

Menuett®

Bruksanvisning för hushållsmaskin

Bruksanvisning for husholdningsmaskin

Instrukcja obsługi robota kuchennego

User Instructions for Household Appliance

802-534



SV Bruksanvisning i original
NO Bruksanvisning i original
PL Instrukcja obsługi w oryginale
EN Installation instructions in original

SVENSKA	3
SÄKERHETSANVISNINGAR	3
BESKRIVNING	4
HANDHAVANDE	5
Användning	5
Recept	6
UNDERHÅLL	7
NORSK	8
SIKKERHETSANVISNINGER	8
BESKRIVELSE	9
BRUK	10
Bruk	10
Oppskrifter	11
VEDLIKEHOLD	12
POLSKI	13
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	13
OPIS	14
OBSŁUGA	15
Sposób użycia	15
Przepisy	16
KONSERWACJA	17
ENGLISH	18
SAFETY INSTRUCTIONS	18
DESCRIPTION	19
OPERATION	20
Use	20
Recipes	21
MAINTENANCE	22

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara bruksanvisningen för framtida referens.

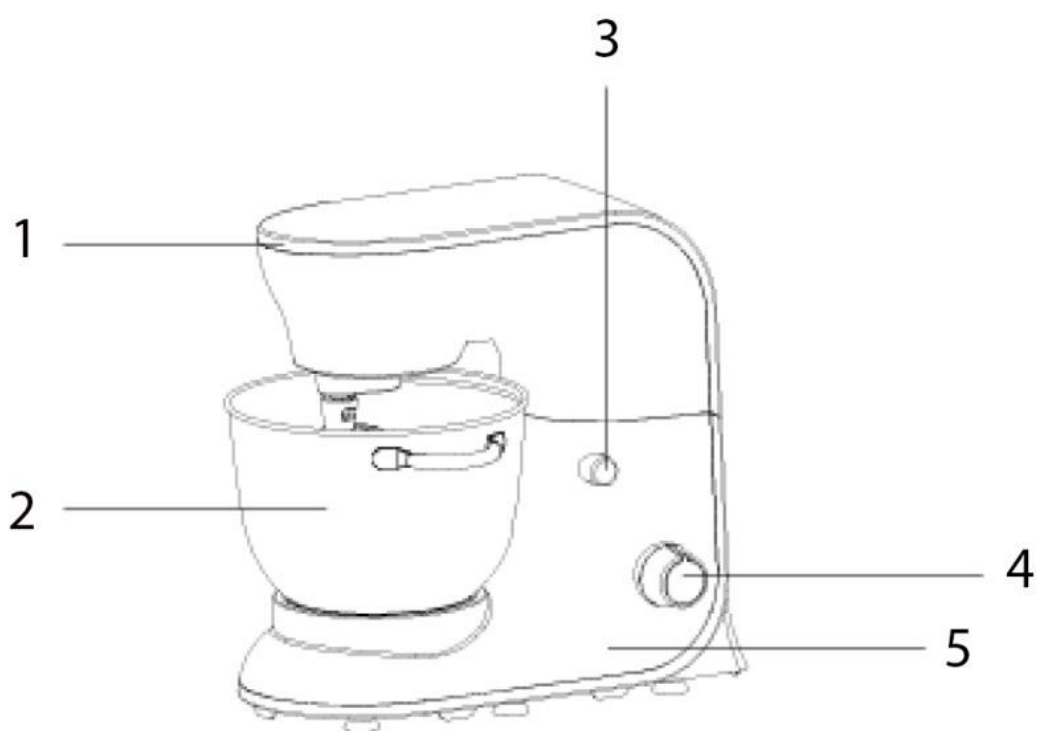
Vidta alltid grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder elektriska apparater, för att minska risken för brand, elolycksfall eller personskada.

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Använd inte apparaten den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna apparaten till behörig servicerepresentant för kontroll, reparation eller justering.
- Lämna aldrig apparaten tillslagen utan uppsikt.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller vidröra heta ytor.
- Dränk aldrig apparaten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll hår, kläder, händer, smycken och andra främmande föremål borta från rörliga delar.
- Övervaka apparaten noga när den används av eller i närheten av barn eller personer med funktionsnedsättning.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av apparaten av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Stäng av apparaten (läge 0) efter varje användning. Stäng av apparaten, dra ut sladden och vänta tills alla rörliga delar har stannat helt före demontering.
- Placera inte apparaten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Fäll aldrig upp överdelen medan apparaten är igång.
- Dra ut sladden när apparaten inte används, före byte av delar samt före rengöring.
- Använd aldrig apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten utomhus.

Spara dessa anvisningar.

BESKRIVNING**OBS!** Endast för hushållsbruk

1. Överdel
2. Beredningsskål
3. Knapp för uppfällning
4. Hastighetsvred
5. Bas
6. Degkrok
7. Visp
8. Äggvisp



HANDHAVANDE**Användning**

1. Kontrollera att hastighetsvredet är i avstängt läge (läge 0) och sätt i sladden.
2. Vrid hastighetsvredet till önskat läge.

VARNING! För aldrig ned redskap i skålen medan apparaten är igång.

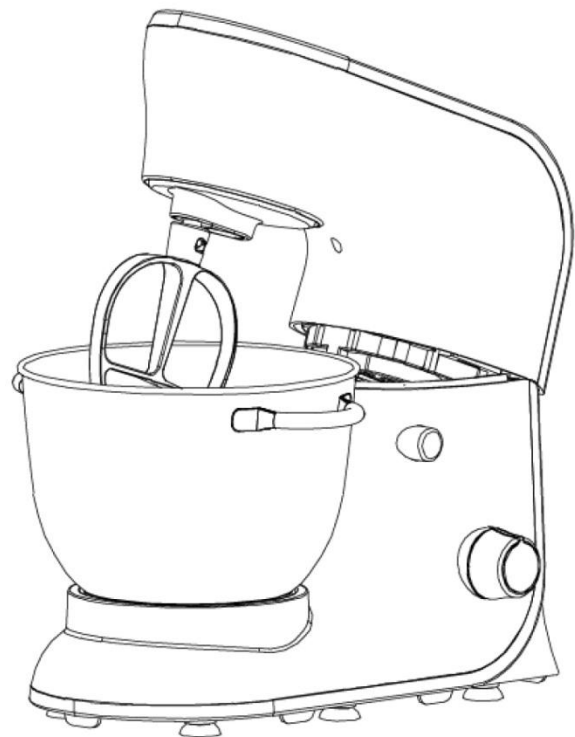
3. Kör inte apparaten mer än 5 minuter i sträck. Låt den svalna 20 minuter innan den används igen. För bästa bearbetning av deg, kör först med låg hastighet och sedan med hög hastighet.

OBS! Vid bearbetning kan ingredienserna fastna på skålens insida. Stäng av apparaten, avlägsna skålskydden och skrapa ned ingredienserna från skålens sidor med gummi- eller plastskrapa.

4. Efter avslutad bearbetning, sätt hastighetsvredet i avstängt läge (läge 0) och dra ut sladden.



5. Tryck på uppfällningsknappen så att överdelen fälls upp till det övre läget.



VIKTIGT! Innan överdelen fälls upp, kontrollera att tillbehöret inte befinner sig vid överdelens främre kant, eftersom tillbehöret då kommer i kontakt med skålen vid uppfällning. Om tillbehöret stannat vid överdelens främre kant, starta apparaten kortvarigt genom att vrida på hastighetsvredet. Stäng av apparaten och kontrollera att tillbehöret inte stannar vid överdelens främre kant.

6. Om så behövs, skrapa bort livsmedel från tillbehöret med gummi- eller plastskrapa.
7. Dra ut tillbehöret ur fästet. Håll i kragen på tillbehöret för att dra ut det.

VIKTIGT! Stäng av apparaten (läge 0), dra ut sladden och vänta tills alla delar har stannat helt före demontering av tillbehör.

Recept

	Ingredienser	Förfarande
Enkel kaka (degkrok)	5 dl mjöl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikta samman mjöl, socker, bakpulver och salt i en stor skål. Tillsätt matfett, mjölk och vaniljpulver 2. Kör 1/2 minut med lägsta hastighet för att blanda. 3. Kör sedan med medelhög hastighet i 2 minuter. 4. Stäng av och skrapa skålen. 5. Tillsätt äggen och kör 1 1/2 minut med högsta hastighet.
	3 dl strösocker	
	2 1/2 tsk bakpulver	
	3/4 tsk salt	
	125 g smör eller margarin	
	1 3/4 dl mjölk	
	1 1/4 tsk vaniljpulver	
2 ägg		
Havrebröd (degkrok)	5 dl mjöl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikta samman mjöl, bakpulver, salt och kanel, tillsätt havremjölet och ställ åt sidan. 2. Lägg smör, socker, ägg och vaniljpulver i skålen och kör med högsta hastighet i 2 minuter. Stäng av och skrapa skålen. 3. Tillsätt mjölken och hälften av mjölblandningen, arbeta samman och kör sedan med högsta hastighet i 1 minut. 4. Tillsätt resten av mjölblandningen och kör med högsta hastighet i 1 minut. Stäng av och skrapa skålen. 5. Tillsätt chokladspån och nötter och kör med högsta hastighet i 1 minut.
	1 tsk bakpulver	
	1 tsk salt	
	1 1/2 tsk kanel	
	5 dl havremjöl	
	250 g smör eller margarin	
	1 1/4 dl strösocker	
	1 3/4 dl farinsocker	
	2 ägg	
	1 1/2 tsk vaniljpulver	
	3/4 dl mjölk	
2,5 dl chokladspån		
1 3/4 dl hackade nötter		
Potatismos (visp)	1 kg skalad potatis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dela potatisen i mindre bitar och koka mjuk, men inte lös. 2. Lägg den kokta potatisen i skålen och kör med medelhög hastighet i 1 minut. 3. Stäng av och skrapa skålen. 4. Tillsätt varm mjölk, smör och salt. Kör med högsta hastighet i 1 minut.
	1,25 dl varm mjölk	
	2 tsk smör eller margarin	
	1 tsk salt	
Vispad äggvita (äggvisp)	2 ägg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dela äggen och placera äggvitorna i skålen. 2. Vispa äggvitorna till hårt skum med högsta hastighet.

UNDERHÅLL

1. Stäng av apparaten, dra ut sladden och vänta tills alla rörliga delar stannat helt före rengöring.

VIKTIGT! Dränk aldrig apparaten i vatten eller annan vätska.

2. Torka av basen och överdelen med en trasa fuktad med mildt rengöringsmedel och torka med en torr trasa.
3. Torka av sladden, om så behövs.
4. Diska skål och tillbehör med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka. Delarna kan diskas i diskmaskin.

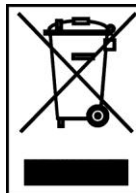
TIPS

1. Låt ingredienser som smör och ägg anta rumstemperatur före beredning.
2. För att undvika äggskal i maten, knäck äggen i ett annat kärl innan de tillsätts i beredningsskålen.
3. Bearbeta inte för länge. Följ anvisningarna i recepten. Bearbeta med lägsta möjliga hastighet bara så länge att ingredienserna går samman.
4. Omgivningstemperatur och ingrediensernas temperatur kan påverka resultatet.
5. Starta bearbetningen med låg hastighet och öka gradvis till den hastighet som anges i receptet.

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

www.jula.se



Värna om miljön!

Får ej slängas bland hushållssopor!
Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som skall återvinnas.
Lämna produkten för återvinning på anvisad plats t.ex. kommunens återvinningsstation.

SIKKERHETSANVISNINGER**Les bruksanvisningen nøye før bruk!**

Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.

Følg alltid grunnleggende sikkerhetsregler når du bruker elektriske apparater. Dette for å redusere faren for brann, el-ulykker og personskade.

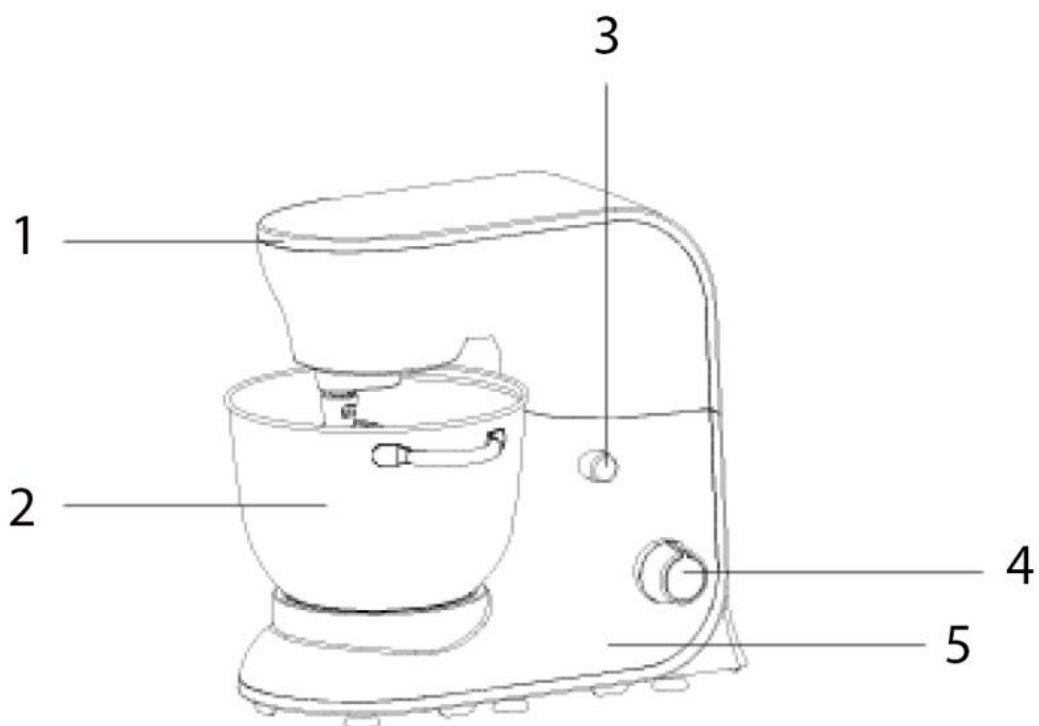
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever apparatet til autorisert servicerepresentant for kontroll, reparasjon eller justering.
- Forlat aldri apparatet uten tilsyn mens det er slått på.
- Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Ikke senk apparatet, ledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hår, klær, hender, smykker og andre fremmedlegemer borte fra bevegelige deler.
- Overvåk apparatet nøye når det brukes av eller i nærheten av barn eller personer med nedsatt funksjonsevne.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger, eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap i å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av apparatet av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Slå av apparatet (0) etter hver gangs bruk. Slå av apparatet, trekk ut ledningen og vent til alle bevegelige deler har stanset helt før demontering.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Ikke fell opp overdelen mens apparatet er i gang.
- Trekk ut ledningen når apparatet ikke er i bruk, før bytte av deler og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det det er beregnet for.
- Apparatet må ikke brukes utendørs.

Ta vare på disse anvisningene.

BESKRIVELSE

OBS! Kun til privat bruk.

1. Overdel
2. Tilberedningsbolle
3. Knapp for oppfelling
4. Hastighetsbryter
5. Sokkel
6. Eltekrok
7. Visp
8. Eggvisp



7

6

8

BRUK**Bruk**

1. Kontroller at hastighetsbryteren er avslått (0) og koble støpselet til stikkontakten.
2. Drei hastighetsbryteren til ønsket stilling.

ADVARSEL! Ikke før redskaper ned i bollen mens apparatet er i gang.

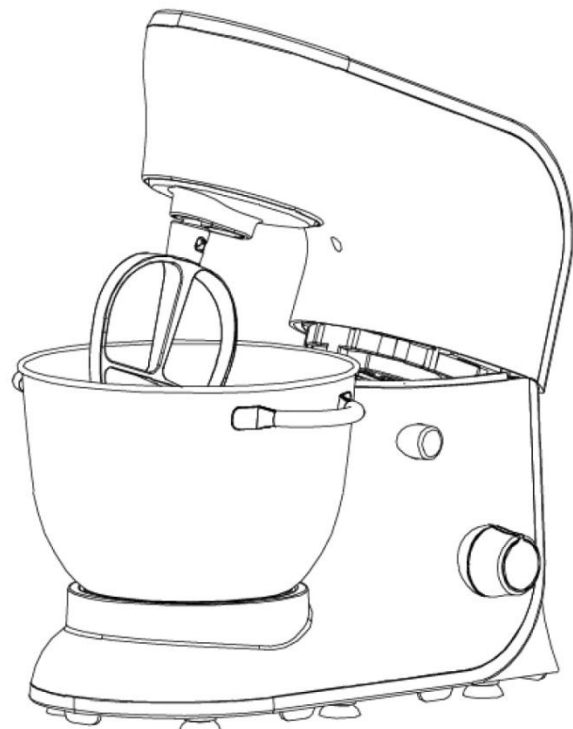
3. Ikke kjør apparatet i mer enn 5 minutter i strekk. La det kjøle seg ned i 20 minutter før det brukes igjen. For å bearbeide deigen på best mulig måte kjører du den først på lav hastighet og deretter på høy hastighet.

OBS! Ingrediensene kan sette seg fast på innsiden av bollen under bearbeidingen. Slå av apparatet, fjern bollebeskyttelsen og skrap ned ingrediensene fra siden av bollen med en gummi- eller plastskrape.

4. Etter at bearbeidingen er ferdig, setter du hastighetsbryteren i avslått posisjon (0) og kobler støpselet fra stikkontakten.



5. Trykk på oppfellingsknappen slik at overdelen felles opp til øverste stilling.



VIKTIG! Før overdelen felles opp, må du kontrollere at tilbehøret ikke befinner seg ved den fremre delen av overdelen, fordi tilbehøret da kommer i kontakt med bollen ved oppfelling. Hvis tilbehøret har stoppet ved den fremre delen av overdelen, starter du apparatet kortvarig ved å dreie på hastighetsbryteren. Slå av apparatet og kontroller at tilbehøret ikke stanser ved den fremre kanten av overdelen.

6. Skrap bort ingrediensene fra tilbehøret med en gummi- eller plastskrape om nødvendig.
7. Trekk tilbehøret ut av festet. Hold i kragen på tilbehøret for å trekke det ut.

VIKTIG! Slå av apparatet (0), trekk ut ledningen og vent til alle delene har stanset helt før demontering av tilbehør.

Oppskrifter

	Ingredienser	Fremgangsmåte
Enkel kake (deigkrok)	5 dl mel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikt sammen mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle. Tilsett smør/margarin, melk og vaniljesukker. 2. Kjør 1/2 minutt ved laveste hastighet for å blande sammen ingrediensene. 3. Kjør deretter på middels høy hastighet i 2 minutter. 4. Slå av og skrap bollen. 5. Tilsett eggene og kjør 1 1/2 minutt på høyeste hastighet.
	3 dl sukker	
	2 1/2 ts bakepulver	
	3/4 ts salt	
	125 g smør eller margarin	
	1 3/4 dl melk	
	1 1/4 ts vaniljesukker	
	2 egg	
Havrebrød (deigkrok)	5 dl mel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikt sammen mel, bakepulver, salt og kanel, tilsett havremelet og sett til side. 2. Hell smør, sukker, egg og vaniljesukker i bollen og kjør på høyeste hastighet i 2 minutter. Slå av og skrap bollen. 3. Tilsett melken og halvparten av melblandingen, arbeid ingrediensene sammen og kjør deretter på høyeste hastighet i 1 minutt. 4. Tilsett resten av melblandingen og kjør på høyeste hastighet i 1 minutt. Slå av og skrap bollen. 5. Tilsett sjokoladeflak og nøtter og kjør på høyeste hastighet i 1 minutt.
	1 ts bakepulver	
	1 ts salt	
	1 1/2 ts kanel	
	5 dl havremel	
	250 g smør eller margarin	
	1 1/4 dl sukker	
	1 3/4 dl brunt sukker	
	2 egg	
	1 1/2 ts vaniljesukker	
	3/4 dl melk	
	2,5 dl sjokoladeflak	
1 3/4 dl hakkede nøtter		
Potetmos (visp)	1 kg skrelte poteter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Del potetene i mindre biter og kok til de er myke, men ikke istykkerkokt. 2. Legg de kokte potetene i bollen og kjør ved middels høy hastighet i 1 minutt. 3. Slå av og skrap bollen. 4. Tilsett varm melk, smør og salt. Kjør ved høyeste hastighet i 1 minutt.
	1,25 dl varm melk	
	2 ts smør eller margarin	
	1 ts salt	
Pisket eggehvite (eggevisp)	2 egg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skill eggene og hell eggehvite i bollen. 2. Pisk eggehvite stive ved høyeste hastighet.

VEDLIKEHOLD

1. Slå av apparatet, koble støpselet fra stikkontakten og vent til alle bevegelige deler har stanset helt før rengjøring.

VIKTIG! Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.

2. Tørk av basen og overdelen med en klut fuktet med mildt rengjøringsmiddel og tørk av med en tørr klut.
3. Tørk av ledningen om nødvendig.
4. Vask bollen og tilbehøret med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk. Delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

TIPS

1. La ingredienser som smør og egg få romtemperatur før tilberedning.
2. For å unngå eggeskall i maten bør du knekke eggene i en annen beholder før du heller dem i bollen.
3. Ikke bearbeid maten for lenge. Følg anvisningene i oppskriften. Bearbeid på lavest mulige hastighet til ingrediensene er godt blandet, men ikke lenger.
4. Omgivelsestemperaturen og temperaturen på ingrediensene kan påvirke resultatet.
5. Start bearbeidingen ved lav hastighet og øk gradvis til den hastigheten som er angitt i oppskriften.

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG
www.jula.no



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!**

Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi w celu przyszłego użycia.

Podczas pracy z urządzeniami elektrycznymi zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa w celu zmniejszenia ryzyka pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.

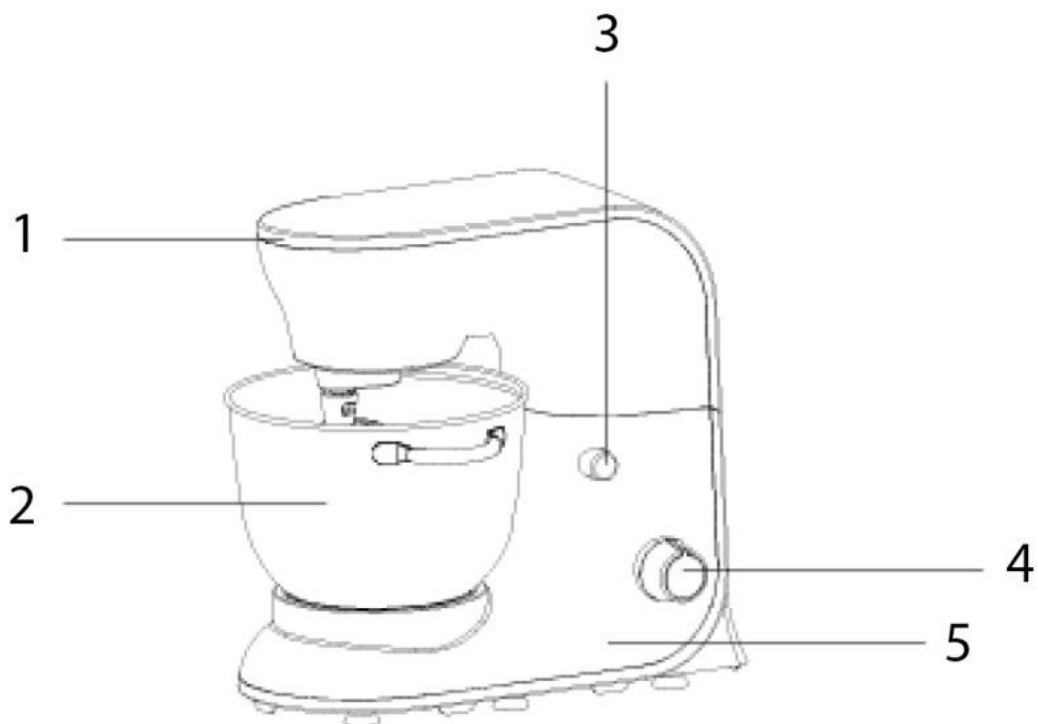
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest niesprawne, nie funkcjonuje w normalny sposób lub jeśli jego kabel lub wtyczka są uszkodzone. Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu, aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zadbaj, aby kabel nie zwisał ze stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy ze względu na ryzyko porażenia prądem.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj włosy, ubrania, dłonie, biżuterię i inne przedmioty obce z dala od ruchomych części.
- Zachowuj szczególną ostrożność, jeśli w momencie korzystania w pobliżu przebywają dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą dysfunkcji lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub umiejętności w zakresie obsługi urządzenia, chyba że uzyskają wskazówki odnośnie do obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny przebywać pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Zawsze wyłączaj urządzenie (tryb 0) po zakończeniu pracy. Przed demontażem wyłącz urządzenie, wyciągnij kabel z gniazdka i poczekaj, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się.
- Nie kładź urządzenia na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Nigdy nie unosić górnej części, gdy urządzenie jest uruchomione.
- Wyciągnij kabel z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane lub przed przystąpieniem do wymiany części lub czyszczenia.
- Nie używaj urządzenia w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.

Zachowaj niniejszą instrukcję.

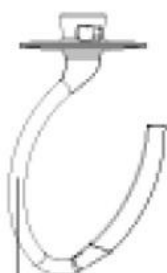
OPIS

UWAGA! Wyłącznie do użytku domowego

1. Część górna
2. Miska
3. Przycisk unoszenia
4. Pokrętko do regulacji prędkości
5. Podstawa
6. Końcówka do mieszania ciasta
7. Końcówka do ubijania
8. Końcówka do trzepania



7



6



8

OBSŁUGA**Sposób użycia**

1. Upewnij się, że pokrętko do regulacji prędkości jest w trybie wyłączonym (tryb 0) i podłącz kabel.
2. Przekręć pokrętko do wybranego położenia.

OSTRZEŻENIE! Gdy urządzenie jest w ruchu, nie wprowadzaj przyrządu do miski.

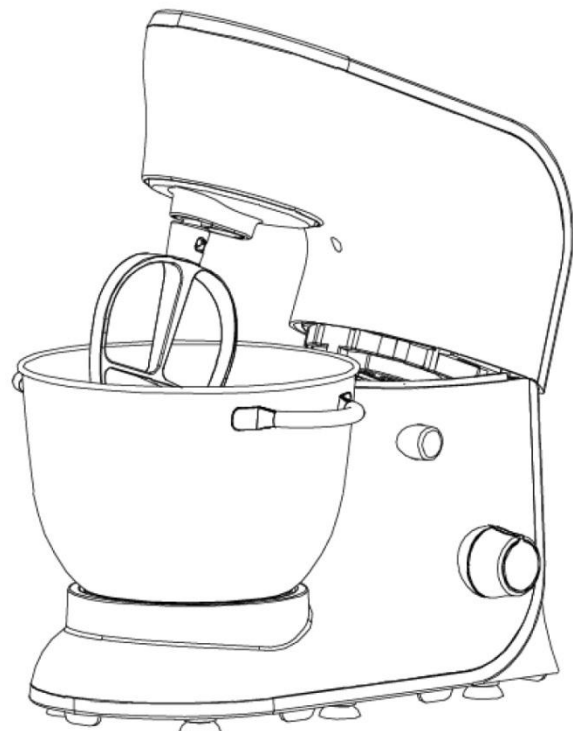
3. Nie korzystaj z urządzenia dłużej niż 5 minut pod rząd. Przed ponownym użyciem odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie. Aby ciasto było jak najlepsze, najpierw ustaw najniższą prędkość, a dopiero później wysoką.

UWAGA! Podczas przygotowywania ciasta składniki mogą osadzić się na ściance miski. Wyłącz urządzenie, zdejmij osłonę miski i za pomocą gumowej albo plastikowej łopatkı zeskrob składniki ze ścianek miski.

4. Po zakończonej pracy przekręć pokrętko do regulacji prędkości do trybu wyłączonego (tryb 0) i wyciągnij kabel z gniazdka.



5. Naciśnij przycisk podnoszenia, aby unieść górną część do górnego położenia.



WAŻNE! Przed uniesieniem części górnej sprawdź, czy końcówka nie znajduje się przy przedniej krawędzi części górnej, aby podczas podnoszenia nie zahaczyła o miskę. Jeśli końcówka zatrzymała się przy przedniej krawędzi części górnej, uruchom urządzenie na krótko, przekręcając pokrętko do regulacji prędkości. Wyłącz urządzenie i sprawdź, czy końcówka nie zatrzymała się przy przedniej krawędzi części górnej.

6. W razie potrzeby zeskrób produkty z końcówki za pomocą gumowej lub plastikowej łopatkii.
7. Wyciągnij końcówkę z mocowania. Aby ją wyciągnąć, chwyć za kołnierz końcówki.

WAŻNE! Przed demontażem końcówki wyłącz urządzenie (tryb 0), wyciągnij kabel z gniazdka i poczekaj, aż wszystkie części całkowicie się zatrzymają.

Przepisy

	Składniki	Przygotowanie
Ciasto (kończówka do mieszania ciasta)	500 ml mąki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umieść mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól w dużej misce. Dodaj tłuszcz, mleko i cukier waniliowy. 2. Mieszaj z najwyższą prędkością przez pół minuty. 3. Następnie zmniejsz prędkość do średniej na dwie minuty. 4. Wyłącz i oskrób ścianki miski. 5. Dodaj jajka i mieszaj przez półtorej minuty z najwyższą prędkością.
	300 ml cukru sypkiego	
	2 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia	
	3/4 łyżeczki soli	
	125 g masła lub margaryny	
	175 ml mleka	
	1 1/4 łyżeczki cukru waniliowego	
2 jajka		
Chleb owsiany (kończówka do mieszania ciasta)	500 ml mąki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przesiej mąkę, proszek do pieczenia, sól i cynamon, dodaj mąkę owsianą i odstaw. 2. Włóż masło, cukier, jajka i cukier waniliowy do miski i mieszaj z najwyższą prędkością przez dwie minuty. Wyłącz i oskrób ścianki miski. 3. Dodaj mleko i połowę wymieszanych suchych składników, połącz ze sobą i mieszaj z najwyższą prędkością przez minutę. 4. Dodaj resztę wymieszanych suchych składników i mieszaj z najwyższą prędkością przez minutę. Wyłącz i oskrób ścianki miski. 5. Dodaj wiórki czekoladowe i orzechy i mieszaj z najwyższą prędkością przez minutę.
	1 łyżeczka proszku do pieczenia	
	1 łyżeczki soli	
	1 1/2 łyżeczki cynamonu	
	500 ml mąki owsianej	
	250 g masła lub margaryny	
	125 ml cukru sypkiego	
	175 ml cukru brązowego	
	2 jajka	
	1 1/2 łyżeczki cukru waniliowego	
	75 ml mleka	
250 ml wiórków czekoladowych		
175 ml posiekanych orzechów		
Puree ziemniaczane (kończówka do ubijania)	1 kg obranych ziemniaków	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki i ugotuj na miękko, ale nie rozgotuj. 2. Włóż ugotowane ziemniaki do miski i mieszaj z najwyższą prędkością przez minutę. 3. Wyłącz i oskrób ścianki miski. 4. Dodaj ciepłe mleko, masło i sól. Mieszaj z najwyższą prędkością przez minutę.
	125 ml ciepłego mleka	
	2 łyżeczki masła lub margaryny	
	1 łyżeczki soli	
Piana z białek (kończówka do trzepania)	2 jajka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oddziel białka od żółtek, białka wlej do miski. 2. Ubij białka na sztywną pianę z najwyższą prędkością.

KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie, wyciągnij kabel z gniazdka i poczekaj, aż wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymają.

WAŻNE! Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.

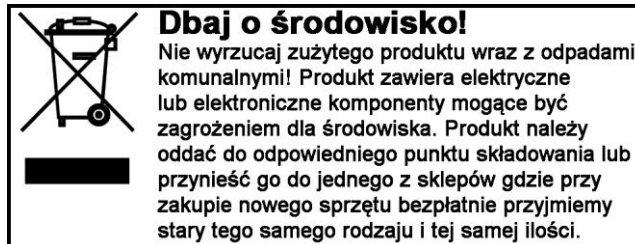
2. Wytrzyj podstawę i górną część szmatką zwilżoną łagodnym środkiem czyszczącym, a następnie do sucha czystą ściereczką.
3. Wytrzyj kabel zasilający w razie potrzeby.
4. Miskę i akcesoria umyj ciepłą wodą i płynem do naczyń, opłucz i wysusz. Części można myć w zmywarce.

WSKAZÓWKI

1. Przed użyciem pozwól składnikom, takim jak masło czy jajka nabrać temperatury pokojowej.
2. Aby zapobiec dostaniu się skorupki jajek do potrawy, rozbij jajko do innego naczynia przed włożeniem go do miski.
3. Nie mieszaj zbyt długo. Stosuj się do wskazówek zawartych w przepisie. Najwyższej prędkości używaj tylko do połączenia składników.
4. Temperatura otoczenia oraz składników może mieć wpływ na rezultat.
5. Rozpocznij mieszanie od niższej temperatury i stopniowo zwiększaj ją do podanej w przepisie.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem 801 600 500.

Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska
www.jula.pl



SAFETY INSTRUCTIONS

Read the User Instructions carefully before use.

Save these instructions for future reference.

Always take basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock or personal injury.

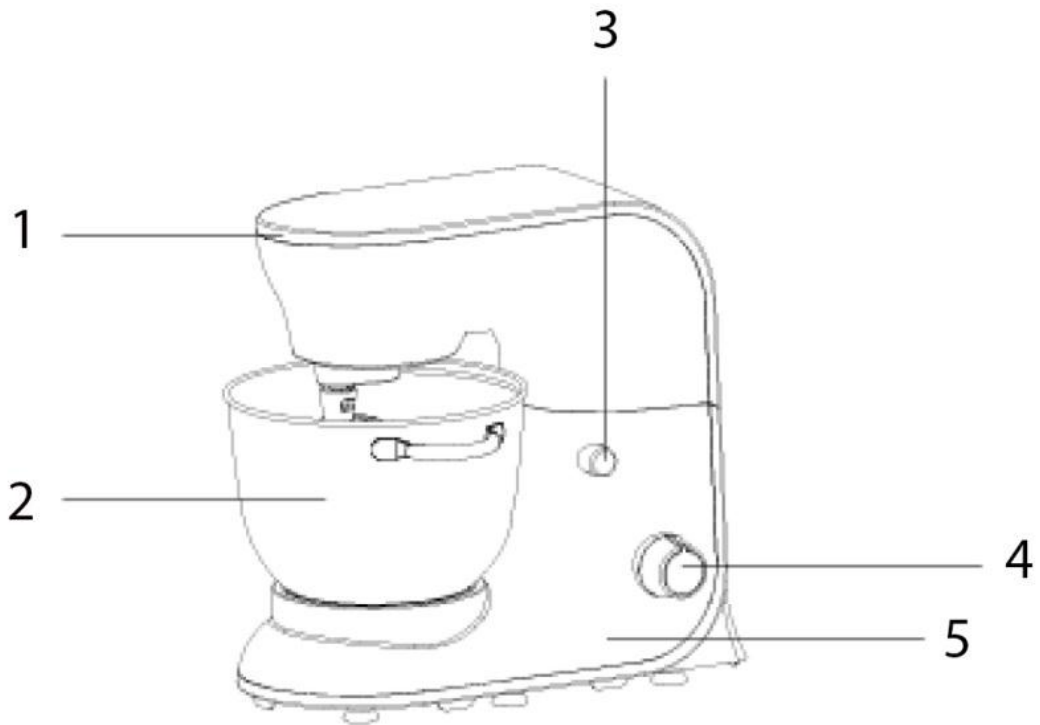
- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- Do not use the appliance if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the appliance to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Never leave the appliance unattended when switched on.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Avoid contact with moving parts. Keep your hair, clothing, hands, jewellery and other foreign objects away from moving parts.
- Keep the appliance under careful supervision when it is used by, or near children, or persons with functional disorders.
- The appliance is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders, or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the appliance from someone who is responsible for their safety.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance (position 0) after use. Switch off the appliance, unplug the power cord and wait until all moving parts have stopped completely before dismantling.
- Do not place the appliance on or near a hot stove, or in a hot oven.
- Never lift up the top when the appliance is running.
- Unplug the power cord when the appliance is not in use, and before replacing parts or cleaning.
- Never use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Do not use the appliance outdoors.

Save these instructions for future reference.

DESCRIPTION

NOTE: For household use only.

1. Top
2. Bowl
3. Button to open
4. Speed control
5. Base
6. Dough paddle
7. Whisk
8. Egg whisk



OPERATION

Use

1. Check that the speed control is switched off (position 0) and plug in the power cord.
2. Turn the speed control to the required position

WARNING: Never put utensils in the bowl while the appliance is running.

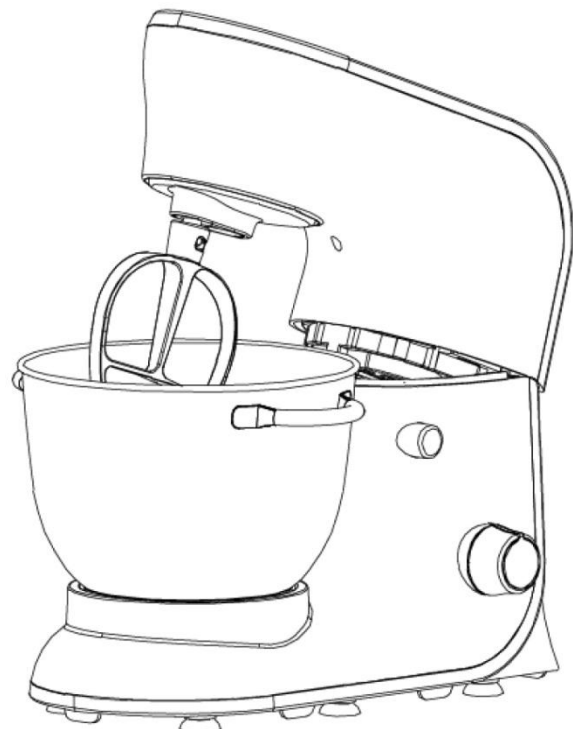
3. Do not run the appliance for more than 5 minutes at a time. Allow it to cool for 20 minutes before using it again. For best results when working the dough, run at low speed first and then at high speed.

NOTE: Ingredients can stick to the inside of the bowl. Switch off the appliance, remove the cover over the bowl, and scrape down the ingredients from the sides with a rubber or plastic scraper.

4. When you have finished working the dough, switch off the speed control (position 0) and unplug the power cord.



5. Press the opening button to lift the top to its upper position.



IMPORTANT: Before opening the top, check that the accessory is not at the front edge of the top because then it will touch the bowl when opening. If the accessory has stopped at the front edge of the top, switch on the appliance briefly by turning the speed control. Switch off the appliance and check that the accessory has not stopped at the front edge.

6. If necessary, scrape off any food from the accessory with a rubber or plastic scraper.
7. Pull the accessory out from its socket. Hold the collar on the accessory to pull it out.

IMPORTANT: Switch off the appliance (position 0), unplug the power cord and wait until all parts have completely stopped before removing accessories.

Recipes

	Ingredients	Method
Sponge cake (dough paddle)	5 dl flour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sift the flour, sugar, baking powder and salt together in a large bowl. Add butter or margarine, milk and vanilla powder. 2. Run for 1/2 minute at low speed to mix. 3. Run at medium speed for 2 minutes. 4. Switch off and scrape the bowl. 5. Add the eggs and run for 1 1/2 minutes at high speed.
	3 dl castor sugar	
	2 1/2 tsp baking powder	
	3/4 tsp salt	
	125 g butter or margarine	
	1 3/4 dl milk	
	1 1/4 tsp vanilla powder	
	2 eggs	
Oatmeal bread (dough paddle)	5 dl flour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sift the flour, baking powder, salt and cinnamon together and then add the oatmeal and put on one side. 2. Put the butter, sugar, eggs and vanilla powder in the bowl and run at fast speed for 2 minutes. Switch off and scrape the bowl. 3. Add the milk and half of the flour mixture, and mix together and then run at fast speed for 1 minute. 4. Add the rest of the flour mixture, and run at fast speed for 1 minute. Switch off and scrape the bowl. 5. Add the chocolate and nuts and run at fast speed for 1 minute.
	1 tsp baking powder	
	1 tsp salt	
	1 1/2 tsp cinnamon	
	5 dl oatmeal	
	250 g butter or margarine	
	1 1/4 dl castor sugar	
	1 3/4 dl brown sugar	
	2 eggs	
	1 1/2 tsp vanilla powder	
	3/4 dl milk	
	2.5 dl chopped chocolate	
1 3/4 dl chopped nuts		
Mashed potato (whisk)	1 kg peeled potatoes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the potatoes into small pieces and boil until just done, but not too soft. 2. Put the cooked potatoes in the bowl and run at medium speed for 1 minute. 3. Switch off and scrape the bowl. 4. Add hot milk, butter and salt. Run at fast speed for 1 minute.
	1.25 dl hot milk	
	2 tsp butter or margarine	
	1 tsp salt	
Whisked white of egg (egg whisk)	2 eggs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Separate the eggs and put the white of the eggs in the bowl. 2. Whisk the white of the eggs to a thick foam at fast speed.

MAINTENANCE

1. Switch off the appliance, unplug the power cord and wait until all moving parts have completely stopped before cleaning.

IMPORTANT: Never immerse the appliance in water or any other liquid.

2. Wipe the base and top with a cloth moistened with mild detergent and dry with a dry cloth.
3. Wipe the power cord, if necessary.
4. Wash the bowl and utensil in hot water and washing-up liquid and then dry. The parts can be washed in a dishwasher.

TIPS

1. Allow ingredients like butter and eggs to reach room temperature before using.
2. To avoid getting egg shell in the food, crack the eggs into another container before putting them in the bowl.
3. Do not overwork. Follow the instructions in the recipe. Run at low speed just long enough to mix the ingredients.
4. The room temperature and temperature of the ingredients can affect the result.
5. Start running at low speed and gradually increase to the speed given on the recipe.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.
www.jula.com

