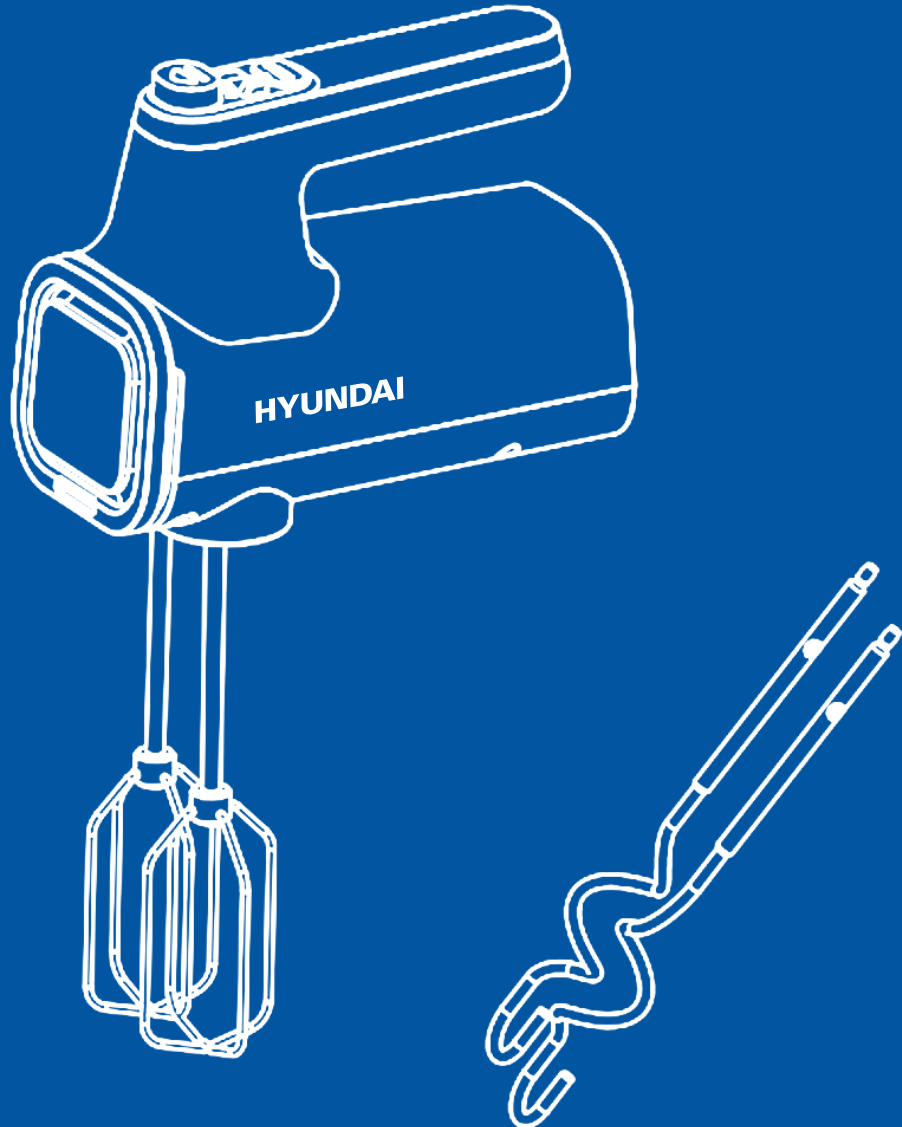


HYUNDAI

HYSD-HM53G

USER MANUAL
MANUEL DE L'UTILISATEUR
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
MANUALUL UTILIZATORULUI
دليل المستخدم



CONTENTS (ENG)

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
KNOW YOUR HAND MIXER	1
BEFORE USING HAND MIXER	1
USING YOUR HAND MIXER	2
CLEANING AND MAINTENANCE	2
RECIPE	2
COOKERY TIPS	3
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	3

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

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

1. Read all 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 let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
4. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
5. 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.
6. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
7. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
8. Never eject beaters, dough hooks or whisk when the appliance is in operation.
9. Do not leave mixer unattended while it is operating.
10. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
12. Remove beaters, dough hooks or whisk from mixer before washing.
13. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF , then remove plug from wall outlet.
14. Avoid contacting with moving parts.
15. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
16. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

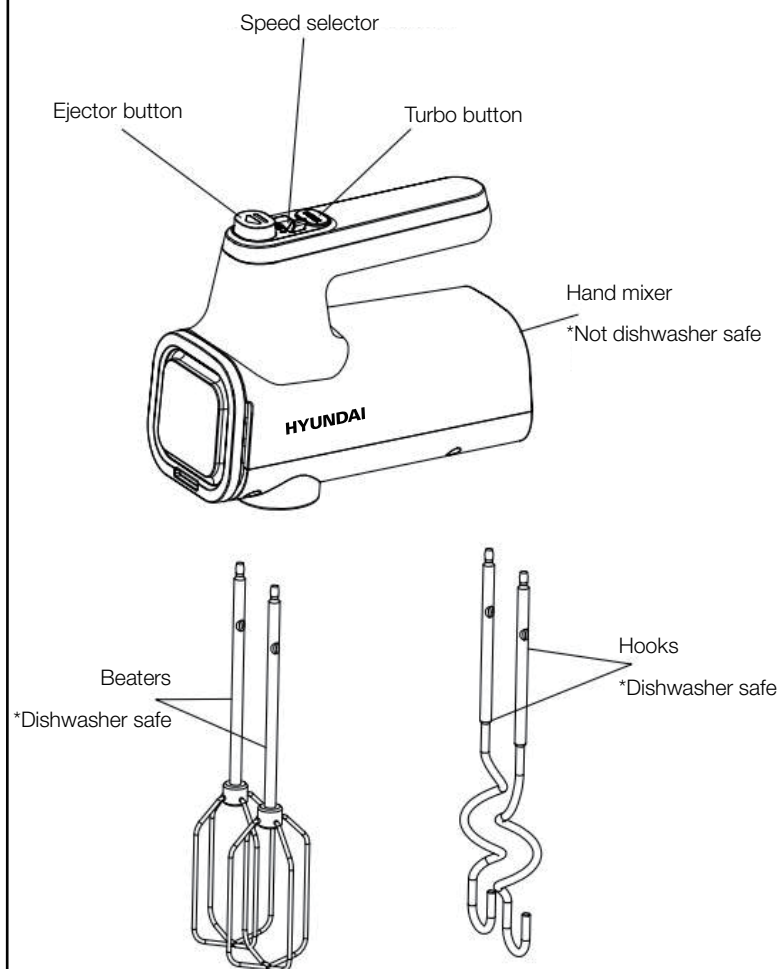
18. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

20. Save these instructions.

2. KNOW YOUR HAND MIXER



3. BEFORE USING HAND MIXER

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

4. USING YOUR HAND MIXER

1. Assemble proper attachments such as beaters, dough hooks or whisk into the mixer according to your task. The dough hooks is suitable for mixing the flour, and the beaters are suitable for mixing liquid food, such as sauce, cream, chocolate, mayonnaise etc.

Note!

Beaters can be inserted in either socket, as the pair of beaters are identical. For dough hooks, the one with a washer can only be inserted into the bigger socket and the other one can only be inserted into the smaller one, the pair of dough hooks can not be inserted in reverse.

2. Ensure that the unit is at the "0" setting, then plug in the power source.

3. Set the Speed selector to your desired speed. When kneading yeast dough, we recommend to turn the Speed selector to the lowest speed first and then a higher speed to achieve good results. If you want to accelerate the mixing, you can press Turbo button, the mixer will run at the highest speed.

Warning!

- Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.
- Please don't let the unit contact acid food.

4. The max operation time per time shall be less than 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.

Note!

During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.

5. When mixing is complete, turn the Speed selector to "0" setting, and unplug the appliance.

6. If necessary, scrape the excess food particles from the beaters, dough hooks or whisk by rubber or wooden spatula.

7. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the Ejector button firmly down with the other hand to remove the beater, dough hooks or whisk.

Caution!

The Ejector button can be pressed down only when the speed selector is on the "0" setting, and make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing any attachment.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

2. Clean the outside surface of unit body with a damp cloth and wipe with a soft dry cloth.

3. Wipe off any excess food particles from 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 hand mixer can not be immersed into water or other liquids.
- Any other serving should be performed by an authorized service representative.

6. RECIPE

1. 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:

- Separate egg white and yolk;
- Put egg white into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 5 for 1.5-2.5mins;
- Cut the butter into 20mm cubes;
- Put sugar, butter and yolk into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 4 for 1-2.5mins;
- Mix the wheat flour and yeast powder, then put into bowl;
- Bake dough by toaster oven.

2. Bread (for dough hooks)

• Ingredients:

- Wheat flour: 500g; Salt: 7g; White sugar: 14g; Butter (with 80% fat): 14g; Water: 285g
- Yeast powder: 5g (according to instruction manual)
- Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

•Operation:

- Mix the wheat flour and salt, sugar, then put into bowl;
- Put yeast powder, butter and water into bowl;
- Choose dough hook, run the appliance under setting 1 for 10s-15s, then run the appliance under setting 3 for 20s-30s, then run the appliance under setting 5 for 2.5-3.5mins;
- Warm the dough in temperature chamber for 45mins at 35℃;
- Bake the dough in toaster 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. COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing. Prepare these ingredients ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, then add to the mixture.
3. Climatic conditions, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
4. Always start mixing at a lower speed and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

8. ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

TABLE DES MATIÈRE (FR)

MESURES DE SECURITÉ IMPORTANTES	1
CONNAÎTRE SON MÉLANGEUR À MAIN	1
AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR À MAIN	2
UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À MAIN	2
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	2
RECETTE	2
CONSEILS DE CUISINE	3
ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT	3

1. MESURES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement ce manuel avant utilisation et conservez-le pour référence ultérieure.

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension de votre prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.
3. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table, d'un comptoir ou d'une surface chaude.
4. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ni le corps du mixeur dans l'eau, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes fragiles.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière à gaz ou un four chaud.
8. Ne retirez jamais les fouets, les crochets pétrisseurs ou les batteurs lorsque l'appareil est en marche.
9. Ne laissez pas le mixeur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
10. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
12. Retirez les fouets, les crochets pétrisseurs ou les batteurs du batteur avant de le laver.
13. Vérifiez toujours que la commande est en position OFF avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez la commande en position OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
14. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
15. Gardez vos mains, vos vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des fouets pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures et/ou de dommages au batteur.
16. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils ont été surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation du

Utilisez l'appareil de manière sécurisée et comprenez les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

17. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

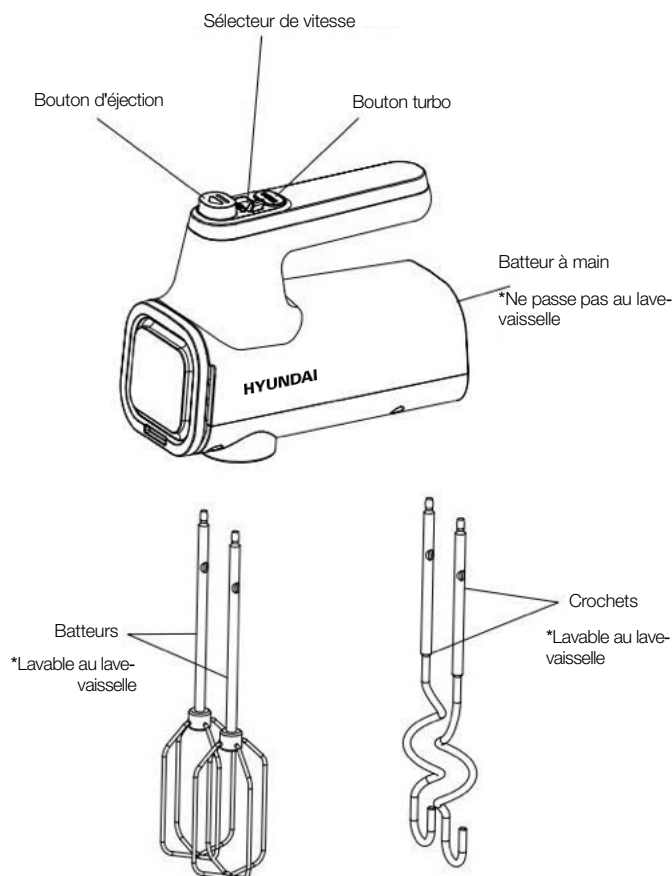
18. Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation.

19. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Fermes ;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Les chambres d'hôtes.

20. Conservez ces instructions.

2. CONNAÎTRE SON MÉLANGEUR À MAIN



3. AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR À MAIN

Retirez tous les emballages, démontez toutes les pièces amovibles. Nettoyez les crochets pétrisseurs, les fouets et le batteur. Avant d'assembler le batteur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et que le sélecteur de vitesse est en position « 0 ».

4. UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À MAIN

1. Montez les accessoires appropriés tels que les fouets, les crochets pétrisseurs ou les fouets dans le batteur en fonction de votre tâche. Les crochets pétrisseurs conviennent pour mélanger la farine, et les fouets conviennent pour mélanger les aliments liquides, tels que la sauce, la crème, le chocolat, la mayonnaise, etc.

Remarque!

Les batteurs peuvent être insérés dans l'une ou l'autre des prises, car les deux batteurs sont identiques. Pour les crochets pétrisseurs, celui qui est muni d'une rondelle ne peut être inséré que dans la prise la plus grande et l'autre ne peut être inséré que dans la plus petite. Les deux crochets pétrisseurs ne peuvent pas être insérés

2. Assurez-vous que l'appareil est réglé sur « 0 », puis branchez-le à l'envers, la source d'alimentation.

3. Réglez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée. Pour pétrir une pâte à base de levure, nous vous recommandons de régler d'abord le sélecteur de vitesse sur la vitesse la plus basse, puis d'augmenter progressivement la vitesse pour obtenir de bons résultats. Si vous souhaitez accélérer le mélange, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo. Le mixeur fonctionnera alors à la vitesse maximale.

Avertissement!

- Ne placez pas de couteau, de cuillères en métal, de fourchette, etc. dans le bol pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des aliments acides.

4. La durée maximale de fonctionnement par cycle doit être inférieure à 5 minutes. Un temps de repos minimum de 20 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

Remarque!

Pendant le fonctionnement, vous pouvez faire tourner le bol à la main pour obtenir de meilleurs résultats.

5. Une fois le mélange terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur « 0 » et débranchez l'appareil.

6. Si nécessaire, raclez les résidus alimentaires des fouets, crochets pétrisseurs ou batteurs à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois.

7. Tenez les batteurs ou les crochets pétrisseurs d'une main et appuyez fermement sur le bouton d'éjection de l'autre main pour retirer les batteurs, les crochets pétrisseurs ou le fouet.

Remarque!

Le bouton d'éjection ne peut être enfoncé que lorsque le sélecteur de vitesse est réglé sur « 0 ». Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique avant de retirer tout accessoire.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.

2. Essuyez la surface extérieure de la tête avec un chiffon humide et polissez-la avec un chiffon doux et sec.

3. Essuyez tout résidu alimentaire présent sur le cordon d'alimentation.

4. Lavez les fouets et les crochets pétrisseurs à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les avec un chiffon sec. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Attention!

- Le mixeur ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toute autre intervention doit être effectuée par un représentant du service après-vente agréé.

6. RECETTE

1. Gâteau (pour fouets)

• Ingrédients :

- Œufs : 3

- Beurre (80 % de matières grasses) : 150 g

- Sucre blanc : 150 g

- Farine de blé : 150 g

- Levure en poudre : 3 g (selon le mode d'emploi)

● Préparation :

- Séparer le blanc d'œuf du jaune ;
- Mettre les blancs d'œufs dans un bol, choisir les fouets et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 5 pendant 1,5 à 2,5 minutes ;
- Coupez le beurre en cubes de 20 mm ;
- Mettez le sucre, le beurre et le jaune d'œuf dans un bol, choisissez les fouets et faites fonctionner l'appareil à la vitesse 4 pendant 1 à 2,5 minutes.
- Mélangez la farine de blé et la levure en poudre, puis versez le tout dans le bol.
- Faites cuire la pâte au four grille-pain.

2. Pain (pour crochets pétrisseurs)

● Ingrédients :

- Farine de blé : 500 g ; Sel : 7 g ; Sucre blanc : 14 g ; Beurre (80 % de matières grasses) : 14 g ; Eau : 285 g
- Levure en poudre : 5 g (selon le mode d'emploi)
- Levure en poudre : 3 g (selon le mode d'emploi)

● Préparation :

- Mélanger la farine de blé, le sel et le sucre, puis verser le tout dans un saladier.
- Ajoutez la levure en poudre, le beurre et l'eau dans le bol ;
- Choisissez le crochet pétrisseur, faites fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant 10 à 15 secondes, puis à la vitesse 3 pendant 20 à 30 secondes, puis à la vitesse 5 pendant 2,5 à 3,5 minutes ;
- Faites lever la pâte dans une chambre de fermentation pendant 45 minutes à 35 °C ;
- Cuire la pâte dans un four grille-pain.

Remarque!

Ne pétrissez jamais de pâte contenant plus de 350 g de farine avec cet appareil ! Des quantités plus importantes de farine peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !

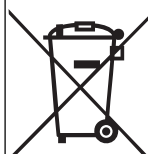
7. CONSEILS DE CUISINE

- 1.Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant d'être mélangés. Préparez ces ingrédients à l'avance.
- 2.Pour éviter la présence de coquilles ou d'œufs avariés dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les au mélange.
- 3.Les conditions climatiques, la température des ingrédients et leur texture, qui varient d'une région à l'autre, ont toutes une incidence sur le temps de mélange nécessaire et les résultats

obtenus.

4.Commencez toujours à mélanger à faible vitesse, puis augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.

8. ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement! Veuillez respecter les réglementations locales : déposez les équipements électriques hors d'usage dans un centre de recyclage approprié.

СОДЕРЖАНИЕ (RU)

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ РУЧНЫМ МИКСЕРОМ	1
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РУЧНОГО МИКСЕРА	1
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА	2
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	2
РЕЦЕПТ	2
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	3
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	3

1. ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство и сохраните его для дальнейшего использования.

Перед использованием электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности, в том числе:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Перед использованием убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке, расположенной на нижней части прибора.
3. Не позволяйте шнуру свисать с края стола, столешницы или горячей поверхности.
4. Не погружайте шнур или корпус миксера в воду, так как это может привести к поражению электрическим током.
5. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить у производителя, его сервисного представителя или аналогичного квалифицированного специалиста, чтобы избежать опасности.
6. Необходимо внимательно следить за использованием прибора в присутствии детей или пожилых людей.
7. Не ставьте прибор на горячую газовую плиту или разогретую духовку и не оставляйте его рядом с ними.
8. Никогда не извлекайте венчики, крючки для теста или взбивалки, когда прибор находится в рабочем состоянии.
9. Не оставляйте миксер без присмотра во время работы.
10. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой.
11. Использование насадок, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
12. Перед мытьем снимите с миксера венчики, крючки для теста или венчики.
13. Перед подключением шнура к розетке всегда проверяйте, что регулятор находится в положении OFF (ВЫКЛ.). Для отключения поверните регулятор в положение OFF (ВЫКЛ.), затем извлеките вилку из розетки.
14. Избегайте контакта с движущимися частями.
15. Во время работы держите руки, одежду, а также лопатки и другие приборы подальше от венчиков, чтобы снизить риск травмирования людей и/или повреждения миксера.
16. Прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями, если они находились под присмотром взрослых или прошли инструктаж по использованию безопасно использовать прибор и понимать связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением детей старше 8 лет под присмотром взрослых.

17. Держите прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

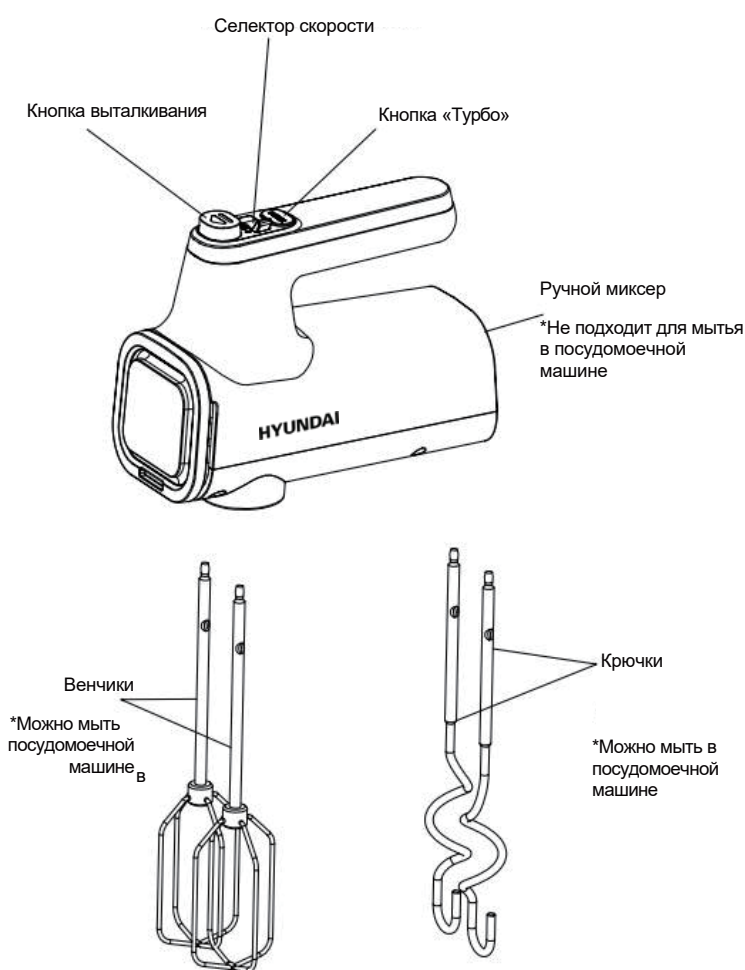
18. Перед заменой насадок или доступом к движущимся во время работы частям выключите прибор.

19. Этот прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как:

- ☑ Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- ☑ Фермерские дома;
- ☑ Клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
- ☑ в помещениях типа «постель и завтрак».

20. Сохраните эти инструкции.

2. УЗНАЙТЕ СВОЙ РУЧНОЙ МИКСЕР



3. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РУЧНОГО МИКСЕРА

Снимите упаковку, разберите все съемные детали. Очистите крючки для теста, венчики и миксер. Перед сборкой миксера убедитесь, что шнур питания отключен от розетки, а селектор скорости находится в положении «0».

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА

1. Установите в миксер соответствующие насадки, такие как венчики, крючки для теста или венчики, в зависимости от задачи. Крючки для теста подходят для смешивания муки, а венчики — для смешивания жидких продуктов, таких как соус, сливки, шоколад, майонез и т. д.



Внимание!

Венчики можно вставлять в любое гнездо, так как они идентичны. Что касается крючков для теста, то тот, который имеет шайбу, можно вставлять только в большее гнездо, а другой — только в меньшее. Крючки для теста нельзя вставлять в обратном порядке.

2. Убедитесь, что устройство находится в положении «0», затем подключите его к источнику питания.

3. Установите селектор скорости на желаемую скорость. При замешивании дрожжевого теста мы рекомендуем сначала установить селектор скорости на самую низкую скорость, а затем переключить его на более высокую скорость для достижения хороших результатов. Если вы хотите ускорить процесс смешивания, нажмите кнопку Turbo, и миксер начнет работать на максимальной скорости.



Внимание!

- ❑ Не вставляйте нож, металлические ложки, вилки и т. д. в чашу во время работы.
- ❑ Не допускайте контакта устройства с кислыми продуктами.

4. Максимальное время работы за один раз не должно превышать 5 минут. Между двумя циклами работы необходимо соблюдать перерыв не менее 20 минут.



Внимание!

Во время работы можно вращать чашу рукой для достижения наилучших результатов.

5. По завершении смешивания поверните регулятор скорости в положение «0» и отключите прибор от сети.

6. При необходимости соскребите излишки продуктов с венчиков, крючков для теста или венчика с помощью резиновой или деревянной лопатки.

7. Удерживая венчики или крючки для теста одной рукой, другой рукой сильно нажмите кнопку выталкивания, чтобы извлечь венчики, крючки для теста или венчик.



Внимание!

Кнопку выталкивания можно нажимать только тогда, когда селектор скорости находится в положении «0», и перед снятием любой насадки убедитесь, что шнур питания отключен от розетки.

5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.

2. Очистите внешнюю поверхность корпуса устройства влажной тканью и протрите мягкой сухой тканью.

3. Удалите остатки пищи с шнура питания.

4. Вымойте венчики и крючки для теста в теплой мыльной воде и протрите их сухой тканью. Венчики и крючки для теста можно мыть в посудомоечной машине.



Внимание!

- ❑ Ручной миксер нельзя погружать в воду или другие жидкости.
- ❑ Любые другие работы должны выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

6. РЕЦЕПТ

1. Торт (для венчиков)

❑ Ингредиенты

- Яйца: 3
- Сливочное масло (с содержанием жира 80%): 150 г
- Белый сахар: 150 г
- Пшеничная мука: 150 г
- Дрожжи в порошке: 3 г (в соответствии с инструкцией по применению)

❑ Приготовление:

- Отделите белок от желтка;
- Положите яичный белок в миску, выберите насадку для взбивания и включите прибор на 5-й скорости на 1,5-2,5 минуты;
- Нарежьте сливочное масло кубиками размером 20 мм;
- Положите сахар, сливочное масло и желток в миску, выберите насадку для взбивания и включите прибор на 4-й скорости на 1–2,5 минуты.
- Смешайте пшеничную муку и дрожжевой порошок, затем добавьте в миску;
- Испеките тесто в тостере.

2. Хлеб (для крючков для теста)

❑ Ингредиенты:

- Пшеничная мука: 500 г; Соль: 7 г; Белый сахар: 14 г; Масло (с содержанием жира 80%): 14 г; Вода: 285 г
- Дрожжи в порошке: 5 г (в соответствии с инструкцией по применению)
- Дрожжи в порошке: 3 г (согласно инструкции по применению)

☑ Приготовление:

- Смешайте пшеничную муку, соль и сахар, затем высыпьте в миску;
- Добавьте в миску дрожжи, сливочное масло и воду;
- Выберите крючок для теста, включите прибор на 10-15 секунд на первой скорости, затем на 20-30 секунд на третьей скорости, а затем на 2,5-3,5 минуты на пятой скорости;
- Нагрейте тесто в камере при температуре 35 °C в течение 45 минут;
- Выпекайте тесто в тостерной печи.



Внимание!

Никогда не замешивайте тесто, содержащее более 350 г муки, с помощью этого прибора! Большое количество муки может привести к перегрузке прибора!

7. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Охлажденные ингредиенты, такие как масло и яйца, перед смешиванием должны быть комнатной температуры. Подготовьте эти ингредиенты заранее.
2. Чтобы исключить возможность попадания скорлупы или испорченных яиц в рецепт, сначала разбейте яйца в отдельный контейнер, а затем добавьте их в смесь.
3. Климатические условия, температура ингредиентов и их текстура, которая может варьироваться в зависимости от региона, влияют на время смешивания и конечный результат.
4. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте скорость до рекомендуемой в рецепте.

8. ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Пожалуйста, помните о необходимости соблюдать местные правила: сдавайте неработающее электрооборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

CONȚINUT (MO)

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	1
CUNOAȘTETI MIXERUL DE MÂNĂ	1
ÎNAINTE DE A UTILIZA MIXERUL DE MÂNĂ	1
UTILIZAȚI MIXERUL DE MÂNĂ	1
CURĂȚARE ȘI ÎNTRETINERE	2
RETETĂ	2
SFATURI DE GĂTIT	3
ELIMINARE PRIETENICĂ CU MEDIUL	3

1. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANTE

Citiți acest manual cu atenție înainte de utilizare și păstrați-l pentru referințe viitoare.

Înainte de a utiliza aparatul electric, următoarele măsuri de precauție trebuie respectate:

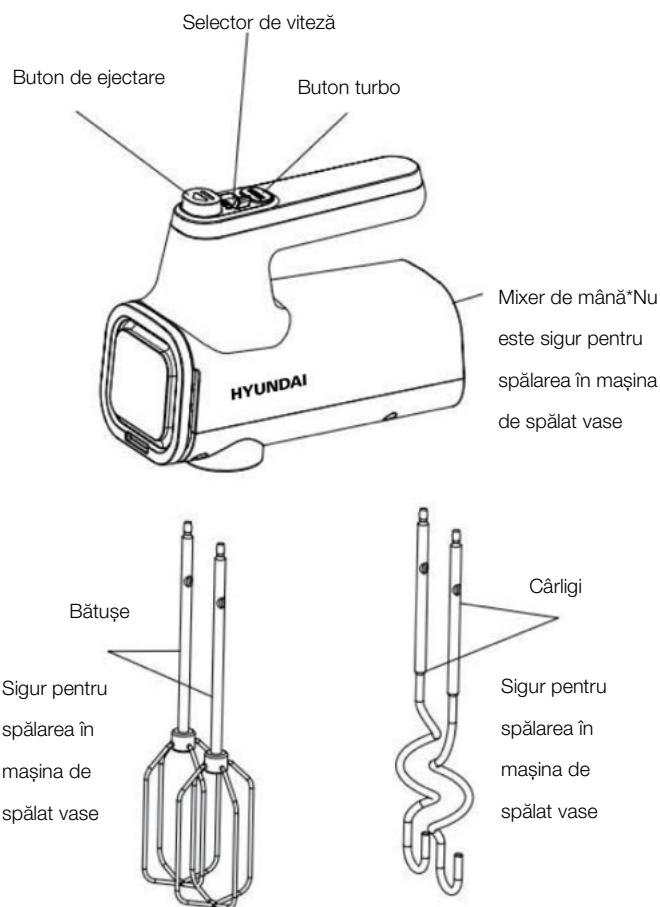
1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea de pe placa de etichetă aflată pe partea de jos a aparatului.
3. Nu lăsați cablul să atârne de marginea mesei sau a blatului sau de o suprafață fierbinte.
4. Nu scufundați cablul sau unitatea mixerului în apă, deoarece acest lucru ar putea cauza șoc electric.
5. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau agentul său de service sau o persoană calificată similară pentru a evita un pericol.
6. Este necesar să supravegheați aparatul atunci când acesta este utilizat de copii sau persoane cu dizabilități.
7. Nu puneți aparatul pe sau aproape de un aparat de gătit sau un cuptor încălzitor.
8. Nu aruncați bătușele, cârligele sau alte piese atunci când aparatul este în funcțiune.
9. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când funcționează.
10. Deconectați aparatul de la priză când nu-l utilizați, înainte de a-l pune sau a-l scoate din piese și înainte de curățare.
11. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de către producător poate provoca șocuri electrice sau accidente.
12. Îndepărtați bătușele, cârligele sau piese înainte de spălare.
13. Verificați întotdeauna dacă aparatul este oprit înainte de a-l conecta la rețea.
14. Evitați contactul cu părțile în mișcare.
15. Țineți mâinile, hainele și alte obiecte departe de bătușe sau cârligi atunci când aparatul este în funcțiune.
16. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale scăzute, doar sub supravegherea unui adult care le poate oferi îndrumare privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță.
17. Țineți aparatul și cablul său departe de copii cu vârsta mai mică de 8 ani.
18. Opriti aparatul înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele în mișcare.

19. Acest aparat este destinat să fie utilizat în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi:

- Zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
- Case de fermă;
- De către clienți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale;
- Medii de tip pensiune sau mic-dejun.

20. Salvați aceste instrucțiuni.

2. CUNOAȘTEȚI MIXERUL DE MÂNĂ



3. ÎNAINTE DE A UTILIZA MIXERUL DE MÂNĂ

Îndepărtați orice ambalaje, dezamblați orice piese detașabile. Curățați cârligele de aluat, bătușele și telul. Înainte de a asambla mixerul, asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză și că selectorul de viteză se află pe poziția „0”.

4. UTILIZAȚI MIXERUL DE MÂNĂ

1. Așezați accesoriile corespunzătoare, cum ar fi bătușele, cârligele de aluat sau telul, în funcție de sarcina pe care o aveți. Cârligele de aluat sunt potrivite pentru amestecarea făinii, iar bătușele sunt potrivite pentru prepararea alimentelor lichide, cum ar fi sosuri, cremă, ciocolată, maioneză etc.

Notă!

Bătușele pot fi inserate în oricare dintre socluri, deoarece perechea de bătușe sunt identice. Pentru cârligele de aluat, cel cu un washer poate fi inserat doar în soclul mai mare, iar celălalt doar în soclul mai mic, perechea de cârlig de aluat nu poate fi inserată invers.

2. Asigurați-vă că unitatea este pe setarea „0”, apoi conectați-o la sursa de alimentare.

3. Setează selectorul de viteză la viteza dorită. Când frământați aluatul cu drojdie, vă recomandăm să întoarceți selectorul de viteză la cea mai mică viteză mai întâi, iar apoi la o viteză mai mare pentru a obține rezultate bune. Dacă doriți să accelerați amestecarea, puteți apăsa butonul Turbo, iar mixerul va funcționa la cea mai mare viteză.

Atenționare!

- Nu introduceți cuțite, linguri metalice, furculițe sau altele în bol în timp ce mixerul funcționează.
- Vă rugăm să nu lăsați unitatea în contact cu alimente acide.

4. Timpul maxim de funcționare continuă pe perioadă de utilizare trebuie să fie mai mic de 5 minute. Un timp minim de repaus de 20 de minute trebuie menținut între două cicluri continue.

Notă!

În timpul funcționării, puteți roti bolul cu mână pentru a obține cele mai bune rezultate.

5. Când amestecarea este completă, întoarceți selectorul de viteză pe setarea „0” și deconectați aparatul.

6. Dacă este necesar, curățați excesul de particule alimentare de pe bătușe, cârligele de aluat sau tel cu o spătuță de cauciuc sau lemn.

7. Țineți bătușele sau cârligele de aluat cu o mână și apăsați butonul de ejectare ferm cu cealaltă mână pentru a îndepărta bătușele, cârligele de aluat sau telul.

Atenționare!

Butonul de ejectare poate fi apăsat doar atunci când selectorul de viteză este pe setarea „0” și asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză înainte de a îndepărta orice accesoriu.

5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul și așteptați până când se răcește complet înainte de curățare.

2. Curățați suprafața exterioară a unității cu o cârpă umedă și ștergeți cu o cârpă moale uscată.

3. Ștergeți orice particule de alimente rămase de pe cablul de alimentare.

4. Spălați bătușele și cârligele de aluat cu apă caldă și săpun și ștergeți-le cu o cârpă uscată. Bătușele și cârligele de aluat pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Atenționare!

- Mixerul de mână nu poate fi scufundat în apă sau alte lichide.
- Orice altă reparație sau întreținere trebuie efectuată de un reprezentant autorizat de service.

6. RETETĂ

1. Tort (Pentru Bătușe):

• Ingrediente:

- Ouă: 3
- Unt (cu 80% grăsime): 150g
- Zahar alb: 150g
- Făină de grâu: 150g
- Pulbere de drojdie: 3g (conform manualului de instrucțiuni)

• Operație:

- Separă albușul de gălbenuș.
- Pune albușul într-un bol, alege bătușele și pune aparatul la setarea 5 pentru 1-2,5 minute.
- Taie untul în cuburi de 20mm.
- Pune zahărul, untul și gălbenușul în bol, alege bătușele și pune aparatul la setarea 4 pentru 1-2,5 minute.
- Amesteca făina de grâu și pulberea de drojdie, adaugă-le în bol.
- Coace aluatul într-un cuptor de prăjit.

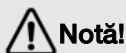
2. Pâine (Pentru Cârligele De Aluat):

• Ingrediente:

- Făină de grâu: 500g; Sare: 7g; Zahar alb: 14g; Unt (cu 80% grăsime): 14g; Apă: 285g
- Pulbere de drojdie: 5g (conform manualului de instrucțiuni)
- Pulbere de drojdie: 3g (conform manualului de instrucțiuni)

•Operație

- Amestecați făina de grâu și sareea, apoi adăugați-le în bol.
- Puneți pudra de drojdie, untul și apă în bol.
- Alegeți cârligul de aluat, porniți aparatul la setarea 1 pentru 10-15 secunde, apoi porniți aparatul la setarea 3 pentru 20-30 secunde, după care porniți aparatul la setarea 5 pentru 2,5-3,5 minute;
- Încălziți aluatul în camera de temperatură timp de 45 minute la 35°C;
- Coaceți aluatul în cuptorul de prăjit.



Notă!

Nu frământați aluatul care conține mai mult de 350 g de făină cu acest aparat! Cantități mari de făină pot duce la supracărcarea aparatului!

7. SFATURI DE GĂTIT

1. Ingredientele răcorite, adică untul și ouăle, ar trebui să fie la temperatură camerală înainte de amestecare, pregătiți aceste ingrediente în avans.
2. Pentru a elimina posibilitatea de coșuri sau ouă deteriorate în rețeta dumneavoastră, spargeți ouăle mai întâi într-un recipient separat, apoi adăugați-le la amestec.
3. Condițiile climatice, temperatura ingredientelor și variația texturilor lor de la zonă la zonă joacă un rol în timpul necesar de amestecare și în rezultatele obținute.
4. Începeând mereu amestecarea la o viteză mai scăzută și creșteți treptat la viteza recomandată, așa cum este specificat în rețeta.

8. ELIMINARE PRIETENICĂ CU MEDIUL



Puteți ajuta la protejarea mediului! Vă rugăm să vă amintiți să respectați reglementările locale: predați echipamentul electric nefuncțional la un centru de eliminare a deșeurilor adecvat.

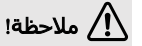
HYUNDAI



GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION

• العملية:

- اخلط الدقيق والملح والسكر، ثم ضع المزيج في وعاء؛
- أضف مسحوق الخميرة والزبدة والماء إلى وعاء؛
- اختر مكبس العجين، ثم اشغل الجهاز في الإعداد 1 لمدة 10 إلى 15 ثانية، ثم في الإعداد 3 لمدة 20 إلى 30 ثانية، وأخيرا في الإعداد 5 لمدة 2.5-3.5 دقائق
- اسخن العجين في غرفة التحكم بالحرارة لمدة 45 دقيقة عند 35°م؛
- اخبز العجين في فرن التوستر.



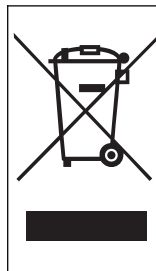
ملاحظة!

لا تطبخ أبدا عجينة تحتوي على أكثر من 350 غراما من الدقيق باستخدام هذا الجهاز! فكميات الدقيق الكبيرة قد تؤدي إلى تحميل الجهاز بشكل مفرط!

7. نصائح في الطهي

1. يجب أن تكون المكونات المبردة، مثل الزبدة والبيض، عند درجة حرارة الغرفة قبل الخلط، ويفضل تحضيرها مسبقا.
2. لتجنب وجود قشور أو بيض مهالك في وصفتك، اكسر البيض أولا في وعاء منفصل، ثم أضفه إلى المزيج.
3. تؤثر الظروف المناخية ودرجة حرارة المكونات وتباين قوامها من منطقة إلى أخرى جميعها في مدة الخلط المطلوبة والنتائج الناتجة.
4. ابدأ دائما بالخلط بسرعة منخفضة، ثم ارفعها تدريجيا إلى السرعة الموصى بها وفقا للوصفة.

8. صديق للبيئةالتصفية



يمكنك مساهمة في حماية البيئة! تذكر احترام القواعد المحلية: تخلص من الأجهزة الكهربائية غير العاملة في مركز التخلص من النفايات المناسب.

4. استخدم مخلط اليد

1. قم بتجميع الملحقات المناسبة مثل المكشفات أو مكشفات العجين أو المكشفات الأخرى في المخلوط حسب نوع المهمة. تستخدم مكعبات العجين لخلط الدقيق، بينما تستخدم المكابس لخلط المواد السائلة مثل الصلصة، والكريمة، والشوكولاتة، والمايونيز، وغيرها.

⚠️ ملاحظة!

يمكن إدخال المضربين في أي من القابضين، لأن المضربين متماثلان. بالنسبة لمشابك العجين، فإن المشبك الذي يحتوي على مكبس لا يمكن إدخاله إلا في المقبس الأكبر، بينما يمكن إدخال الآخر فقط في المقبس الأصغر، ولا يمكن إدخال المشابك معا بشكل مقلوب.

2. تأكد من أن الوحدة معدة على الإعداد "0"، ثم اتصل بها بالطاقة.

3. قم بضبط محدد السرعة على السرعة التي تريدها. وعند خلط عجينة الخميرة، ننصح بتشغيل السرعة الأدنى أولاً، ثم تدرجاً إلى سرعة أعلى لتحقيق نتائج مثالية. إذا أردت تسريع عملية الخلط، فاضغط على زر التوربو لبدأ المخلط بالعمل بأقصى سرعة ممكنة.

⚠️ تحذير!

• لا تضع السكين أو الملاعق أو الشوكة أو أي أدوات معدنية أخرى في الوعاء أثناء استخدامه.
• لا تسمح للوحدة بالتفاعل مع الأطعمة الحمضية.

4. لا يجوز أن تتجاوز مدة التشغيل القصوى لكل دورة 5 دقائق، ويجب أن يراعى فاصل راحة لا يقل عن 20 دقيقة بين كل دورة متتالية.

⚠️ ملاحظة!

أثناء التشغيل، يمكنك تدوير الوعاء يدوياً للحصول على أفضل النتائج.

5. بعد الانتهاء من الخلط، قم بتحويل مفتاح السرعة إلى الوضع "0"، ثم افصل الجهاز عن الشبكة.

6. إذا لزم الأمر، افرش بقايا الطعام الزائدة من المكشفات أو مكشفات العجين أو المكشبة باستخدام ملعقة مطاطية أو خشبية.

7. احتفظ بالمضرب أو مكبس العجين بيدك، ثم اضغط بقوة على زر الإخراج لسحب المضرب أو المكبس أو المكبس العجيني.

⚠️ تحذير!

لا يمكن الضغط على زر الإخراج إلا عندما يكون محدد السرعة في وضع "0"، ويجب التأكد من فصل كابل الطاقة عن المقبس قبل إزالة أي ملحقات.

5. تنظيف والصيانة

1. أزل الجهاز من الكهرباء، ثم انتظر حتى يبرد تماماً قبل تنظيفه.
2. نظف السطح الخارجي لجسم الوحدة باستخدام قماش رطب، ثم امسحه بقطعة قماش ناعمة وجافة.
3. امسح أي بقايا طعام من السلك الكهربائي.
4. اغسل المكشفات ومشابك العجين في ماء دافئ مملوء بالصابون، ثم امسحها بقطعة قماش جافة. ويمكن غسل المكشفات ومشابك العجين في غسالة الأطباق.

⚠️ تحذير!

- لا يجوز غمر المخلوط اليدوي في الماء أو أي سوائل أخرى.
- يجب أن ينفذ أي خدمة أخرى من قبل ممثل خدمة معتمد.

6. الوصفة

1. كعكة (للاستخدام مع المكواة)

• المكونات:

- البيضة: 3
- الزبدة (بمحتوى دهني 150 : 80% غراما
- السكر الأبيض: 150 غ
- دقيق القمح: 150 غ
- مسحوق الخميرة: 3 غ (وفقاً لدليل التعليمات)

• العملية:

- افصل البيض عن الصفار؛
- ضع بيض البيض في وعاء، ثم اختر مكشاة البيض وتشغيل الجهاز على الإعداد 5 لمدة 1.5-2.5 دقيقة؛
- قطع الزبدة إلى مكعبات بحجم 20 مم؛
- ضع السكر والزبدة والبيض في وعاء، ثم اختر مكشاة الحليب وتشغيل الجهاز على الإعداد 4 لمدة 1-2.5 دقيقة؛
- اخلط الدقيق القمحي مع مسحوق الخميرة، ثم ضع الخليط في وعاء؛
- خبز العجين في فرن التوستر.

2. الخبز (للحبات)

• المكونات:

- دقيق القمح: 500 غ؛ ملح: 7 غ؛ سكر أبيض: 14 غ؛ زبدة (بمحتوى دهون 14 : 80% غ؛ ماء: 285 غ
- مسحوق الخميرة: 5 غ (وفقاً لدليل التعليمات)
- مسحوق الخميرة: 3 غ (وفقاً لدليل التعليمات)

1. التدابير الوقائية المهمة

اقرأ هذا الدليل جيدا قبل استخدامه، واحفظه للاطلاع عليه لاحقا.

قبل استخدام الجهاز الكهربائي، يجب الالتزام دائما بالإجراءات الوقائية الأساسية التالية:

1. اقرأ جميع التعليمات.
2. قبل الاستخدام، تأكد من أن جهد مقبس الكهرباء في الجدار يتطابق مع الجهد المذكور على لوحة التوصيف الواقعة في أسفل الجهاز.
3. لا تسمح بأن يتدلى الحبل فوق حافة الطاولة أو العداد أو السطح الساخن.
4. لا تغمر الحبل أو جسم المخلوط بالماء، لأن ذلك قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.
5. إذا تضرر كابل التغذية، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أي شخص مؤهل على نحو مماثل، وذلك لتفادي أي خطر.
6. يجب مراقبة الجهاز عن كثب عند استخدامه بالقرب من الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات.
7. لا تضع أي جهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو على شيء مسخن
8. لا تخرج أبدا المحرك أو ملقط العجين أو المخلب أثناء تشغيل الجهاز.
9. لا تترك المزجر دون مراقبة أثناء تشغيله.
10. أزل الكابل من المقبس عند عدم استخدامه، وقبل تركيب أو إزالة أي قطع، وقبل تنظيف الجهاز.
11. لا يوصى باستخدام أي ملحقات لا يوصى بها أو لا يبيعها المصنع، إذ قد تؤدي إلى اشتعال النيران أو الصدمة الكهربائية أو الإصابات.
12. أزل المحرك أو ملقط العجين أو المخلب من المخلب قبل غسل العجين.
13. تأكد دائما من أن وحدة التحكم في وضع "OFF" قبل توصيل الكابل بالمقصورة. وللإزالة، اجعل وحدة التحكم في وضع "OFF"، ثم اسحب الكابل من المقبس.
14. تجنب التلامس مع الأجزاء المتحركة.
15. أبقي يديك وملابسك، إضافة إلى الملاعق والأدوات الأخرى، بعيدا عن المطحنات أثناء التشغيل لتقليل خطر إصابة الأشخاص أو تلف المطحن.

16. يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية المحدودة، استخدام الجهاز إذا كان الطفل قد تلقى إشرافا أو تعليما حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم المخاطر المرتبطة به، فإنه لا يعد من غير المؤهل للاستفادة منه، ولا يعتبر من غير المدرك للفوائد أو المدرك للمخاطر. ولا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو صيانته، إلا إذا تجاوزوا سن الثامنة وتحت إشراف شخص مسؤول.

17. احتفظ بالجهاز وكابله بعيدا عن أطفال دون سن 8 سنوات.

18. أطفئ الجهاز قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.

19. يستخدم هذا الجهاز في الاستخدام المنزلي وتطبيقات مشابهة، مثل:

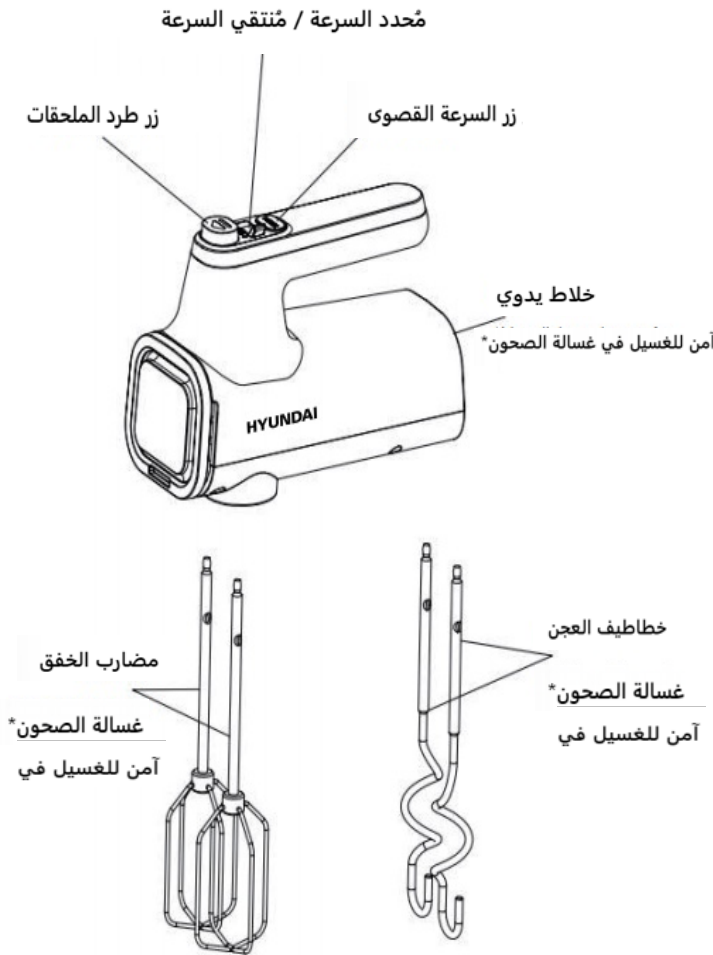
- مناطق الطهي الخاصة بالموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- منازل المزارعين؛

• من عملاء في الفنادق، والمحال السياحية، وبيئات سكنية أخرى؛

- بيوت نوم ووجبات فطور

20. احفظ هذه التعليمات.

2. عرف مخلط يدك



3. قبل استخدام المخلوط اليدوي

أزل جميع الحزم، ثم افك أي أجزاء قابلة للإزالة. انظف مكابس العجين، والمضخات، والمضرب. قبل تجميع المخلوط، تأكد من أن سلك الطاقة قد أزيل من المقبس الكهربائي، وأن مفتاح السرعة مركب في الوضع "0".

1	التدابير الوقائية المهمة.....
1	عرف مخلط يدك.....
1	قبل استخدام المخلوط اليدوي.....
2	استخدم مخلط اليد.....
2	التنظيف والصيانة.....
2	الوصفة.....
3	نصائح في الطهي.....
3	التخلص الصديق للبيئة.....

HYUNDAI

HYSD-HM53G

USER MANUAL
MANUEL DE L'UTILISATEUR
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
MANUALUL UTILIZATORULUI
دليل المستخدم

