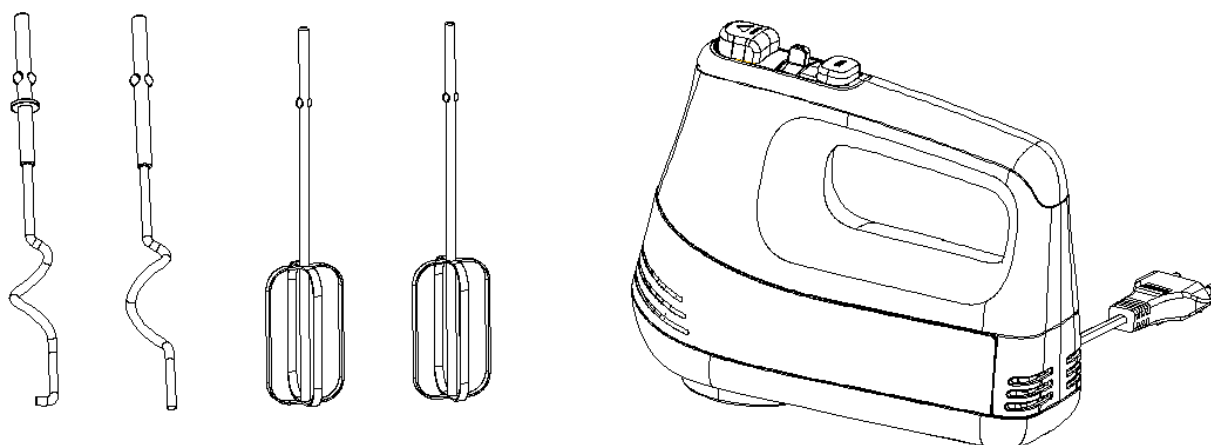


HELKAMA

SÄHKÖVATKAIN KÄYTTÖOHJE

Malli: HKV1400HM



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä sitä tulevaa tarvetta varten

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Sähkökäyttöisen laitteen käytön aikana on noudatettava perusvarotoimenpiteitä, joihin kuuluvat seuraavat ohjeet:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Varmista, että kotitaloutesi pistorasian käyttöjännite vastaa laitteen arvokilvessä kuvattua nimellisjännitettä.
3. Älä käytä vatkainta, jos sen virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut, jos laitteessa on havaittu käyttöhäiriöitä tai jos laite on pudonnut tai vahingoittunut millä tahansa tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätämistä varten.
4. Älä jätä vatkainta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
5. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai keittiötason reunan yli tai kosketella kuumia pintoja.
6. Suojautuaksesi sähköiskulta, älä upota vatkainta veteen tai muuhun nesteeseen. Tämä voi aiheuttaa henkilövahingon tai laiteaurion.
7. Vältä kosketusta liikkuvien osien kanssa. Henkilövahinkojen ja/tai vatkaimen vahingoittumisen välttämiseksi pidä kädet, vaatteet sekä lastat ja muut keittiövälineet kaukana vispilöistä laitteen käytön aikana.
8. Ole erittäin varovainen käyttäessäsi laitetta lasten tai huonokuntoisten henkilöiden läheisyydessä.
9. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen tai kuuman uunin päälle tai niiden läheisyyteen.
10. Älä koskaan yritä irrottaa vispilöitä laitteen käytön aikana.
11. Irrota laite virransyötöstä, kun laite ei ole käytössä, ennen sen käyttöönottoa, osien irrottamista tai puhdistamista.
12. Älä käytä laitetta muulla, kuin sille tarkoitettulla tavalla.
13. Älä käytä laitetta ulkona.
14. Säilytä nämä käyttöohjeet.

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

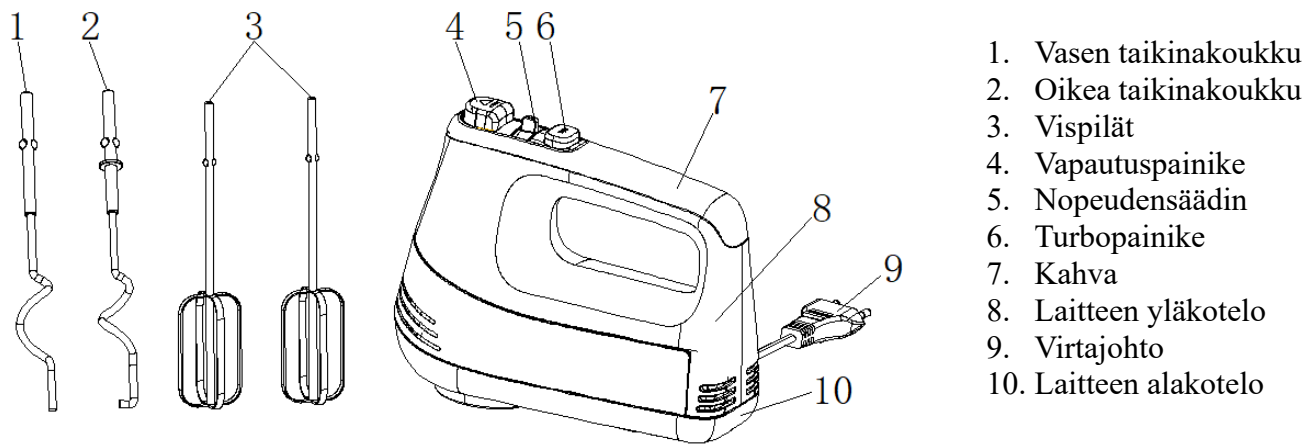
TUTUSTU VATKAIMEESI

Malli: HKV1400HM

Nimellisjännite: 220-240 VAC 50-60 Hz

Nimellisteho: 500 W

Varusteet: Vispilät



Malli: HKV1400HM

SÄHKÖVATKAIMEN KÄYTTÖ

Puhdista vispilät ennen ensimmäistä käyttökertaa. Varmista ennen vatkaimen kokoonpanoa, että virtajohto on irrotettu pistorasiasta ja **nopeudensäädin** on asennossa 0.

1. Valitse vispilät/koukut suoritettavan toiminnon mukaisesti ja asenna ne paikoilleen.
2. Liitä laite virransyöttöön.
3. Käännä nopeudensäädin halutulle asetukselle, jolloin vatkain aloittaa toimintansa. Vatkaimessa on viisi asetusta. Huom!! korkein kierrosnopeus saavutetaan painamalla missä tahansa vaiheessa turbopainiketta.

Varoitus: Älä laita veitsiä, metallilusikoita, haarukoita jne. sekoituskulhoon sekoittamisen aikana.

4. Enimmäiskäyttöaika on kerrallaan viisi minuuttia, jota ei saa ylittää. Anna vatkaimen jäähtyä riittävästi kahden peräkkäisen käyttöjakson välissä. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi hiivataikinan vaivaamisessa suosittelemme asettamaan nopeudensäätimen ensin alhaiselle nopeudelle, ja vasta tämän jälkeen nostamaan nopeutta.
5. Kun vatkaminen on päättynyt, aseta nopeudensäädin asentoon 0 ja irrota virtajohto pistorasiasta.
6. Nosta vatkaimen pää ylös ja pidä kiinni vispilöistä/taikinakoukuista yhdellä kädelläsi. Paina vapautuspainiketta alas toisella kädelläsi ja irrota vispilät/koukut.

Huomautus: Suorita irrotus ainoastaan nopeudensäätimen ollessa

asennossa 0.

7. Älä käytä laitetta muulla, kuin sille tarkoitetulla tavalla.

8. Säilytä nämä ohjeet.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota laite virransyötöstä ja odota, kunnes se on täysin jäähtynyt ennen sen puhdistamista.

Huomio: vatkainta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.

2. Pyyhi vatkaimen pää, ulkopinnat ja pohjaosa kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä kuivalla liinalla.

3. Pyyhi virtajohdosta kaikki ylimääräiset ruokajäänteet.

4. Vispilät/koukut voidaan pestä astianpesukoneessa.

RUOANVALMISTUSVINKKEJÄ

1. Kylmien aineiden, kuten voin ja munien tulisi olla huoneenlämpöisiä ennen niiden vatkaamista. Ota nämä aineosat esille riittävän ajoissa.

2. Riko kananmunat ensin erikseen omaan astiaansa ja vasta tämän jälkeen lisää ne vatkattavaan seokseen. Tällä estetään rikkoutuneiden kananmunankuorien tai pilaantuneiden kananmunien joutuminen valmistettavaan ruokaan.

3. Älä vatkaa seosta liikaa. Ole huolellinen ja vatkaa ainoastaan seoksia, joita suositellaan vatkattavaksi ruokaohjeessasi. Sekoita kuivat aineosat keskenään ja lisää ne seokseen. Käytä aina alhaista nopeutta.

4. Ilmastolliset olosuhteet, vuodenaikojen lämpötilojen vaihtelut, aineosien lämpötilat ja niiden koostumuksen muutokset ovat tärkeä tekijä vaaditun sekoitusajan ja tuloksien saavuttamisessa.

5. Aloita aina alhaisimmalla nopeusasetuksella. Lisää nopeutta vähitellen saavuttaaksesi ruokaohjeessa kuvatun nopeuden.

Malliohje (esimerkkejä)

1. Kananmunien vatkaaminen

Elintarvike: kananmunat

Käyttö: laita 300 g rikottuja kananmunia astiaan - aseta vatkaimeen vispilät ja vatkaa kananmunia korkeimmalla kierrosasetuksella viiden minuutin ajan.

2. Jauhojen sekoittaminen

Elintarvike: jauho, vesi

Käyttö: lisää jauho- ja vesiseos astiaan, jauhojen ja veden suhde on 100:72 (jauhoja 924 g ja vettä 665 g). Aseta vatkaimeen taikinakoukut ja vatkaa taikinaa alhaisimmalla nopeusasetuksella 30 sekunnin ajan. Tämän jälkeen vatkaa taikinaa korkeimmalla kierrosasetuksella 4,5 minuutin ajan, jolloin jauhot ovat sekoittuneet hyvin seokseen.

Huomautus: seoksen tilavuus (seoksen korkeus astiassa) ei saa ylittää taikinakoukkujen varren pituutta tai vispilöiden metallivarren pituutta.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



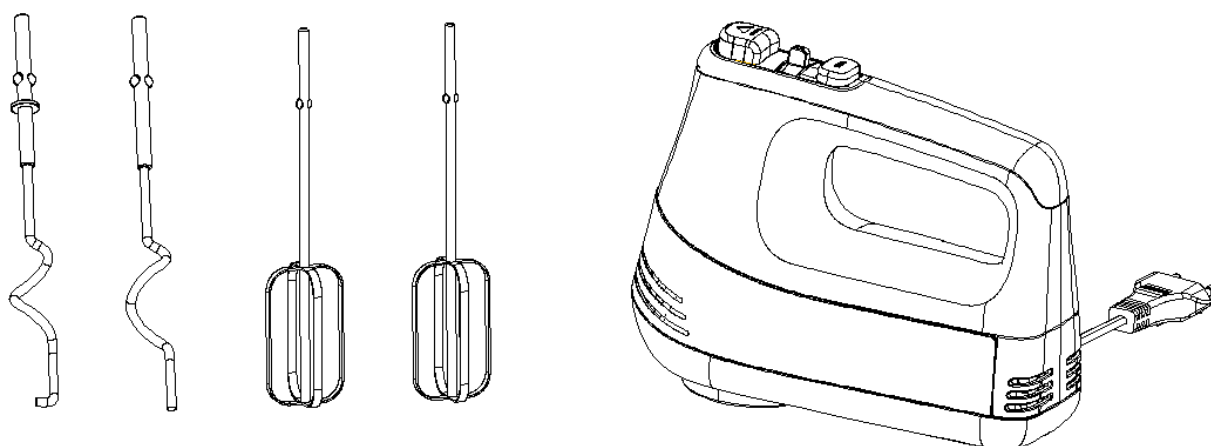
Voit auttaa suojelemaan ympäristöä!
Noudata paikallisia määräyksiä: toimita
käyttämättömät sähkökäyttöiset laitteet
hyväksytyyn kierrätyskeskukseen.

Maahantuonti ja markkinointi: Suomen Kodinkonetukku Oy
Huolto: www.kodinkonetukku.fi

HELKAMA

ELVISP BRUKSANVISNING

Modell: HKV1400HM



Läs bruksanvisningen noga innan du använder elvispen och spara den för framtida referens

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Innan du använder elvispen bör du alltid följa de grundläggande försiktighetsåtgärderna, inklusive följande:

1. Läs alla anvisningar.
2. Se till att utspänningen i ditt hushåll motsvarar den spänning som anges på elvispens typskylt.
3. Använd inte elvispen om den har en skadad nätsladd eller stickkontakt, när den inte fungerar som den ska eller den har tappats eller skadats på annat sätt. Returnera elvispen till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
4. Lämna inte elvispen utan uppsikt när den är i bruk.
5. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller bänk eller vidröra heta ytor.
6. Sänk inte elvispen i vatten eller annan vätska eftersom det kan orsaka elektriska stötar. Detta kan orsaka personskada eller skada på produkten.
7. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, kläder samt spatlar och andra köksredskap borta från visparna under drift för att minska risken för personskada och/eller skada på elvispen.
8. Håll elvispen under uppsikt när den används nära barn eller sjukliga personer.
9. Placera inte elvispen på eller nära en het gas- eller elspis.
10. Försök aldrig ta ut visparna när elvispen är i bruk.
11. Dra ur kontakten när elvispen inte används, innan du sätter fast eller tar bort delar och innan rengöring.
12. Använd inte elvispen för andra ändamål än det avsedda.
13. Använd inte utomhus.
14. Spara dessa anvisningar.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

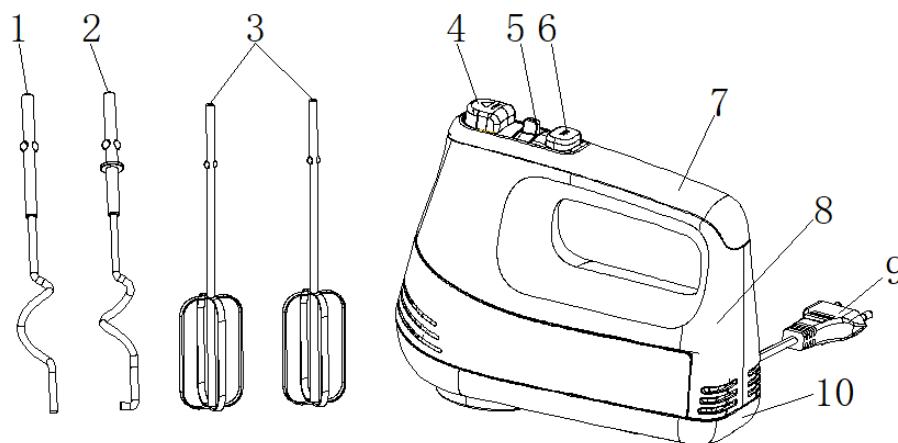
KÄNN DIN ELVISP

Modell: HM1400-GS

Märkspänning: 220–240 VAC 50–60 Hz

Märkeffekt: 500 W

Tillbehör: Vispar.



- 11. Vänster degkrok
- 12. Höger degkrok
- 13. Visplar
- 14. Frigöringsknapp
- 15. Hastighetsreglage
- 16. Turboknapp
- 17. Handtag
- 18. Apparatsens övre hölje
- 19. Nätsladd
- 20. Apparatsens undre hölje

10. LOWER HOUSING

ANVÄNDNING AV ELVISP

Rengör visparna innan de används för första gången. Innan du monterar elvispen, se till att nätsladden är urkopplad från eluttaget och att **hastighetsväljare** är i läge "0".

1. Välj rätt tillbehör baserat på den uppgift som ska utföras och montera det på plats. Visparna är ämnade för att vispa ägg eller andra vätskor.
2. Sätt tillbehöret på plats och anslut apparaten till strömförsörjningen.
3. Sätt hastighetsväljaren till önskad inställning och elvispen startar. Det finns fem inställningar och elvispen når sin högsta hastighet när du trycker in turboknappen när som helst.

Varning: Placera inte knivar, metallskedar, gafflar etc. i blandningsskålen när du använder elvispen.

6. Maximal drifttid utan uppehåll är fem minuter, och får inte överskridas. Låt därefter elvispen kallna tillräckligt länge mellan två på varandra följande cykler. Vid knådning av jästdeg föreslår vi att du först ställer in hastighetsväljaren på låg hastighet och sedan hög hastighet för att uppnå bästa resultat.
7. När du vispat klart vrider du hastighetsväljaren till läge 0 och kopplar bort sladden från eluttaget.
6. Lyft upp elvispens huvud och håll i visparna/degkrokarna med ena handen och tryck ner frigöringsknappen med andra handen för att ta bort visparna.

OBS: Ta endast loss visparna när hastighetsreglaget är i läge 0.

7. Använd inte elvispen för andra ändamål än det avsedda.
8. Spara dessa anvisningar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla bort elvispen från eluttaget och vänta tills den svalnat helt innan du rengör den.

Varning: elvispen får inte sänkas ner i vatten eller annan vätska.

2. Torka av elvispens huvud, utsida och bottendel med en fuktad trasa och torka torr med en mjuk och torr trasa.

3. Torka bort eventuella överflödiga matpartiklar från nätsladden.

4. Visparna kan tvättas i diskmaskinen.

MATLAGNINGSTIPS

1. Kylida ingredienser, såsom smör och ägg, bör ha uppnått rumstemperatur innan de vispas. Sätt fram dessa ingredienser i förväg.

2. För att förhindra att äggskal och dåliga ägg kommer i den mat eller de bakverk som du tillagar, bör du först knäcka äggen i en separat skål och därefter tillsätta dem i blandningen.

3. Vispa inte för mycket. Se till så att du bara vispar blandningen så mycket som rekommenderas i ditt recept. Blanda först de torra ingredienserna tillsammans innan du tillsätter dem till resten av blandningen. Använd alltid den lägsta hastigheten.

4. Klimatförhållanden. Säsongsmissiga temperaturförändringar, ingrediensernas temperaturer och förändringar i deras sammansättning spelar en viktig roll i den nödvändiga blandningstiden och resultaten som man får.

5. Börja alltid från den lägsta hastigheten. Öka gradvis hastigheten till den rekommenderade hastigheten som anges i receptet.

Referensanvisning

2. Vispning av ägg

Livsmedel; ägg

Anvisning: sätt 300 g knäckta ägg i en skål, sätt visparna i elvispen och vispa äggen med högsta hastighet i 5 minuter.

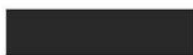
2. Blandning av mjöl

Livsmedel: mjöl, vatten

Anvisning: sätt mjöl- och vattenblandningen i en skål; mjöl- och vattenförhållandet är 100:72 (mjöl 924 g, vatten 665 g). Sätt degkrokarna i elvispen och vispa degen i lägsta hastighet i 30 sekunder. Vispa därefter i högsta hastighet i 4,5 minuter, varefter mjölet har blandats väl i degen.

Anmärkning: blandningens volymen (blandningens höjd i skålen) får inte överskrida degkrokarnas skruvlängd, eller visparnas metallaxel.

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Du kan hjälpa till att skydda miljön!

Respektera lokala bestämmelser: lämna in elektriska apparater som inte fungerar till en lämplig samlingsplats för avfall.

Importör: Suomen Kodinkonetukku Oy
Service: www.kodinkonetukku.fi