ako nije pod nadzorom te prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja
- 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
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Tijekom postupka ulijevanja pazite na vruću tekućinu jer zbog iznenadnog povećanja pare iz uređaja može izlaziti toplina.
- Oprez prilikom korištenja oštih noževa za rezanje, prilikom pražnjenja posude i tijekom čišćenja (pogledajte poglavlje „Čišćenje“), neoprezno korištenje može biti opasno.
- Nemojte ostavljati dijelove pakiranja (plastične vrećice, stiropor, čavle itd.) nadohvat djeci ili osobama s ograničenim sposobnostima jer ti predmeti mogu predstavljati potencijalan izvor opasnosti.
- Upozorenje: Nemojte dopustiti maloj djeci da se igraju s folijom jer prijeti opasnost od gušenja!
- Isključite uređaj i izvucite mrežni kabel iz utičnice kad uređaj nije u uporabi, prije zamjene dijelova ili čišćenja.

- Nemojte ostavljati uređaj uključen ako nije pod nadzorom.
- Nikada nemojte približavati ruke pomičnim dijelovima, namirnice uvijek dodajte priloženim dodatkom za ubacivanje sastojaka.
- Nikada nemojte koristiti oštećeni mrežni kabel, njega mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbjegao rizik od strujnog udara.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije predviđen za ovaj uređaj; to može uzrokovati požar, strujni udar ili ozljedu.
- Nikada nemojte dopustiti da se pogonska jedinica, kabel ili utikač smoče.
- Uređaj je predviđen za korištenje u zatvorenim prostorima, stoga ga nemojte koristiti na otvorenom.
- Budite oprezni prilikom podizanja uređaja jer je težak. Uvjerite se da je glava zabravljena i da su posuda, alat, pribor, poklopac i kabel osigurani prije nego što podižete uređaj.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj. Uređaj i njegov priključni kabel moraju se držati podalje od djece
- Nemojte istovremeno koristiti mikser i drugi pribor.
- Razina buke: $L_c > 70 \text{ dB}$



Prilikom čišćenja nemojte uranjati uređaj u vodu. Molimo obratite pozornost na upute u poglavlju „Čišćenje“.

Nemojte oštetiti sigurnosnu sklopku.

Obrađujte samo živežne namirnice.

Korištenje uređaja u druge svrhe može uzrokovati štete.

Kratki rad: prilikom pripreme tvrdog tijesta, nemojte koristiti uređaj duže od 5 minuta i zatim ga pustite da se 5 minuta hladi.

Gumb Pulse: koristite ovaj gumb za kratkotrajno namještanje motora na maksimalnu brzinu.

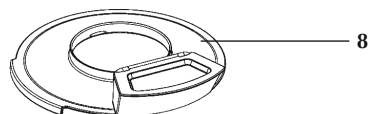
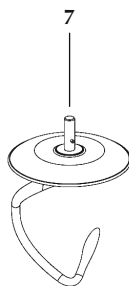
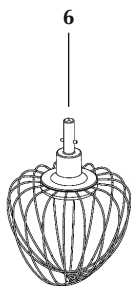
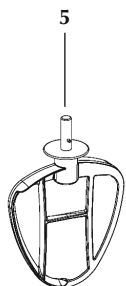
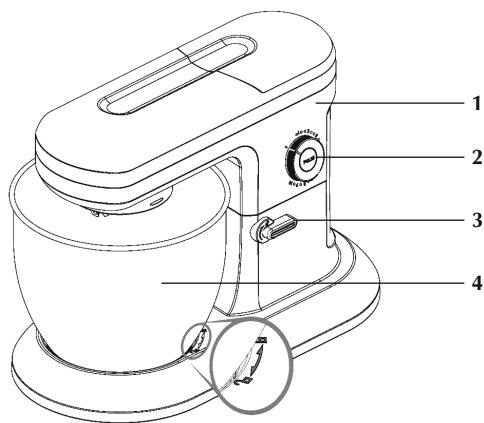
UPOZORENJE: Opasnost od ozljeda!

- Za zaustavljanje rada upravljački gumb uvijek se treba nalaziti u položaju „0“.
- Za zamjenu pribora izvucite utikač iz utičnice.
- Zatim pričekajte da se pribor potpuno zaustavi!
- Ako se poluga (3) tijekom rada podigne, sigurnosna sklopka isključuje motor.
- Motor se pokreće čim se okretna poluga opet otpusti!

SASTAVNI DIJELOVI

SIMPEX
BASIC

- 1 Pogonska jedinica
- 2 Sklopka
- 3 Gumb za otpuštanje
- 4 Posuda od nehrđajućeg čelika
- 5 Mješalica
- 6 Pjenjača
- 7 Kuka za tijesto
- 8 Poklopac s otvorom za dodavanje brašna



HR

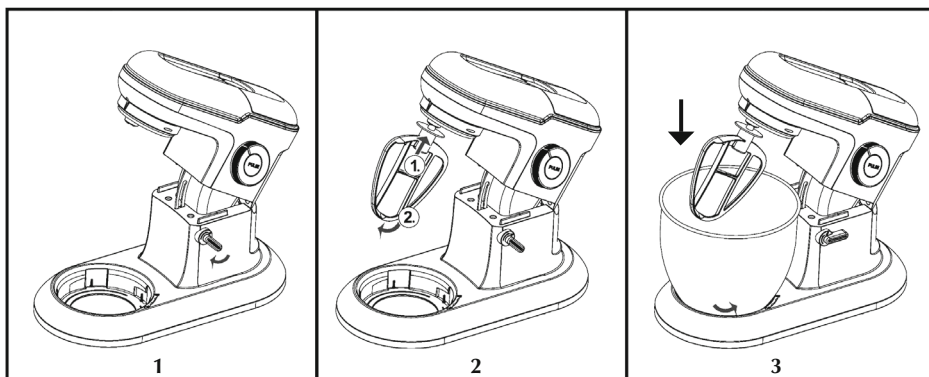
Mikser

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

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

Kuka za tijesto: za dizano tijesto

1. Okrenite gumb za otpuštanje u smjeru kazaljke na satu i podižite glavu miksera sve dok se ne uglati (pogledajte sliku 1).
2. Umetnite прибор, pritisnite do graničnika i okrenite kako je prikazano na slici 2.
3. Postavite posudu na bazu, pritisnite je prema dolje i okrenite suprotno od smjera kazaljke na satu (pogledajte slike 3 i 4).
4. Okrenite gumb za otpuštanje u smjeru kazaljke na satu i spuštajte glavu miksera sve dok se ne uglati.
5. Uključite uređaj tako da sklopku okrenete u željeni položaj. Za kratkotrajnu, snažnu vrtnju okrenite sklopku u položaj Pulse.
6. Okrenite alat i izvucite ga.



Važno

- Često isključite uređaj i lopaticom sastružite preostalu masu sa stjenka posude.
- Jaja najbolje tucite pri sobnoj temperaturi.
- Prije tučenja bjelanjaka, provjerite ima li u zdjeli ili na pjenjači masnoće ili žumanjka.
- Za prhko tijesto koristite hladne sastojke ukoliko u receptu nije drugačije navedeno.

Savjeti za izradu kruha

- Nikada nemojte prekoračiti dopuštenu količinu jer to može dovesti do preopterećenja uređaja.
- Ako uređaj radi s naporom, isključite ga, uklonite polovicu tijesta i izradite svaku polovicu zasebno.
- Sastojci se najbolje miješaju ako prvo dodate tekućinu.

ČIŠĆENJE



- Prije čišćenja isključite uređaj, izvucite mrežni utikač iz utičnice i pustite uređaj da se ohladi.
- Nemojte uranjati motor u vodu i uvjerite se da voda ne ulazi u uređaj.
- Obrišite motor vlažnom krpom.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti žičane četke, čeličnu spužvu ili jake razrjeđivače. To može oštetiti površinu.
- Rastavite uređaj i zasebno očistite sve dijelove. Svi dijelovi mogu se oprati vodom i deterdžentom za posuđe ili u perilici posuđa. Uvjerite se da dijelovi u perilici posuđa nisu pritisnuti jer to može promijeniti njihov oblik.
- Prije ponovne uporabe temeljito obrišite sve dijelove.
- Kad je pribor potpuno suh, ponovno ga umetnite u zaštitni omot.

SASTOJCI

Mikser

Materijal	Maks. količina	Napomena	Pribor
Tvrdo dizano tijesto	1600 g	Brašno i voda u omjeru 5 : 3 Predobrada tijesta: brzinom 1–2 10 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 jaja brzinom 1–2 cca. 4 minute	

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



PREPORUČENI RECEPTI



Biskvit (osnovni recept)

stupanj brzine 3–4

Sastojci

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

Priprema

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

Klasična pećnica

Razina: 2

Temperatura:

Električna pećnica: gornja i donja temperatura 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 sjekane 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. Ostatak mlake vode (1/4 l) ulijte u posudu za miješanje, dodajte zdrobljeni 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 zatim brzinom 2 još 3–5 minuta. Pokrijte tijesto i pustite ga da se diže 45–60 minuta. Još jednom promijesite, istresite iz posude za miješanje i oblikujte 16 kiflica. Pokrijte lim za pečenje navlaženim papirom za pečenje. Poslažite kiflice, pustite ih da se dižu još 15 minuta, premažite mlakom vodom i ispecite.

Klasična pećnica:

Razina: 2

Temperatura:

Električna pećnica: gornja i donja temperatura 200–220 °C (unaprijed zagrijte 5 minuta)

Plinska pećnica: stupanj 2–3

Vrijeme pečenja: 30–40 minuta



PREPORUČENI RECEPTI



Čokoladna krema

stupanj brzine 5–6

Sastojci

200 ml slatkog vrhnja za šlag, 150 g gorkoslatke kuverture, 3 jaja, 50–60 g šećera, prstohvat soli, paketić vanilin šećera, žlica konjaka ili ruma, čokoladne mrvice

Priprema

U zdjeli za miješanje pjenачom 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 pjenачom 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.

TEHNIČKI PODACI

Napon: 220–240 V 50–60 Hz

Snaga: 1200 W

Klasa zaštite: II

Kratki rad: 5 minuta



Značenje ovog simbola na proizvodu ili njegovom pakiranju upozorava da se po završetku svog roka trajanja taj proizvod ne smije bacati u kućni otpad. Vaša je dužnost da u svrhu zbrinjavanja odnesete stari uređaj u reciklažno dvorište ili na slično mjesto za odvojeno skupljanje otpada u vašoj lokalnoj zajednici ili da ga predate predstavniku tvrtke koja se bavi odvozom električnih i elektronskih uređaja. Odvojenim zbrinjavanjem pojedinih dijelova električne i elektronske opreme sprječavaju se negativne posljedice zagađenja okoliša ili nastajanje opasnosti za zdravlje, do kojih može doći zbog nedovoljnog zbrinjavanja proizvoda. Osim toga, to omogućuje preradu materijala, od kojih je proizvod izrađen te time uštedu energije i sirovina. Više informacija o prikupljanju, razvrstavanju, ponovnoj uporabi i recikliranju ovog proizvoda možete dobiti od poduzeća koje preuzima električne i elektronske stare uređaje ili u prodavaonici u kojoj ste kupili proizvod.





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 pro dužuje se za onoliko koliko traje popravak proizvoda. Jamstvo počinje teći od dana prodaje na malo, što se dokazuje ovjerenim jamstvenim listom (naziv i sjedište poduzeća koje je proizvod prodalo na malo, pečat, datum prodaje i potpis prodavaoca) te originalnim računom.
- Ako je jamstvo Vašeg proizvoda isteklo popravke obavljamo ugradnjom originalnih dijelova uz naplatu
- 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

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 ured-a-ja
- troškove prijevoza neispravnog proizvoda preuzimamo samo ako je proizvod bio otpremljen najbližim servisu. Troškove prijevoza obračunavamo prema važećoj tarifi PTT ili željezničkoj tarifi. Jamstvo ne vrijedi u slijedećim 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, 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 KUCHAR
Ludbreški odvojak 14
tel: 048/644-818

BIJELOVAR
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	47
SESTAVNI DELI	50
UPORABA.....	51
ČIŠČENJE.....	52
SESTAVINE.....	52
PRIPOROČENI RECEPTI	53
TEHNIČNI PODATKI.....	54
GARANCIJA IN SERVISNA SLUŽBA.....	56

- Pred uporabo stroja natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Ko naprava ni pod nadzorom, med sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, jo vedno odklopite iz električnega omrežja.
- 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.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Med postopkom ulivanja pazite na vročo tekočino, ki bi zaradi nenadnega dviga temperature lahko uhajala iz stroja.
- Pri uporabi ostrih rezil, pri praznjenju posode in med čiščenjem bodite previdni (glejte poglavje „Čiščenje“). Nepazljiva uporaba bi bila lahko nevarna.
- Delov embalaže (plastičnih vrečk, stiropora, žeblicev itd.) ne puščajte v dosegu otrok ali oseb z omejenimi sposobnostmi, ker ti deli predstavljajo potencialni vir nevarnosti.
- Opozorilo: majhni otroci se ne smejo igrati s folijo, ker obstaja nevarnost zadušitve!
- Ko stroja ne uporabljate, pred zamenjavo delov oz. pred čiščenjem izklopite stroj in izvlecite napajalni kabel iz vtičnice.



- Stroja nikoli ne puščajte vključenega brez nadzora.
- Z rokami se nikoli ne približujte gibljivim delom. Živila vedno dodajajte s priloženim potisnim nastavkom.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega napajalnega kabla; le-tega mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisna služba ali ustrezno strokovno usposobljena oseba, da se izključi nevarnost električnega udara.
- Nikoli ne uporabljajte pribora, ki ni predviden za ta stroj. Prišlo bi lahko do požara, električnega udara ali telesnih poškodb.
- Zagotovite, da se pogonska enota, kabel oz. vtič ne zmočijo.
- Stroj je predviden za uporabo v zaprtih prostorih, zato ga ne uporabljajte na prostem.
- Pri dviganju stroja bodite previdni, kajti stroj je težek. Pred dviganjem stroja zagotovite, da je glava blokirana ter so posoda, nastavki, pribor, pokrov in kabel zavarovani.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in njeno priključno napeljavo shranjujte izven dosega otrok.
- Mešalnika in drugega pribora ne uporabljajte istočasno.
- Raven hrupa: $L_c > 70 \text{ dB}$

Stroja pri čiščenju ne potaplajte v vodo. Upoštevajte navodila v poglavju „Čiščenje“.

Ne spreminjajte varnostnih stikal.

Obdelujte samo živila.

Če stroj uporabljate za druge namene, lahko pride do poškodb.

Kratkotrajno delovanje: stroja pri pripravi težkega testa ne uporabljajte dlje kot 5 minut in nato počakajte 5 minut, da se ohladi.

Tipka za impulzno delovanje: s to tipko motor za kratek čas vklopite z najvišjo hitrostjo.

OPOZORILO: Nevarnost telesne poškodbe!

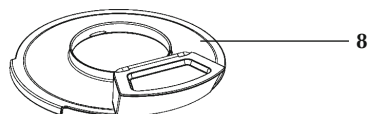
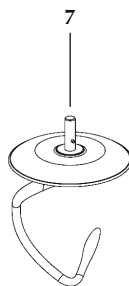
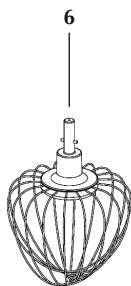
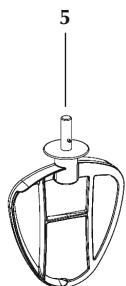
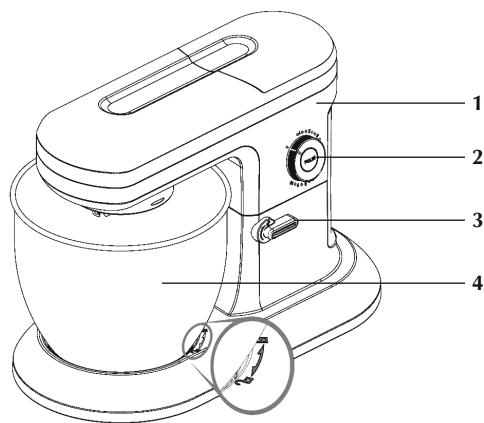
- Za ustavitev delovanja mora biti kontrolna tipka vedno v položaju „0“.
- Za menjavo pribora izvlecite vtič iz vtičnice.
- Počakajte, da se pribor povsem zaustavi!
- Če se med delovanjem dvigne ročica (3), varnostno stikalo izklopi motor.
- Motor se zažene takoj, ko se vrtljiva ročica ponovno sprosti!

OTS

SESTAVNI DELI

SIM
PEX
BASIC

- 1 Pogonska enota
- 2 Stikalo
- 3 Tipka za sprostitvev
- 4 Posoda iz nerjavečega jekla
- 5 Metlica
- 6 Metlica za stepanje
- 7 Nastavek za gnetenje
- 8 Pokrov za moko



SLO

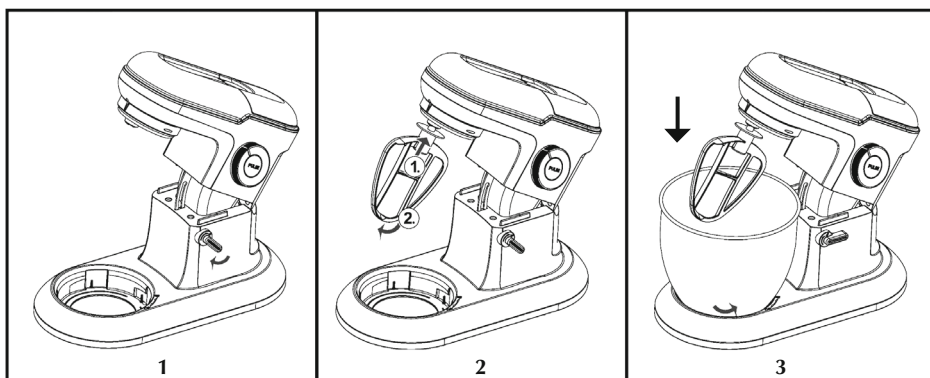
Mešalnik

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

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

Nastavek za gnetenje: za kvašeno testo

1. Tipko za sprostitve zavrtite v smeri urinega kazalca in dvignite glavo mešalnika, dokler se ne zaskoči (glejte sliko 1).
2. Vstavite pribor, ga do konca pritisnite in zavrtite, kot je prikazano na sliki 2.
3. Posodo namestite na podstavek, jo pritisnite navzdol in zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca (glejte slike 3 in 4).
4. Tipko za sprostitve zavrtite v smeri urinega kazalca in spustite glavo mešalnika, dokler se ne zaskoči.
5. Vključite stroj: stikalo zavrtite v zelen položaj. Za kratkotrajno močno vrtenje zavrtite stikalo v položaj za impulzno delovanje.
6. Zavrtite in izvlecite nastavek.



Pomembno

- Stroj večkrat izklopite in z lopatico postrgajte preostalo maso s sten posode.
- Za stepanje jajc je najboljša sobna temperatura.
- Pred stepanjem jajčnega beljaka preverite, če je v posodi ali na metlici prisotna maščoba ali rumenjaki.
- Za pecivo uporabljajte hladne sestavine, če v receptu ni navedeno drugače.

Nasveti za pripravo kruha

- Ne prekoračite največje dovoljene količine, ker lahko to povzroči preobremenitev stroja.
- Če stroj težko deluje, ga izklopite, odstranite polovico testa in pripravite vsako polovico posebej.
- Sestavine se najbolje zmešajo, če najprej dodate tekočino.

ČIŠČENJE



- Stroj pred čiščenjem izklopite, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice in počakajte, da se stroj ohladi.
- Motorja ne potaplajte v vodo in se prepričajte, da v stroj ni prodrla voda.
- Motor obrišite z vlažno krpo.
- Za čiščenje stroja ne uporabljajte žične krtače, jeklene volne ali močnega razredčila. S tem bi lahko poškodovali površino.
- Stroj razstavite in ločeno očistite vse dele. Glavni del za mletje mesa in drugi deli se lahko čistijo z milnico ali se pomivajo v pomivalnem stroju. Zagotovite, da se ti deli ne stisnejo v pomivalnem stroju, ker bi se s tem lahko preoblikovali.
- Pred ponovno uporabo počakajte, da se vsi deli povsem posušijo.
- Ko je pribor povsem posušen, ga ponovno vstavite v zaščitno vrečko.

SESTAVINE

Mešalnik

Material	Največja količina	Opomba	Pribor
Težko kvašeno testo	1600 g	Moka in voda v razmerju 5:3. Predhodno mešanje testa: 10 sekund s hitrostjo 1–2. Čas mešanja: 180 sekund s hitrostjo 3–4	
Mehko kvašeno testo	2000 g (gladka moka)	Moka in voda v razmerju 1,1:1 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.	

Opomba: po pripravi ene količine počakajte, da se stroj ohladi na sobno temperaturo, šele nato lahko nadaljujete s pripravo.

PRIPOROČENI RECEPTI



Biskvit (osnovni recept)

nastavitev hitrosti 3 – 4

Sestavine

250 g mehkega masla ali margarine, 250 g sladkorja, zavitek vanilijevega 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 vstavite 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, ulijte testo in ga pecite. 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

Temperatura:

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) dodajte 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 45–60 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 pecite.

Klasična pečica:

Nivo: 2

Temperatura:

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

Plinska pečica: nastavitev 2–3

Čas pečenja: 30–40 minut



PRIPOROČENI RECEPTI



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 stepanje, jo preložite v drugo posodo in shranite na hladnem mestu.

Čokoladni obliv pripravite v skladu z navodili oz. 3 minute dolgo pri moči 600 W v mikrovalovni pečici, da se stopi. Z metlico za stepanje 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.

TEHNIČNI PODATKI

Napetost: 220–240 V 50–60 Hz

Moč: 1200 W

Razred zaščite: II

Kratkotrajno delovanje: 5 minut

Vrednosti emisij hrupa:

Raven zvočnega tlaka: $L_p = 75,9 \text{ dB(A)}$

Raven zvočne moči: $L_{WA} = 89,0 \text{ dB}$

Pospešek nihanja: $a_{hW} = 0,96 \text{ m/s}^2$



SLO

GARANCIJA IN SERVISNA SLUŽBA

SIM
PEX
BASIC



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 prijaviti 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 prikllopne 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

OTS



Ⓐ Ⓘ Ⓜ ⓂⓇ ⓈⓁⓈ

Herkunftsland / Paese di provenienza /

Származási ország / Zemlja podrijetla / Država izvora:

China / Cina / Čína / Kína / Kina / Kitajska

Importeur / Importato da / Importőr /

Uvoznik / Uvoznik:

SIMPEX Import Export GmbH,

Europastraße 3, 5015 Salzburg, Österreich

Forgalmazó: SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.,

H-2060 Bicske, SPAR út, www.spar.hu

Stavlja na tržište:

SPAR Hrvatska d.o.o., Slavonska avenija 50,

10000 Zagreb, Hrvatska

Prodaja: SPAR Slovenija d.o.o.,

Letališka cesta 26, SI-1000 Ljubljana, Slovenija, www.spar.si