

fram



Hand mixer

FHM-4006DSS

Digital Display
Power: 400W
6 speeds + Turbo



Thank you for purchasing this **FRAM** product!

1. INTRODUCTION

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

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

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

2. PACKAGE CONTENT

- ➔ Hand mixer
- ➔ Accessories: dough hook and beaters
- ➔ User manual
- ➔ Certificate of warranty
- ➔ Declaration of conformity

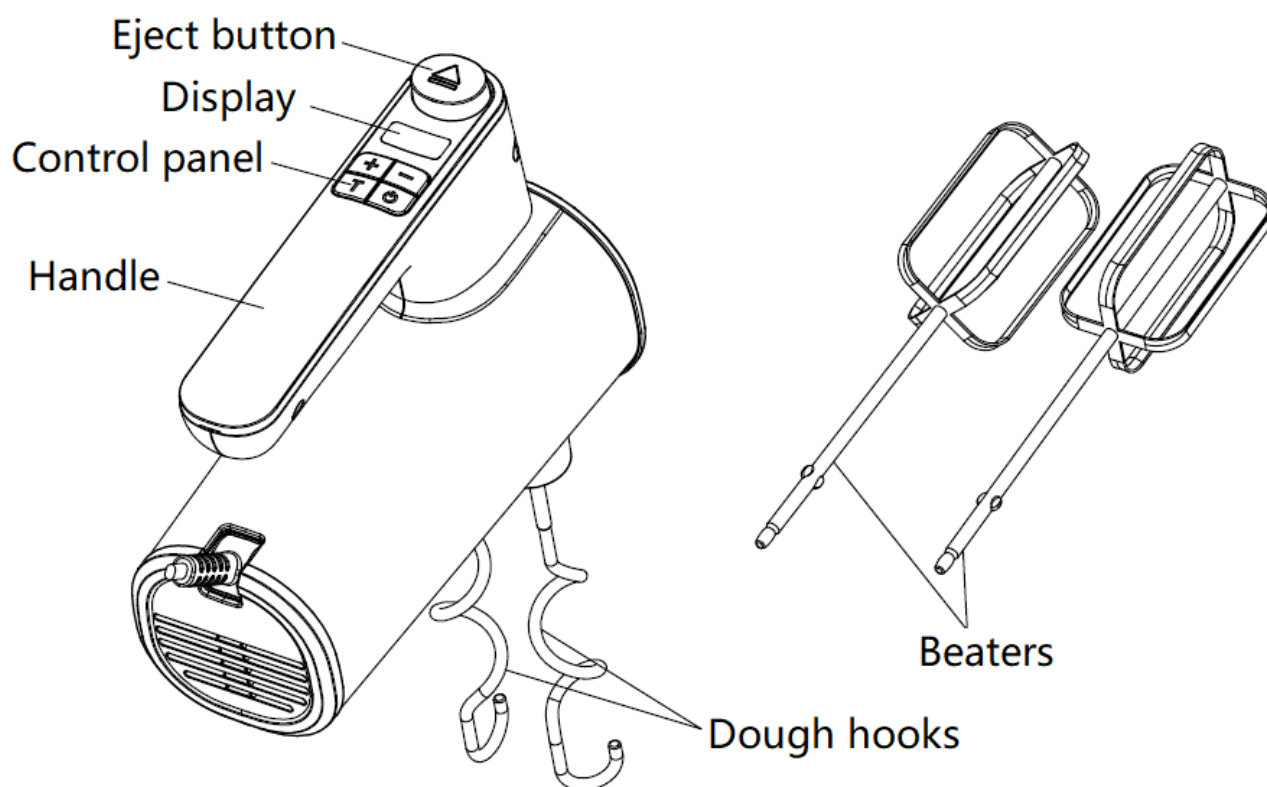
3. SAFETY INSTRUCTIONS

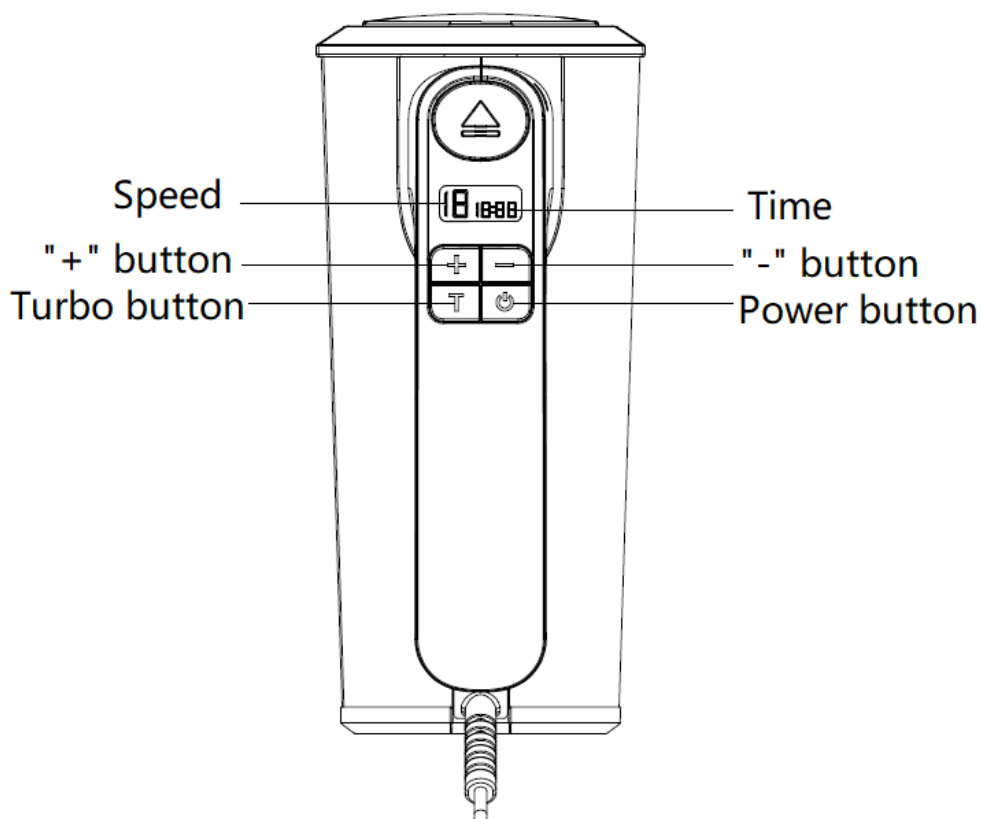
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all the instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let the cord hang over the edge of table or counter or hot surface.
5. Do not immerse the cord or the body of the mixer in water as this would give rise to electric shock.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm people.
8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
10. Do not leave the mixer unattended while it is operating.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
13. Remove the accessories from the mixer before washing.
14. Always check that the control is OFF before plugging the cord into the wall outlet. To disconnect it, turn the control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.
15. Avoid contact with moving parts.

16. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the accessories during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
17. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children which are less than 8 years old.
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
20. Do not use the outdoors.
21. This appliance is intended to be used in the household only.
22. Children shall not play with the appliance.
23. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
24. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
25. Save these instructions.

4. **PRODUCT DESCRIPTION**





5. USING THE APPLIANCE

Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and beaters. Before assembling the mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is at the "0" setting.

Instructions for using

1. Select the beaters or dough hooks according to your demand and then insert the beaters or dough hooks to the connecting holes of the appliance correctly. The beaters are mainly used for whipping eggs, egg white, butter or cream, and the dough hooks are mainly used for kneading dough.

NOTE: The beaters and dough hooks should be installed correctly to prevent them from falling off during work.

2. Put the food needed to be processed into a bowl and then put the bowl on a stable surface.

3. Grasp the handle and insert the appliance into the bowl.

4. Connect the appliance to a power source. After that, the LCD display will turn on and will indicate "0" and "0:00", which will keep flashing. "0" means the speed setting while "0:00" means the operating time.

5. Press the Power button which will stop the display from flashing, and then select your desired speed by the of "+" button or "-" button; the selected speed will be indicated in the LCD display, having a 6 speed options for selection. Also, you can hold and press the "+" button or "-" button to increase or decrease the speed rapidly.

6. The appliance starts working and the timer will begin to count the operating time. If you need to run the mixer at the highest speed, you can hold and press the “Turbo” button to active the “Turbo” function.

WARNING: Do not insert a knife, metal spoons, fork and other utensils into the bowl while operating the mixer.

7. Keep mixing the food until the consistency you require is obtained. During this process, the LCD display will indicate the actual operating time. When the operating time reaches 5 minutes, the appliance will stop running automatically and the LCD display will show “5:00”. At that time, you should press the Power button to make the appliance go back to the standby status and then you can select the speed to make the appliance work again.

NOTE: The maximum operating time per usage session shall not exceed 5 minutes. An interval of at least 20 minutes must be maintained between continuous two cycles.

NOTE: During working, you can press the power button again to make the appliance stop working.

NOTE: When stirring the liquid ingredients, it is recommended the use of the lower speeds. And when kneading yeast dough, it is recommended the use of a low speed first and then the use a high speed setting to achieve the best results.

8. When mixing is completed, press the power button again to shut off the appliance and then unplug the cord from the power outlet.

9. If necessary, you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a rubber or wooden spatula.

10. Press the eject button down to remove the beaters or dough hooks.

NOTE: Always unplug the appliance before removing beaters or dough hooks.

6. *CLEANING AND MAINTENANCE*

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

2. Wipe over the outside surface of the head with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry cloth. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.

CAUTION: The mixer cannot be immersed into water or other liquid.

Warning: Any other serving should be performed by an authorized service representative.

COOKING TIPS

1. Refrigerated ingredients, butter and eggs should be at room temperature before the beginning of mixing. Prepare these ingredients out ahead of time.

2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate containers first, then add them to the mixture.

3. Do not overbeat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area- all play a part in the required mixing time and the results achieved.

5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

REFERENCE RECIPE

Cake (for beaters)

Ingredients:

Egg: 3

Butter (with 80% fat): 150g

White sugar: 150g

Wheat flour: 150g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Separate egg white and yolk.
2. Put the egg white into a bowl, choose beaters and run the appliance under setting 6 for 1.5-2.5 minutes.
3. Cut the butter into 20mm cubes.
4. Put sugar, butter and yolk into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 2 for 1-2.5 minutes.
5. Mix the wheat flour and yeast powder, then put them into the bowl.
6. Bake dough in the oven.

Bread (for dough hooks)

Ingredients:

Wheat flour: 350g

Salt: 5g

White sugar: 10g

Butter (with 80% fat): 10g

Water: 200ml

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Mix the wheat flour and salt, sugar, then put them in the bowl.
2. Put yeast powder, butter and water into the bowl.
3. Choose dough hook, run the appliance under setting 1 for 10-15 seconds, then run the appliance under setting 2 for 20-30 seconds; for finishing it, run the appliance under setting 5 for 2.5-3.5 minutes.
4. Warm the dough in temperature chamber for 45 minutes at 35°C.
5. Bake the dough in oven.

NOTE: Never knead dough containing more than 350 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!

7. TECHNICAL DETAILS

Power	400W
Noise level	85 dB
Voltage	220-240V~50/60Hz
Color	Silver



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



F R A M is a registered trademark of Network One Distribution SRL. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. All rights reserved.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; www.nod.ro



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



Importer: Network One Distribution

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.framelectrocasnice.ro, www.nod.ro

fram



Mixer de mână

FHM-4006DSS

Ecran digital
Putere: 400 W
6 viteze + Turbo



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs **F R A M!**

1. INTRODUCERE

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

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

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

2. CONȚINUTUL PACHETULUI

- ➔ **Mixer de mână**
- ➔ **Accesorii: teluri și cârlige**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

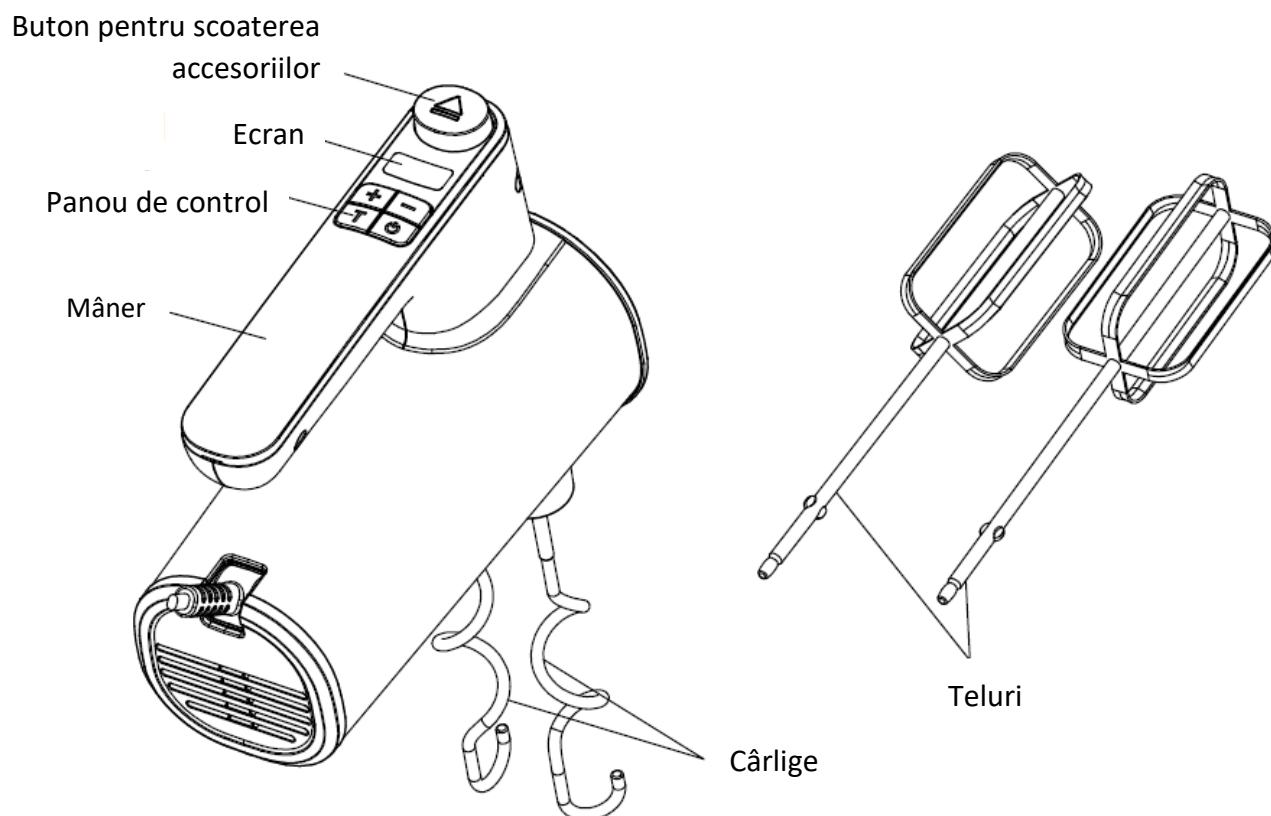
3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

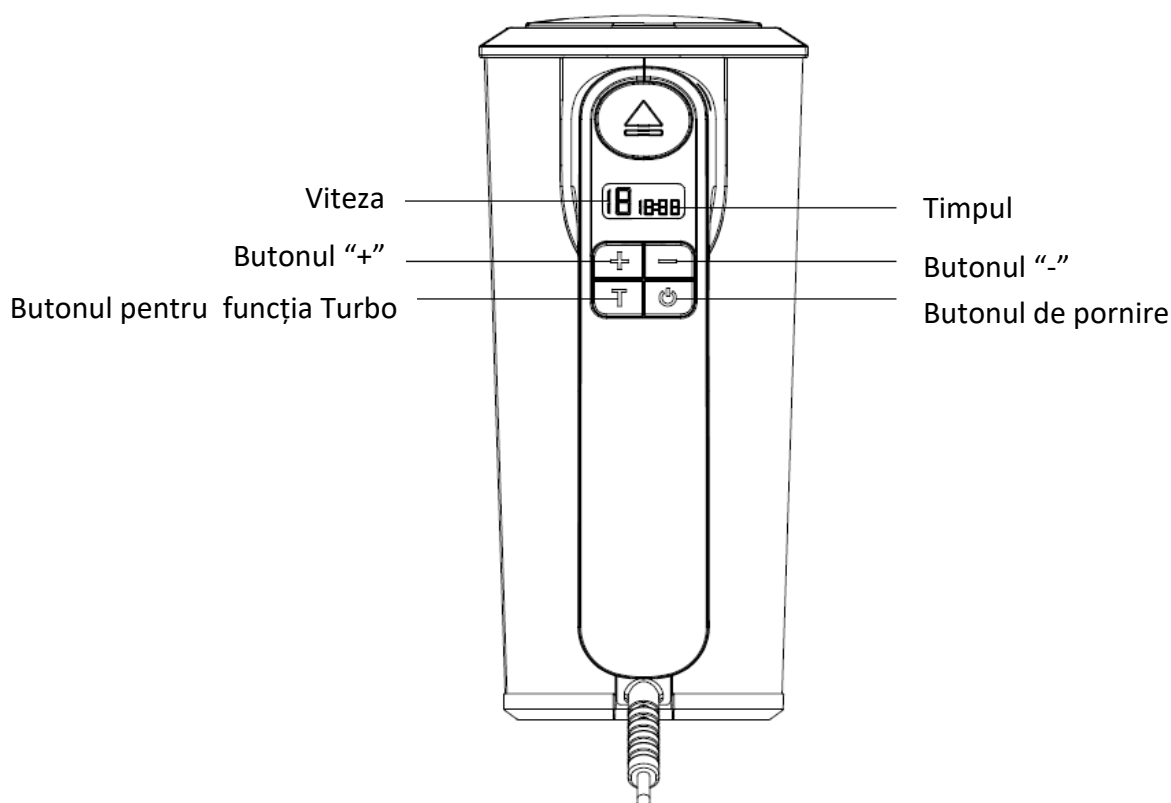
Înainte de utilizarea aparatului electric, trebuie respectate următoarele măsuri de precauție de bază, printre care:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea furnizată de priza de perete corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu date tehnice situată pe baza aparatului.
3. Nu utilizați aparatul cu cablul de alimentare deteriorat, dacă prezintă defecțiuni sau dacă a fost avariata.
4. Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
5. Nu introduceți cablul de alimentare sau corpul mixerului în apă, deoarece aceasta poate duce la electrocutare.
6. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
7. Stricta supraveghere este necesară atunci când aparatul dumneavoastră este folosit în preajma copiilor sau a persoanelor infirme.
8. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau pe un cuptor încălzit.
9. Nu scoateți telurile și cârligele pentru frământat atunci când aparatul este în funcțiune.
10. Nu lăsați mixerul nesupravegheat în timp ce acesta este în funcțiune.
11. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a fi curățat și înainte de montarea sau demontarea accesoriilor.
12. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de către producător poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu, electrocutarea sau vătămarea.

13. Scoateți accesoriile din mixer înainte de spălare.
14. Asigurați-vă de fiecare dată că selectorul este în poziția OFF înainte de a introduce ștecărul în priza de perete. Pentru deconectarea de la sursa de alimentare, opriți mixerul și scoateți ștecărul din priză.
15. Evitați atingerea componentelor aflate în mișcare.
16. În timpul funcționării aparatului, nu atingeți accesoriile cu mâinile, hainele, spatule sau alte ustensile, pentru a reduce riscul de vătămare corporală și/sau deteriorare a mixerului.
17. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Se recomandă să nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
18. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
19. Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de piesele care se mișcă în timpul funcționării.
20. Nu utilizați aparatul în aer liber.
21. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.
22. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
23. Dacă aparatul este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare, deconectați-l întotdeauna de la sursa de alimentare.
24. Aparatul poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea.
25. Păstrați aceste instrucțiuni.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI





5. UTILIZAREA APARATULUI

Înlăturați ambalajele și dezasamblați componentele detașabile. Curățați cârligele pentru frământat și paletete. Înainte de asamblarea mixerului, asigurați-vă că ștecărul este scos din priză și că selectorul de viteze este la poziția „0”.

Instrucțiuni de utilizare

1. Selectați telurile sau cârligele pentru aluat în funcție de cerințele dumneavoastră și apoi introduceți corect accesoriile în orificiile prevăzute ale aparatului. Telurile sunt utilizate în principal pentru a bate ouă, albuș de ou, unt sau smântână, iar cârligele sunt utilizate în principal pentru frământarea aluatului.

NOTĂ: Bătătoarele și cârligele pentru aluat trebuie să fie instalate corect pentru a preveni căderea lor în timpul lucrului.

2. Puneți alimentele necesare pentru a fi prelucrate într-un bol și apoi puneți recipientul pe o suprafață stabilă.

3. Prindeți mânerul și introduceți aparatul în bol.

4. Conectați aparatul la o sursă de alimentare. După aceea, afișajul LCD se va aprinde și va indica „0” respectiv „0:00”, care vor continua să clipească. „0” înseamnă valoarea vitezei, în timp ce „0:00” înseamnă timpul de funcționare.

5. Apăsăți butonul de alimentare care va opri afișajul să clipească, apoi selectați viteza dorită cu ajutorul butonului „+” sau „-”; viteza selectată va fi indicată pe afișajul LCD, având 6 opțiuni de viteză pentru a fi alese. De asemenea, puteți acționa butonul „+” sau butonul „-” pentru a crește sau reduce rapid viteza.

6. Aparatul va începe să funcționeze, iar cronometrul va începe să numere timpul de funcționare. Dacă trebuie să folosiți mixerul la cea mai mare putere, puteți ține apăsat butonul „Turbo” pentru a activa funcția „Turbo”.

AVERTISMENT: Nu introduceți un cuțit, linguri metalice, furculiță și alte tacâmuri în bol în timp ce mixerul funcționează.

7. Continuați să amestecați alimentele până când se obține consistența dorită. În timpul acestui proces, afișajul LCD va indica timpul real de funcționare. Când timpul de funcționare ajunge la 5 minute, aparatul se va opri automat, iar afișajul LCD va indica „5:00”. În acel moment, trebuie să apăsați butonul de alimentare pentru a face aparatul să revină la starea inițială iar apoi puteți selecta viteza pentru a reporni mixerul.

NOTĂ: Durata maximă de funcționare per sesiune de utilizare nu trebuie să depășească 5 minute. Trebuie menținut un interval de cel puțin 20 de minute între două cicluri continue.

NOTĂ: În timpul funcționării, puteți apăsa din nou butonul de pornire pentru a opri mixerul.

NOTĂ: Când amestecați ingredientele lichide, se recomandă utilizarea vitezelor mai mici. Iar atunci când frământați un aluat, se recomandă utilizarea mai întâi a unei viteze mici și apoi creșterea către o treaptă de viteză mai mare pentru a obține cele mai bune rezultate.

8. Când mixarea este finalizată, apăsați din nou butonul de pornire pentru a opri aparatul și apoi scoateți cablul de alimentare din priză.

9. Dacă este necesar, puteți răzui particulele alimentare în exces de pe teluri sau cârligele de aluat cu o spatulă de cauciuc sau de lemn.

10. Apăsați butonul de ejectare pentru a scoate telurile sau cârligele de aluat.

NOTĂ: Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a scoate accesoriile menționate.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

2. Ștergeți suprafețele exterioare ale aparatului cu o lavetă umedă, apoi cu o lavetă moale și uscată.

3. Ștergeți resturile de alimente de pe cablul de alimentare.

4. Spălați paletelile și cârligele pentru frământat în apă caldă cu săpun, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată. Paletelile și cârligele pentru frământat pot fi spălate în mașina de spălat vase.

ATENȚIE: Nu introduceți mixerul în apă sau în alte lichide.

Avertisment: Orice intervenții pentru repararea aparatului trebuie realizate de către un reprezentat de service autorizat.

SFATURI PRIVIND PREPARAREA

1. Ingredientele refrigerate (cum ar fi untul și ouăle) trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a începe omogenizarea acestora. Stabiliți din timp ce ingrediente doriți să utilizați.

2. Pentru a elimina posibilitatea apariției cojilor sau a ouălor stricate în rețeta dumneavoastră, spargeți ouăle într-un recipient separat, apoi adăugați-le în amestec.

3. Nu amestecați ingredientele excesiv. Aveți grijă să amestecați/omogenizați ingredientele doar pentru durata recomandată în rețetă. Amestecați ingredientele uscate până când acestea se încorporează. Utilizați întotdeauna setarea pentru viteză redusă.

4. Condiții de mediu. Schimbările de temperatură sezoniere, temperatura ingredientelor și variația texturii acestora de la o zonă la alta joacă un rol important pentru stabilirea duratei de amestecare necesar și pentru obținerea rezultatelor dorite.

5. Începeți de fiecare dată omogenizarea ingredientelor la viteză mică. Măriți treptat viteza până la cea recomandată în rețetă.

REȚETE

Prăjitură (cu teluri):

Ingrediente:

Oua: 3

Unt (cu 80% grăsime): 150g

Zahăr alb: 150 g

Făină de grâu: 150 g

Pudră de drojdie: 3 g (conform manualului de instrucțiuni)

Mod de preparare:

1. Separati albusul și galbenusul.
2. Puneți albușul în bol, alegeți paltele și puneți aparatul în funcțiune la treapta 6 timp de 1,5-2,5 minute.
3. Tăiați untul în cuburi de 20 mm.
4. Puneți zahărul, untul și gălbenușul într-un castron, alegeți paltele și puneți aparatul în funcțiune la treapta 2 timp de 1-2,5 minute;
5. Amestecați făina de grâu și praful de drojdie, apoi puneți într-un bol.
6. Coaceți aluatul cu prăjitor de pâine.

Pâine (pentru cârlige de aluat)

Ingrediente:

Făină de grâu: 350 g

Sare: 5 g

Zahăr alb: 10 g

Unt (cu 80% grăsime): 10g

Apa: 200 g

Pudră de drojdie: 3 g (conform manualului de instrucțiuni)

Mod de preparare:

1. Se amestecă făina de grâu și sarea, zahărul, apoi se pun într-un bol.
2. Puneți drojdia praf, untul și apa într-un castron.
3. Alegeți cârligul de aluat, folosiți aparatul pe treapta 1 timp de 10s-15s; ulterior folosiți aparatul pe treapta 2 timp de 20s-30s, apoi rulați aparatul la setarea 5 timp de 2,5-3,5 minute;
4. Încălziti aluatul timp de 45 de minute la 35 °C;
5. Coaceți aluatul în cuptorul de pâine.

NOTĂ: Nu frământați niciodată aluatul care conține mai mult de 350 g de făină cu acest aparat! Cantitățile mai mari de făină pot duce la supraîncălcarea aparatului!

7. DETALII TEHNICE

Putere	400 W
Nivel de zgomot	85 dB
Tensiune de alimentare	220-240V~50/60Hz
Culoare	Argintiu



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

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

Copyright © 2020 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; www.nod.ro



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



Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine dezech, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



Importator: Network One Distribution

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

Tel: +40 21 211 18 56, www.framelectrocasnice.ro, www.nod.ro

fram



Ръчен миксер

FHM-4006DSS

Цифров дисплей
Мощност: 400 W
6 скорости + турбо



Благодарим Ви за закупуването на този продукт **FRAM!**

1. ВЪВЕДЕНИЕ

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

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

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

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА

- ➔ Ръчен миксер
- ➔ Аксесоари: кука за тесто и биячи
- ➔ Наръчник за употреба
- ➔ Сертификат за гаранция
- ➔ Декларация за съответствие

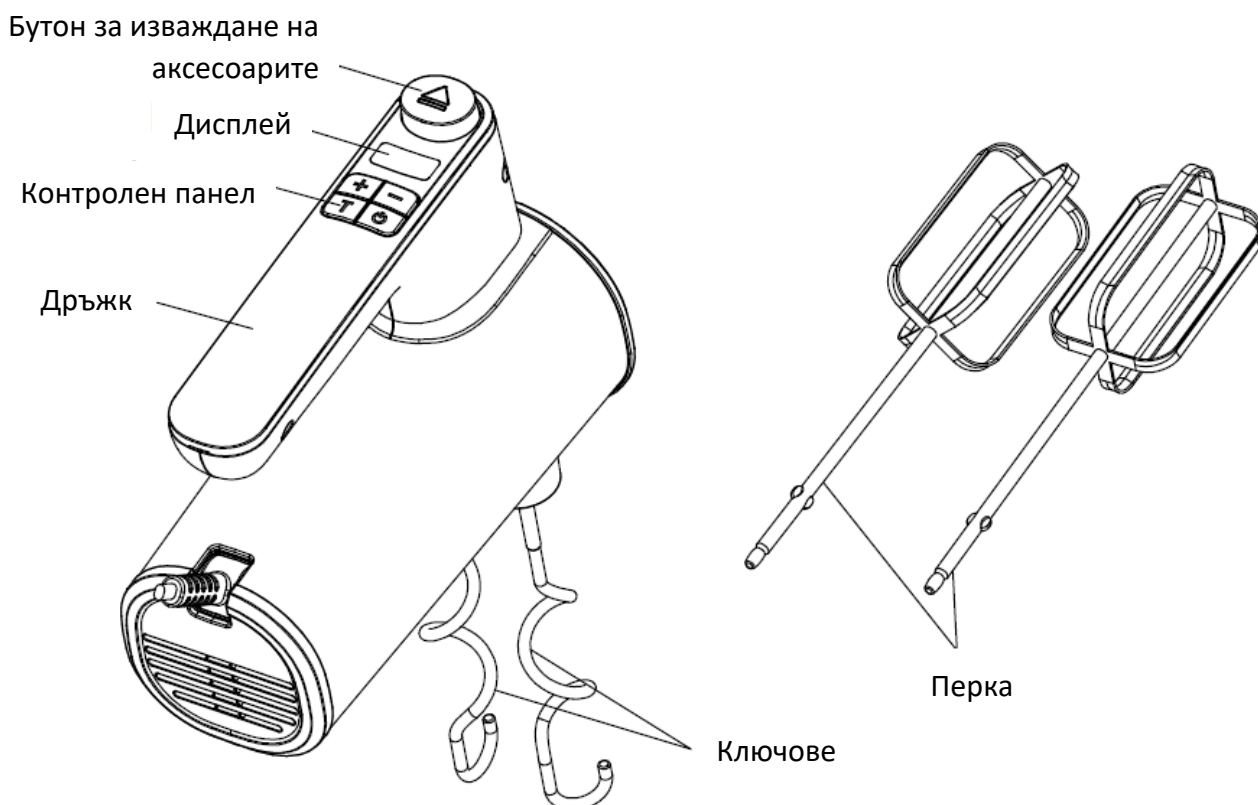
3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

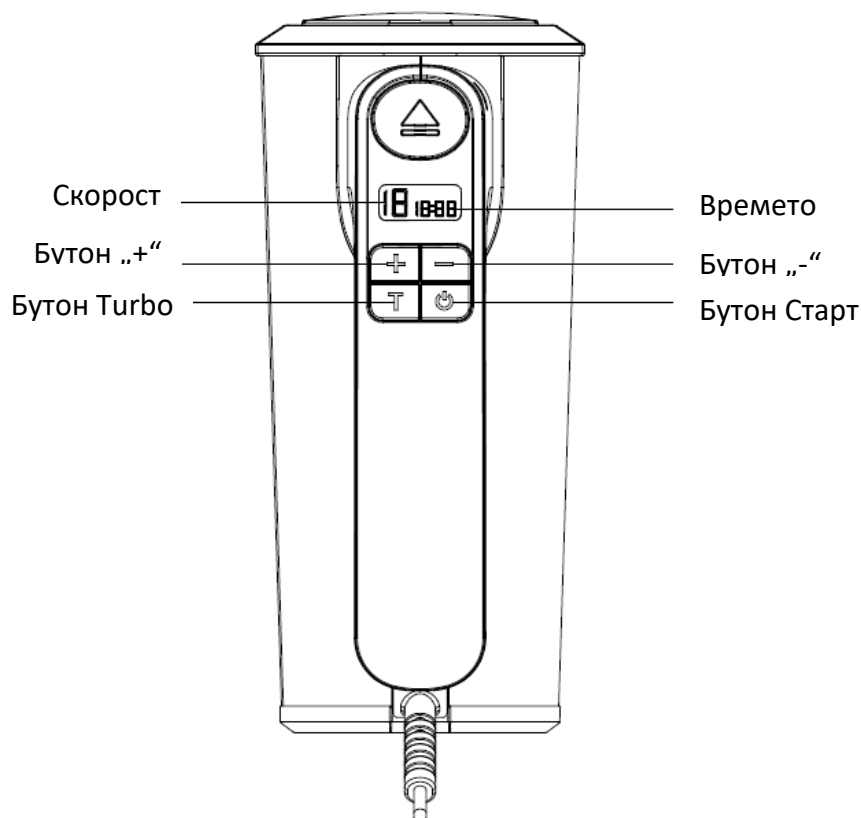
Преди използване на електрическия уред трябва да се спазват следните основни предпазни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба уверявайте се, че електрическото напрежение на контакта съответства на това на табелката с техническите данни, намираща се върху основата на уреда.
3. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден, ако уредът има дефекти или е бил повреден.
4. Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
5. Не поставяйте захранващия кабел или корпуса на миксера във вода, защото това може да доведе до токов удар.
6. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя, сервизния персонал или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.
7. Необходимо е строго наблюдение тогава, когато Вашият уред се използва в близост до деца или до лица с недъзи.
8. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или върху нагрятата фурна.
9. Не изваждайте бъркалките и куките за месене на тесто тогава, когато уредът е включен.
10. Не оставяйте миксера без наблюдение докато е включен.
11. Изваждайте уреда от контакта тогава, когато няма да го използвате, преди да бъде почистен или преди монтаж или демонтаж на аксесоарите.
12. Използването на аксесоари, които не са препоръчвани или продавани от производителя, може да има като резултат възникване на пожар, токов удар или телесна повреда.

13. Изваждат бъркалките от миксера преди измиване.
14. Уверявайте се всеки път, че селекторът се намира на позиция "OFF" преди да поставите щепсела в стенния контакт. За изключване от източника за захранване с електроенергия, завъртете селектора на позиция "OFF" и извадете щепсела от контакта.
15. Предотвратявайте докосването на движещите се компоненти.
16. По време на функциониране на уреда не докосвайте бъркалките с ръце, дрехи, шпатули или други прибори, за да се намали риска от телесно нараняване и/или повреждане на миксера.
17. Този уред не трябва да се използва от деца. Не позволявайте на деца да имат достъп до уреда и захранващия кабел.
18. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
19. Изключвайте уреда и изваждат щепсела от контакта преди да сменят аксесоари или да се доближават до частите, които се движат по време на функциониране.
20. Не използват уреда на открито.
21. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
22. Децата нямат право да си играят с уреда.
23. Ако уредът е оставен без наблюдение и преди монтаж, демонтаж или почистване, винаги го изключват от източника за захранване с електроенергия.
24. Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда.
25. Пазете тези инструкции.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА





5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Отстранете опаковката и разглобете преместваемите компоненти. Почистете куките за месене на тесто и перките. Преди сглобяване на миксера уверете се, че щепселът е изваден от контакта и че селекторът за скорости се намира на позиция "0".

Инструкции за употреба

1. Изберете бъркалките или куките за тесто според нуждите си и след това поставете правилно бъркалките или куките за тесто в свързващите отвори на уреда. Бъркалките се използват главно за разбиване на яйца, яйчен белтък, масло или сметана, а куките за тесто се използват главно за месене на тесто.

ЗАБЕЛЕЖКА: Бъркалките и куките за тесто трябва да се монтират правилно, за да се предотврати падането им по време на работа.

2. Поставете необходимата за обработване храна в купата и след това поставете купата върху стабилна повърхност.

3. Хванете дръжката и поставете уреда в купата.

4. Свържете уреда към източника на захранване. След това LCD дисплеят ще се включи и ще покаже „0“ и „0:00“, които ще продължат да мигат. „0“ означава настройката на скоростта, а „0:00“ - времето за работа.

5. Натиснете бутона за захранване, което ще спре мигането на дисплея, и след това изберете желаната скорост с бутона „+“ или „-“; избраната скорост ще бъде показана на LCD дисплея, като има 6 опции за избор на скорост. Също така можете да задържите и натиснете бутона „+“ или „-“, за да увеличите или намалите скоростта бързо.

6. Уредът започва да работи и таймерът започва да отчита времето за работа. Ако е необходимо миксерът да работи с най-висока скорост, можете да задържите и натиснете бутона „Turbo“, за да активирате функцията „Turbo“.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте нож, метални лъжици, вилица и други прибори в купата, докато работите с миксера.

7. Продължавайте да разбърквате храната, докато се получи желаната от вас консистенция. По време на този процес LCD дисплеят ще показва действителното време на работа. Когато времето за работа достигне 5 минути, уредът ще спре да работи автоматично и на LCD дисплея ще се покаже „5:00“. В този момент трябва да натиснете бутона за захранване, за да се върне уредът в състояние на готовност, и след това можете да изберете скоростта, за да заработи уредът отново.

ЗАБЕЛЕЖКА: Максималното време на работа за една сесия на използване не трябва да надвишава 5 минути. Между два непрекъснати цикъла трябва да се поддържа интервал от най-малко 20 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на работа можете да натиснете отново бутона за захранване, за да накарате уреда да спре да работи.

ЗАБЕЛЕЖКА: При разбъркване на течни съставки се препоръчва използването на по-ниските скорости. А при месене на тесто с мая се препоръчва първо да се използва ниска скорост, а след това да се използва настройка за висока скорост, за да се постигнат най-добри резултати.

8. Когато смесването приключи, натиснете отново бутона за захранване, за да изключите уреда, и след това изключете кабела от контакта.

9. Ако е необходимо, можете да изстържете излишните хранителни частици от биещите механизми или куките за тесто с гумена или дървена шпатула.

10. Натиснете бутона за изваждане надолу, за да извадите биещите камъни или куките за тесто.

ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, преди да извадите биещите механизми или куките за тесто.

6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди почистване изключете уреда от източника за захранване с електроенергия и изчакайте да изстине.

2. Избършете външните повърхности на уреда с влажна кърпа, след това с мека и суха кърпа.

3. Избършете остатъците от храни върху захранващия кабел.

4. Измийте бъркалките и куките за месене на тесто в топла вода и сапун, след това избършете ги със суха кърпа. Бъркалките и куките за месене на тесто могат да се измиват в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ: Не поставяйте миксера във вода или други течности.

Предупреждение: Всякакви интервенции с цел ремонтване на уреда трябва да се извършват от представител на оторизиран сервиз.

СЪВЕТИ ОТНОСНО ПРИГОТВЯНЕТО

1. Охладените съставки (като кравето масло и яйцата) трябва да бъдат на стайна температура преди да се започне тяхното хомогенизиране. Определете своевременно какви съставки желаете да използвате.

2. За да елиминирате възможността от поява на черупки или развалени яйца във Вашата рецепта, счупете яйцата в отделен съд и след това добавете ги в сместа.

3. Не смесвайте прекалено дълго време съставките. Внимавайте да смесвате / хомогенизирате съставките само за времето, което е посочено в рецептата. Разбърквайте сухите съставки, докато се смесят помежду им. Използвайте винаги настройката за ниска скорост.
4. Условия на околната среда. Сезонните температурни промени, температурата на съставките и тяхната променлива структура в различните зони играят важна роля при определянето на необходимата продължителност на смесване и за получаване на желаните резултати.
5. Започвайте всеки път хомогенизирането на съставките при ниска скорост. Постепенно увеличавайте скоростта до тази, която се препоръчва в рецептата.

РЕЦЕПТИ

Торта (за бъркалки)

съставки:

Яйце: 3

Масло (80% масленост): 150гр

Бяла захар: 150гр

Пшенично брашно: 150гр

Мая на прах: 3g (според ръководството за употреба)

Операция:

1. Разделете белтъка и жълтъка.
2. Поставете яйчен белтък в купа, изберете бъркалки и пуснете уреда на настройка 6 за 1,5-2,5 минути.
3. Нарезете маслото на кубчета 20 мм.
4. Поставете захарта, маслото и жълтъка в купа, изберете бъркалки и пуснете уреда на настройка 2 за 1-2,5 минути.
5. Смесете пшеничното брашно и маята на прах, след което ги сложете в купа.
6. Изпечете тестото в тостер.

Хляб (за куки за тесто)

съставки:

Пшенично брашно: 350гр

Сол: 5гр

Бяла захар: 10гр

Масло (с 80% масленост): 10гр

Вода: 200гр

Мая на прах: 3g (според ръководството за употреба)

Операция:

1. Смесете пшеничното брашно и солта, захарта, след това сложете в купа.
2. Поставете мая на прах, масло и вода в купа.
3. Изберете кука за тесто, пуснете уреда при настройка 1 за 10-15 секунди, след това пуснете уреда при настройка 2 за 20-30 секунди, след това пуснете уреда при настройка 5 за 2,5-3,5 минути.
4. Загрейте тестото в температурна камера за 45 минути при 35 °C.
5. Изпечете тестото в тостер.

ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не месете тесто, съдържащо повече от 350 g брашно с този уред! По-големите количества брашно могат да доведат до претоварване на уреда!

6. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност	400 W
Ниво на шума	85 dB
Захранващо напрежение	220-240V~50/60Hz
Цвят	Сребрист



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



F R A M е регистрирана марка на компанията Network One Distribution SRL. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

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

Copyright © 2020 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; www.nod.ro



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



Вносител: Network One Distribution

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

Тел: +40 21 211 18 56, www.framelectrocasnice.ro, www.nod.ro

fram



KÉZI TURMIXGÉP

FHM-4006DSS

Digitális kijelző
Teljesítmény: 400W
6 sebesség + Turbo



Köszönjük, hogy ezt a **FRAM** terméket választotta!

1. BEVEZETÉS

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

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

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

2. A CSOMAG TARTALMA

- ➔ Kézi turmixgép
- ➔ Tartozékok: tésztakampó és habverők
- ➔ Használati kézikönyv
- ➔ Jótállási bizonylat
- ➔ Megfelelőségi nyilatkozat

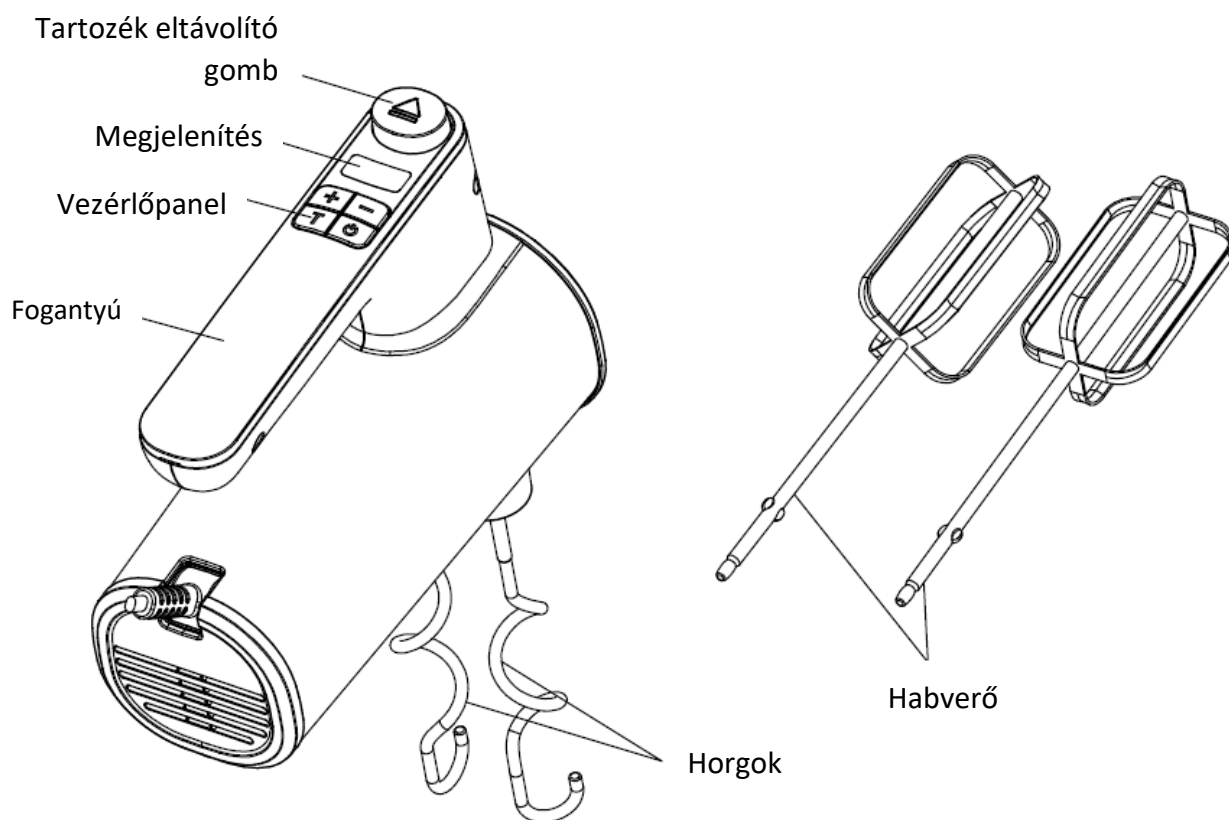
3. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

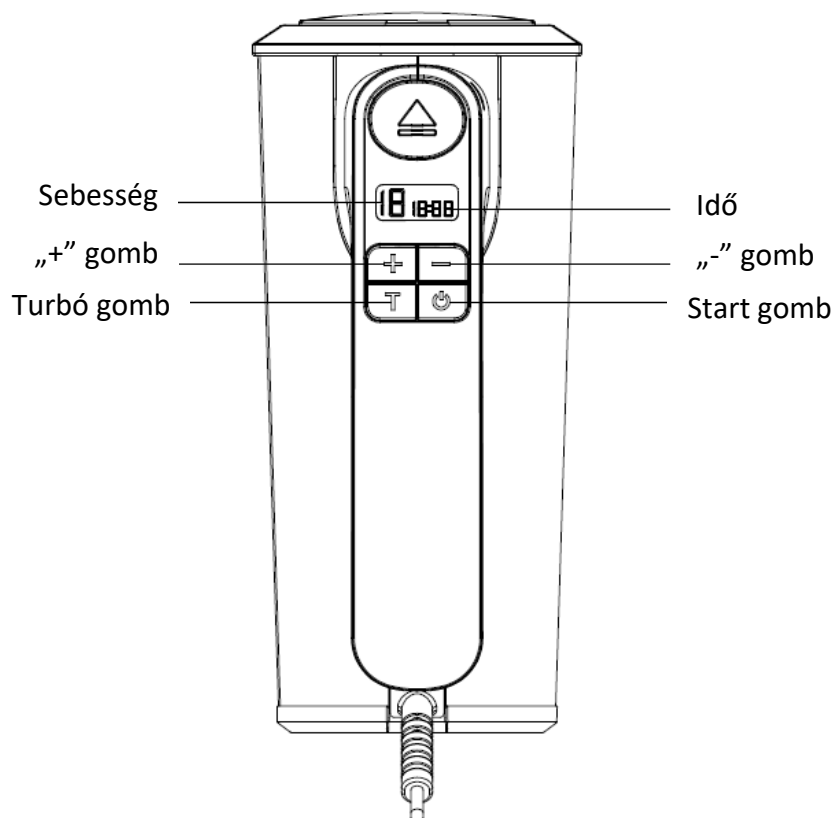
Az elektromos készülék használata előtt be kell tartania az alábbi alap óvintézkedéseket:

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Ellenőrizze, hogy az Ön hálózata megfelel-e a készülék alján feltüntetett feszültségnek.
3. Amennyiben a készülék vezetéke hibás vagy sérült, ne helyezze üzembe.
4. Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
5. Tilos a vezetéket vagy a mixert vízbe tenni, mert ez áramütést okozhat.
6. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült tápkábelt a gyártónak, hivatalos márkaszerviznek, vagy hasonlóan szakképzett személynek kell cserélnie.
7. Gyermekek vagy fogyatékos személyek közelében fokozott figyelemmel használja a készüléket.
8. Tilos a készüléket gázégő fölé vagy felhevített sütőre, illetve közvetlen közelébe helyezni.
9. A habverő, illetve a tésztagyúró szárait ne próbálja a működő készülékből kivenni.
10. Működés közben ne hagyja a mixert felügyelet nélkül.
11. Ha a készüléket éppen nem használja, illetve mielőtt nekilátna megtisztítani vagy ha valamilyen tartozékot felszerel rá vagy leszerel róla, mindig áramtalanítsa.
12. A gyártó által nem javasolt vagy forgalmazott tartozékok használatát nem javasoljuk, mert tüzesetet, áramütést vagy testi sérülést okozhatnak.
13. Mosogatás előtt a keverőszárait távolítsa el a mixerből.
14. Minden alkalommal ellenőrizze, hogy áramhoz csatlakoztatás előtt a kapcsológomb OFF helyzetben álljon. Kikapcsoláskor a kapcsológombot fordítsa OFF helyzetbe és húzza ki a csatlakozót a dugaszból.
15. A forgó elemek érintése kerülendő.

16. Balesetek, illetve a mixer meghibásodásának elkerülése érdekében működés közben ne érintse a keverőket, illetve ügyeljen, hogy ne érjenek a ruhájához, ne nyúljon hozzájuk spatulával vagy más eszközzel sem.
17. A készüléket gyermekek nem használhatják. Ne engedje, hogy gyermekek a készülékhez és vezetékeihez hozzáférjenek.
18. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetéket 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
19. A tartozékok cseréje és a mozgó részek érintése előtt állítsa meg a gépet és húzza ki a kábelt a konnektorból.
20. Ne használja a berendezést nyílt térben.
21. Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték.
22. Gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
23. A készülék felügyelet nélkül hagyásakor, működésbe hozás, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket.
24. A készüléket csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességgel, gyakorlattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha felkészítették őket a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tudatában vannak a működésével kapcsolatos veszélyeknek.
25. Őrizze meg ezeket az utasításokat.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA





5. KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Távolítsa el a csomagolást, és csomagolja ki az eltávolítható alkatrészeket. Tisztítsa meg a dagasztókarokat és a habverőket. A keverőgép összeszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a dugaszolót kihúzta a csatlakozójazatból, és hogy a sebesség szabályzó a „0” helyzetben található.

Használati utasítás

1. Válassza ki a habverőket vagy tésztakampókat az igényeinek megfelelően, majd helyezze be a habverőket vagy tésztakampókat a készülék csatlakozónylásaiba megfelelően. A habverőket elsősorban tojás, tojásfehérje, vaj vagy tejszín felverésére, a tésztakampókat pedig elsősorban tésztagyúráshoz használják.

MEGJEGYZÉS: A habverőket és a tésztakampókat helyesen kell felszerelni, hogy munka közben ne essenek le.

2. Tegye a feldolgozandó ételt egy tálba, majd a tálat helyezze stabil felületre.

3. Fogja meg a fogantyút, és helyezze a készüléket a tálba.

4. Csatlakoztassa a készüléket egy áramforráshoz. Ezt követően az LCD kijelző bekapcsol, és a „0” és a „0:00” feliratot mutatja, amely folyamatosan villogni fog. A „0” a sebességbeállítást, míg a „0:00” az üzemidőt jelenti.

5. Nyomja meg a bekapcsoló gombot, ami megállítja a kijelző villogását, majd válassza ki a kívánt sebességet a „+” vagy a „-” gomb segítségével; a kiválasztott sebességet az LCD kijelzőn megjelenik, 6 sebesség választási lehetőséggel. A sebesség gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez a „+” gombot vagy a „-” gombot is lenyomva tarthatja és megnyomhatja.

6. A készülék működésbe lép, és az időzítő elkezd számolni az üzemidőt. Ha a keverőgépet a legnagyobb sebességgel kell működtetni, akkor a „Turbo” funkció aktiválásához tartsa lenyomva és nyomja meg a „Turbo” gombot.

FIGYELMEZTETÉS: A keverőgép működtetése közben ne dugjon kést, fémkanalat, villát és egyéb eszközöket a tálba.

7. Addig keverje az ételt, amíg el nem éri a kívánt állagot. E folyamat során az LCD kijelzőn megjelenik az aktuális üzemidő. Amikor a működési idő eléri az 5 percet, a készülék automatikusan leáll, és az LCD kijelzőn az „5:00” felirat jelenik meg. Ekkor meg kell nyomnia a bekapcsoló gombot, hogy a készülék újra készenléti állapotba kerüljön, majd a sebesség kiválasztásával újra működésbe hozhatja a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A maximális működési idő egy használat során nem haladhatja meg az 5 percet. A folyamatos két ciklus között legalább 20 perc szünetet kell tartani.

MEGJEGYZÉS: Munka közben újra megnyomhatja a bekapcsológombot, hogy a készülék leálljon.

MEGJEGYZÉS: A folyékony összetevők keverésekor ajánlott az alacsonyabb sebességfokozat használata. Az élesztős tészta dagasztásakor pedig a legjobb eredmény elérése érdekében először az alacsony, majd a magas fordulatszámú beállítás használata ajánlott.

8. Amikor a keverés befejeződött, nyomja meg újra a bekapcsológombot a készülék kikapcsolásához, majd húzza ki a kábelt a konnektorból.

9. Ha szükséges, a felesleges ételmaradékokat gumi- vagy fa spatulával lekaparhatja a habverőkről vagy a tésztakampókról.

10. A habverők vagy tésztakampók eltávolításához nyomja le a kidobó gombot.

MEGJEGYZÉS: A habverők vagy tésztakampók eltávolítása előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket és várjon, amíg lehűl.

2. A készülék külső részeit előbb törölje le egy nedves törlővel, majd egy puha száraz törlővel

3. Törölje le az élelmiszer-maradékokat a vezetékről is.

4. A habverőket és a dagasztókat mossa át meleg mosószeres vízzel, majd dörzsölje át egy száraz törlővel. A habverő- és a dagasztószárak mosogatógépben is tisztíthatók.

FIGYELEM: A mixert tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.

Figyelmeztetés: A készülék javítását kizárólag engedélyezett szervíz képviselője végezheti.

KONYHAI TANÁCSOK

1. Hűtőben tartott hozzávalókat (pl. vaj vagy tojás) szobahőmérsékleten kell a mixerbe tenni. Gondolja át előre, milyen hozzávalókat fog használni.

2. A tojásokat külön edénybe üsse bele, így elkerülhető, hogy tojáshéj vagy romlott tojás kerüljön az élelmiszerbe.

3. Ne keverje túl hosszasan a hozzávalókat. Tartsa be a hozzávalók receptben előírt keverési idejét. A száraz hozzávalókat addig keverje, amíg teljesen elvegyülnek. Mindig az alacsonyabb sebességfokozatot használja.

4. Környezeti feltételek. A térségenként változó, időszakos hőmérséklet-különbségek, a hozzávalók hőmérséklete és azok állaga fontos szempont a szükséges keverési idő meghatározása és a kívánt eredmény elérése tekintetében.

5. A hozzávalók összekeverését mindig kezdje kis sebességen. Fokozatosan emelje a sebességet a receptben megadott mértékig.

RECEPTEK

Torta (verőkhöz)

Hozzávalók:

Tojás: 3

Vaj (80% zsírtartalmú): 150 g

Fehér cukor: 150 g

Búzaliszt: 150 g

Élesztőpor: 3g (a használati utasítás szerint)

Művelet:

1. Külön tojásfehérjét és sárgáját.
2. Tegye a tojásfehérjét egy tálba, válasszon habverőt, és működtesse a készüléket 6-ös fokozaton 1,5-2,5 percig.
3. A vajat 20 mm-es kockákra vágjuk.
4. Tegye a cukrot, a vajat és a sárgáját egy tálba, válasszon habverőt, és működtesse a készüléket 2-es fokozaton 1-2,5 percig.
5. Keverjük össze a búzalisztet és az élesztőport, majd tegyük egy tálba.
6. A tésztát kenyérpirító sütőben sütjük.

Kenyér (tésztakampóhoz)

Hozzávalók:

Búzaliszt: 350 g

Só: 5 g

fehér cukor: 10 g

Vaj (80% zsírtartalmú): 10 g

Víz: 200g

Élesztőpor: 3g (a használati utasítás szerint)

Művelet:

1. Keverjük össze a búzalisztet, sót, cukrot, majd tegyük egy tálba.
2. Tegye az élesztőport, a vajat és a vizet egy tálba.
3. Válassza ki a tésztakampót, működtesse a készüléket az 1-es fokozaton 10-15 másodpercig, majd a 2-as fokozaton 20-30 másodpercig, majd az 5-ös fokozaton 2,5-3,5 percig.
4. Melegítse a tésztát a kamrában 45 percig 35 °C-on.
5. Süssük meg a tésztát kenyérpirító sütőben.

MEGJEGYZÉS: Soha ne gyúrjon 350 g-nál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt a készülék túlterhelését okozhatja!

6. MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény	400 W
Zajszint	85 dB
Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Szín	Ezüst



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

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



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

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

Copyright © 2020 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; www.nod.ro



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



Importőr: Network One Distribution

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

Tel: +40 21 211 18 56, www.framelectrocasnice.ro, www.nod.ro