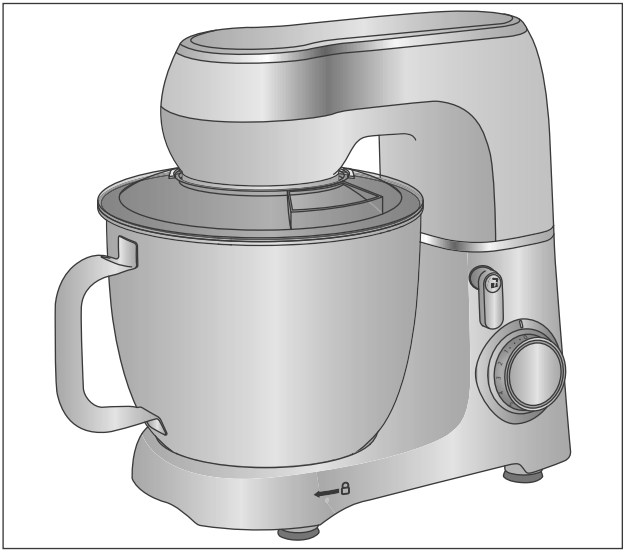
Ariete



Impastatrice
Kitchen machine
Pétrin
Küchenmaschine
Amasadora
Batedeira
Keukenmachine
Μίξερ με κάδο
Тестомес
عجّان
Тістоміс
Robot planetarny
Røremaskine

CE EAC

1583

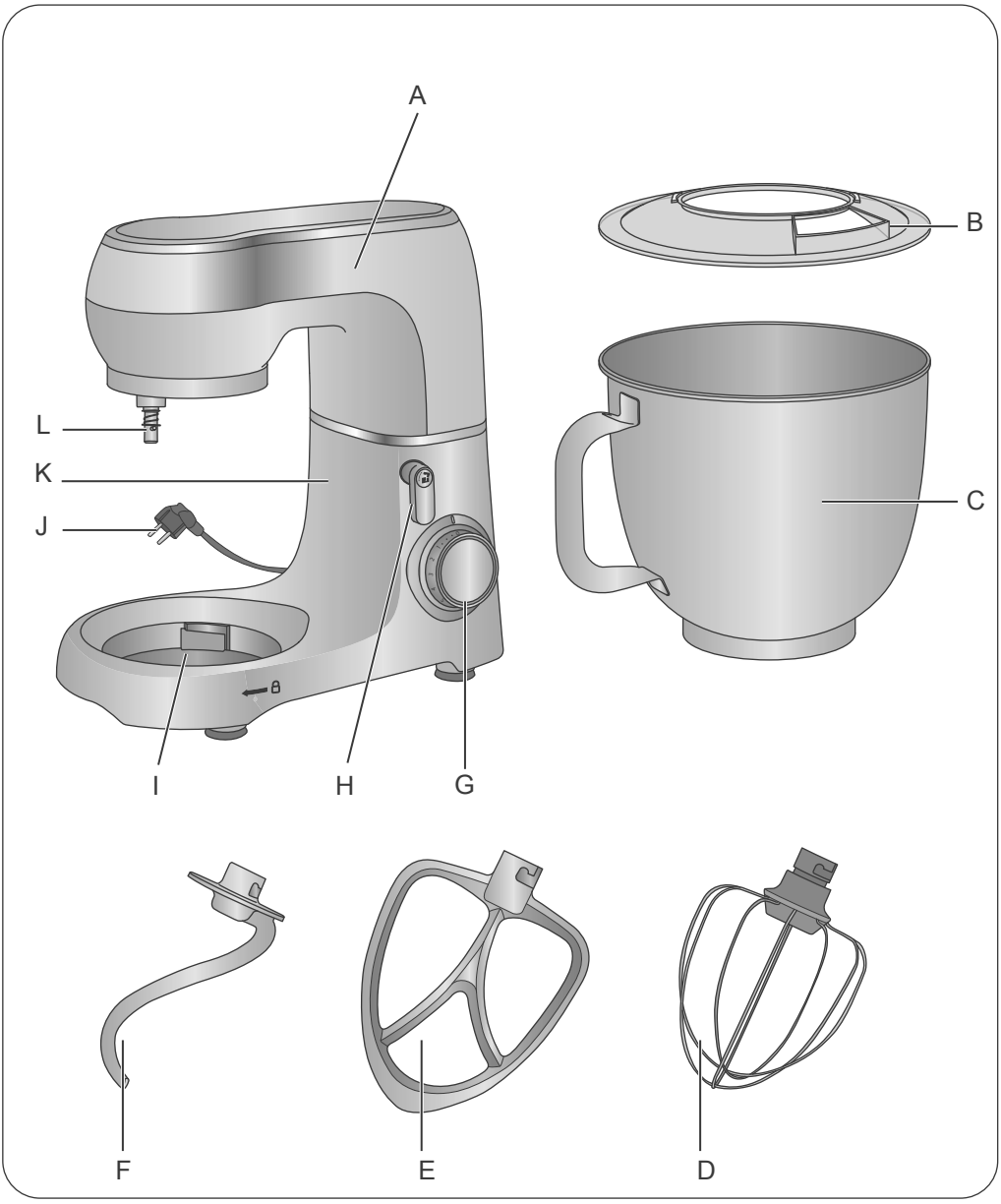


Fig. 1

Operazioni preliminari | Preliminary operations | Opérations préliminaires | Erste Schritte | Operaciones preliminares | Operações preliminares | Voorbereidende werkzaamheden | Προκαταρκτικές ενέργειες | Предварительные операции | العمليات الأولية | Підготовчі дії | Czynności wstępne | Forberedelser

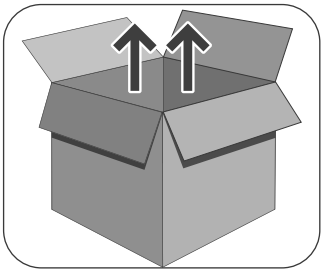


Fig. 2

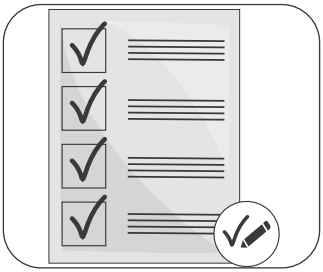


Fig. 3

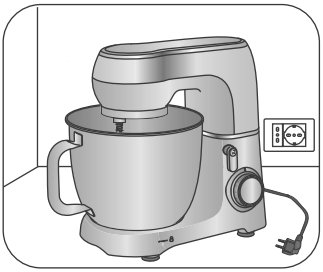


Fig. 4

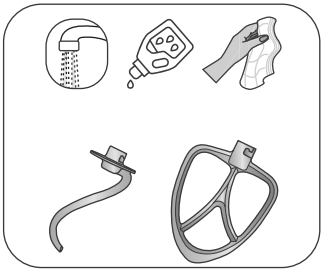


Fig. 5

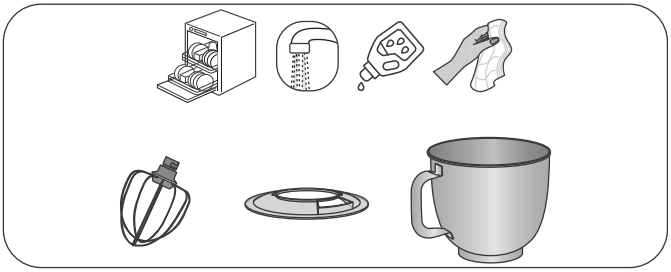


Fig. 6

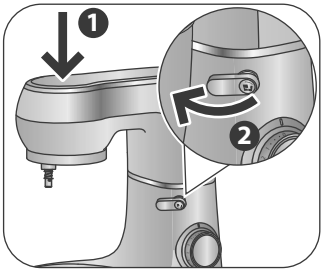


Fig. 7

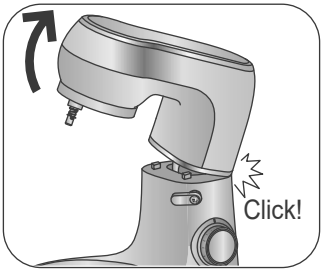


Fig. 8

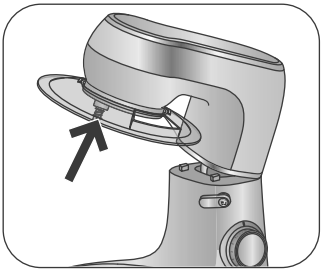


Fig. 9

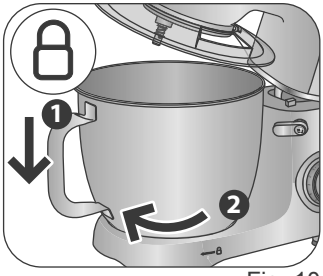


Fig. 10

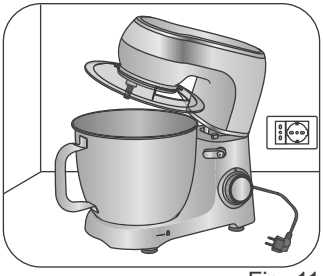


Fig. 11

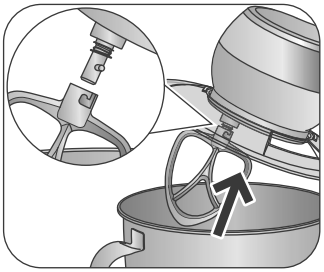


Fig. 12

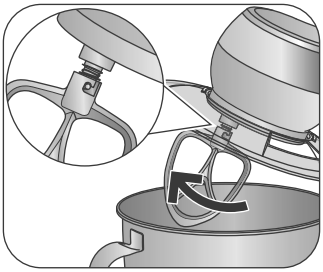


Fig. 13

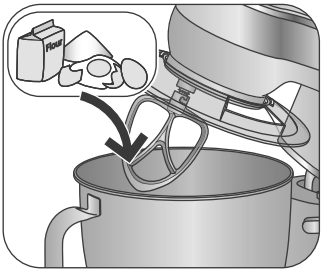


Fig. 14

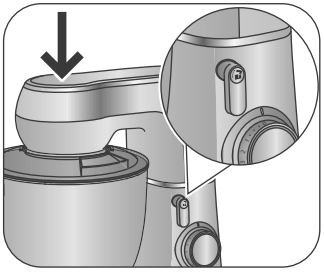


Fig. 15

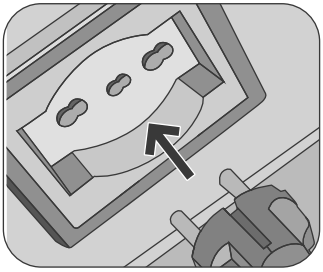


Fig. 16

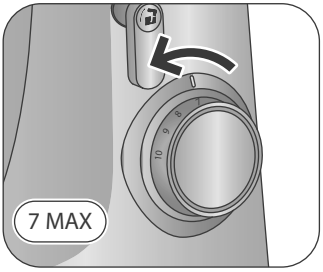


Fig. 17

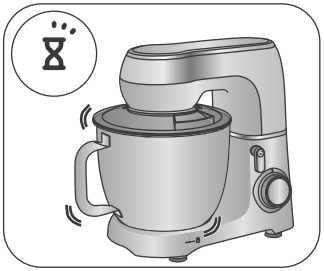


Fig. 18

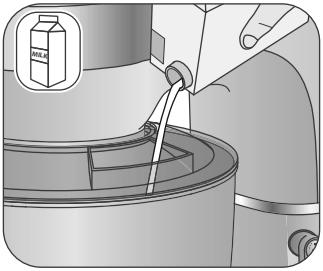


Fig. 19

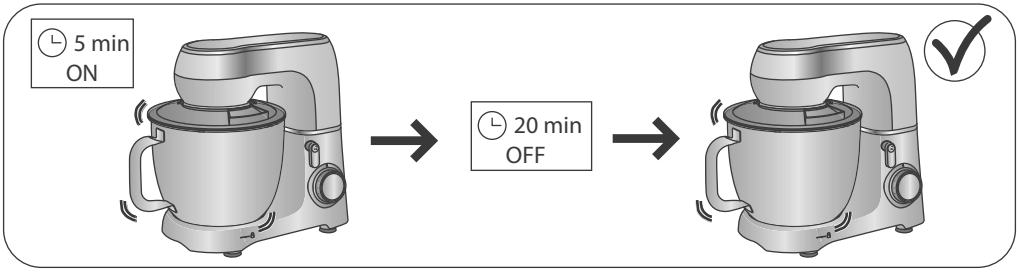


Fig. 20

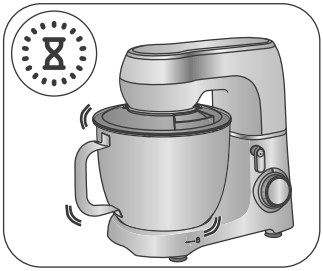


Fig. 21

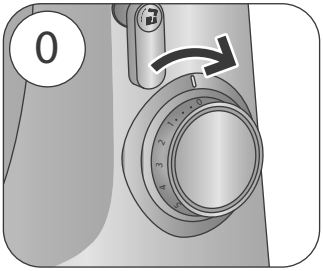


Fig. 22

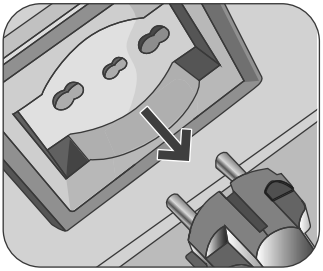


Fig. 23

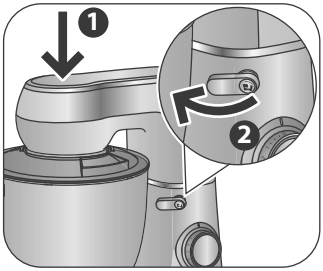


Fig. 24

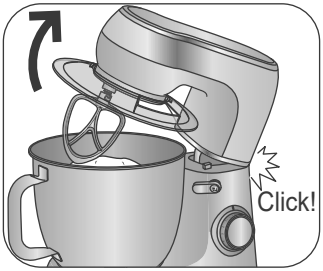


Fig. 25

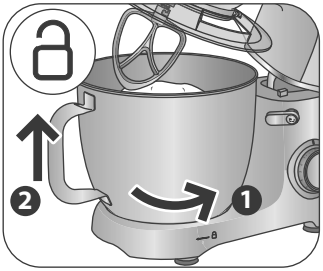


Fig. 26

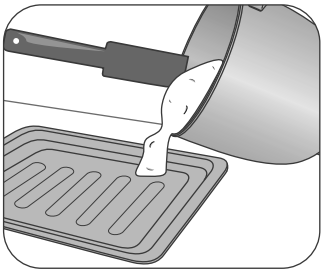


Fig. 27

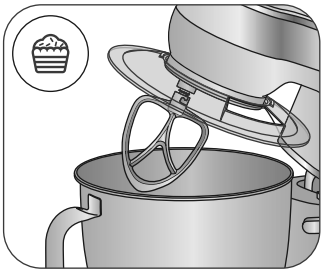


Fig. 28

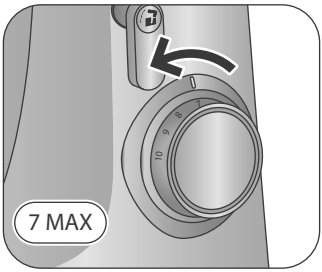


Fig. 29

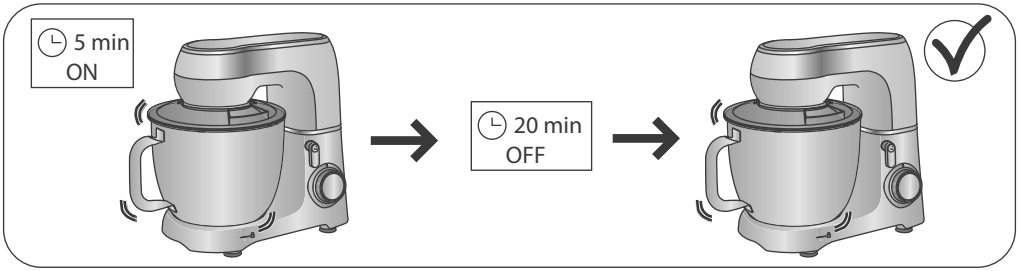


Fig. 30

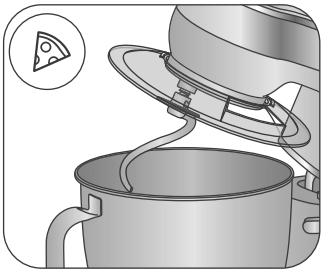


Fig. 31

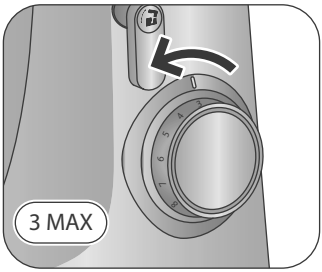


Fig. 32

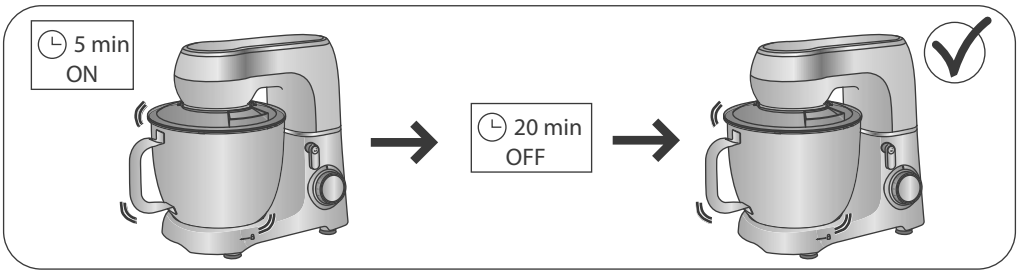


Fig. 33

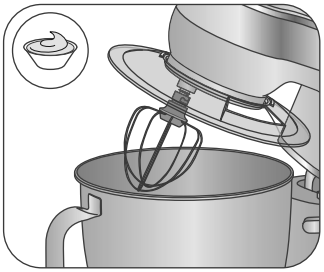


Fig. 34

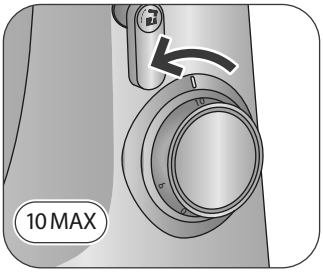


Fig. 35

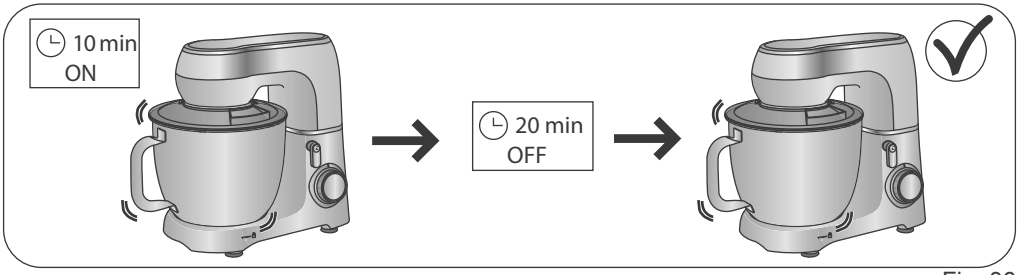


Fig. 36

Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung | Limpieza y mantenimiento | Limpeza e manutenção | Reiniging en onderhoud | Καθαρισμός και συντήρηση | Чистка и уход | التنظيف والصيانة | Чистка і догляд | Czyszczenie i konserwacja | Rengøring og vedligeholdelse

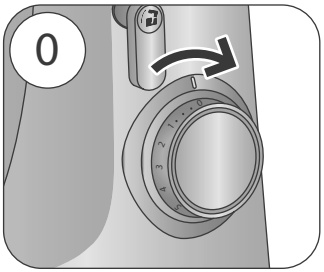


Fig. 37

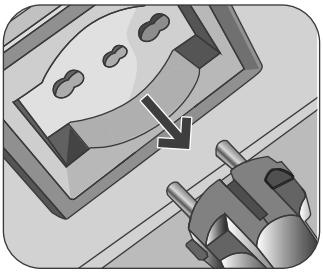


Fig. 38

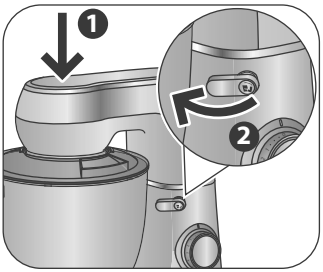


Fig. 39

Fig. 40

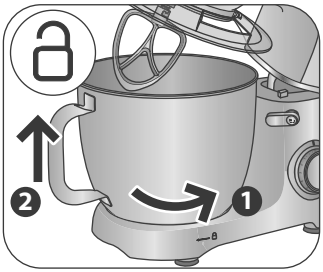


Fig. 41

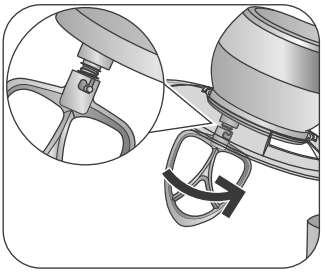


Fig. 42

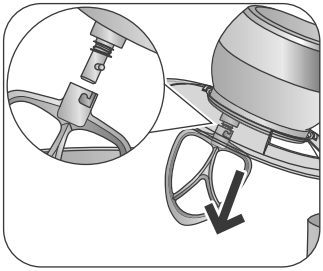


Fig. 43

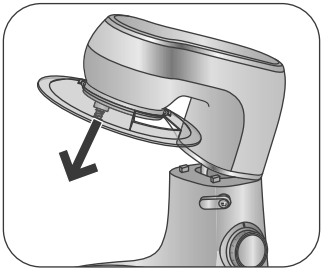


Fig. 44

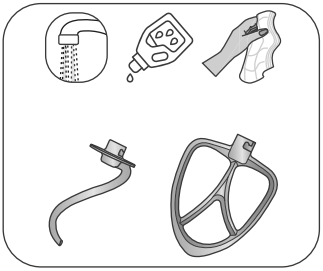


Fig. 45

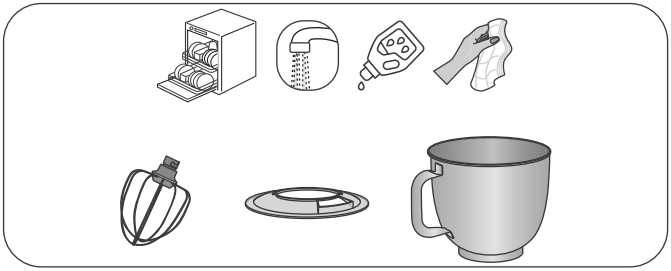


Fig. 46

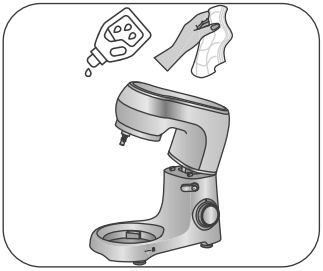


Fig. 47

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:

- nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
- nelle fattorie
- hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

⚠ Pericolo per i bambini

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.

- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

⚠ Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- In caso di inutilizzo, anche per un breve periodo di tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.

⚠ Attenzione - danni materiali

- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

- Se l'apparecchio emette del fumo nero durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da un Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.

Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega di leggere il foglietto allegato al prodotto.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

Consumo energetico in modalità off: 0,4 W

⚠ AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- L'apparecchio può essere utilizzato per impastare, montare diversi ingredienti e realizzare diverse preparazioni, usando gli accessori in dotazione.
- Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.
- Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.
- L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di rumore anomalo o vibrazione eccessiva durante il funzionamento.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi di aver inserito e bloccato correttamente tutti gli accessori, il coperchio paraschizzi e la ciotola.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi di aver abbassato correttamente il braccio dell'apparecchio.
- Quando si inseriscono liquidi caldi nella ciotola, fare attenzione a non far fuoriuscire e a non entrare in contatto con il liquido o il vapore.
- Non toccare le parti in movimento.
- Tenere le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
- Non introdurre gli alimenti nella ciotola con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure sul coperchio.
- Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, scollegare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dalla ciotola.

Descrizione dell'apparecchio

A - Braccio
B - Coperchio paraschizzi
C - Ciotola
D - Frusta per montare
E - Frusta per mescolare
F - Frusta per impastare
G - Manopola di regolazione della velocità
H - Leva di sblocco del braccio
I - Sede della ciotola in acciaio inox
J - Cavo di alimentazione
K - Corpo dell'apparecchio
L - Perno di attacco per la frusta

USO DELL'APPARECCHIO

Dopo aver tolto l'apparecchio dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che entreranno in contatto con alimenti. Vedere le immagini nella sezione "Operazioni preliminari".

Prima di inserire la frusta desiderata, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la manopola di regolazione della velocità (G) sia impostata su "0". Vedere le immagini nella sezione "Istruzioni per l'uso".

Uso degli accessori

Vedere le immagini nella sezione "Accessori".

Capacità e velocità massime consentite	
Capacità massima di farina da non superare	1 kg
Capacità massima totale da non superare (per maggiori dettagli riferirsi al paragrafo "Ricette")	1,5 kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (F) ( )	3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (E) ( )	7
Velocità massima consentita con la frusta per montare (D) ( )	10

La capacità massima della ciotola è di circa 1 kg. Non superare mai la capacità massima durante il riempimento della ciotola.

L'apparecchio dispone di tre tipi di fruste:

	Frusta per impastare (F)	Per tutti i tipi di impasti duri (es. pasta per pizza, pasta fresca, pane).
	Frusta per mescolare (E)	Per impasti consistenti con uova e burro (es. pasta frolla).
	Frusta per montare (D)	Per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per Pan di Spagna e dolci morbidi.

È possibile aggiungere gli ingredienti anche attraverso la fessura presente sul coperchio paraschizzi (Fig. 19).

Se si usano le fruste per impastare (F) e per mescolare (E), non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.

Se si usa la frusta per montare (D), non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 20 minuti.

La non osservanza di queste regole può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

⚠ AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.
- Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Durante la pulizia, prestare attenzione alle parti affilate degli accessori.

Vedere le immagini nella sezione "Pulizia e manutenzione".

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Dopo l'uso, pulire il perno di attacco della frusta. Durante il funzionamento, il perno di attacco della frusta produce dello sporco a causa dell'alta velocità e dell'attrito.

Pulizia degli accessori

- La ciotola (C), il coperchio paraschizzi (B) e la frusta per montare (D) possono essere lavate in lavastoviglie; la frusta per mescolare (E) e quella per impastare (F) devono essere lavate a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Non tenere gli accessori immersi nell'acqua troppo a lungo.

Dopo la pulizia, asciugare ogni parte dell'apparecchio prima di rimontarla.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica. In caso di rottamazione, provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio smette di funzionare durante l'uso.	L'apparecchio è stato in funzione troppo a lungo e il motore si è surriscaldato. Il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento del motore si è attivato.	Ruotare la manopola di regolazione della velocità in posizione "0". Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e far raffreddare per circa 15-30 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e riaccendere l'apparecchio.
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Non c'è corrente elettrica.	Attendere il ritorno della corrente elettrica.
	La leva di sblocco del braccio non è tornata alla posizione iniziale.	Abbassare la leva di sblocco del braccio.
L'apparecchio fa un rumore troppo forte durante il funzionamento.	L'apparecchio fa più rumore quando lavora a una velocità alta, meno rumore quando lavora a una velocità bassa.	Scegliere la corretta velocità di funzionamento.
	La quantità di impasto mescolato è troppo elevata.	Ridurre la quantità di impasto.
	Il tempo di funzionamento è troppo lungo.	Ruotare la manopola di regolazione della velocità in posizione "0". Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Riprendere il funzionamento dell'apparecchio.
La velocità di funzionamento dell'apparecchio diminuisce o è instabile.	La quantità di impasto mescolato è troppo elevata o l'impasto è troppo duro.	Ridurre la quantità di impasto.
	Abbassamento di tensione elettrica.	Spegnere l'apparecchio. Attendere che la tensione elettrica si stabilizzi prima di utilizzare l'apparecchio.
L'apparecchio vibra eccessivamente durante il funzionamento.	Il cuscinetto del piede dell'apparecchio si è staccato.	Verificare che il cuscinetto del piede dell'apparecchio sia posizionato correttamente.
	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana e stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
Il braccio dell'apparecchio non si abbassa correttamente dopo aver inserito il coperchio paraschizzi e la ciotola.	Il coperchio paraschizzi e la ciotola non sono stati inseriti correttamente.	Inserire correttamente il coperchio paraschizzi e la ciotola.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Dopo l'uso dell'apparecchio, l'impasto è diventato scuro.	Dal braccio o dal perno di attacco per la frusta cade dello sporco nell'impasto.	Prima dell'uso, verificare che l'apparecchio e le sue parti siano puliti.

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,3 KG.

450 ml d'acqua tiepida
30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale
30 g d'olio
350 g di farina "00"
350 g di semola rimacinata di grano duro

- Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Aggiungere al liquido il sale e l'olio.
- Usando la frusta per impastare (F), impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.
- Proseguire a velocità "1" per circa 2 minuti dall'inizio.
- Passare a velocità "2" e poi "3" e impastare ancora per 3 minuti, fino a che l'impasto avrà assunto una forma arrotondata.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola.
- Lasciar lievitare l'impasto a temperatura ambiente per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.
- Su un piano infarinato, dare all'impasto la forma desiderata.
- Porre l'impasto su una teglia da forno unta d'olio o rivestita di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 30 minuti.
- Cuocere l'impasto in forno preriscaldato a 220 °C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

RICETTA BASE PER PASTA DI SEMOLA – 750 G.

500 g di farina di semola
220 ml di acqua
15 ml d'olio
1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare (F), impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 4-5 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Trafilare la pasta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

IT

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 750 G.

500 g di farina "00"
2 uova intere (circa 120 g)
120 ml di acqua fredda
15 ml d'olio
1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare (F), impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 4 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Trafilare la pasta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,1 KG.

500 g di farina "00"
250 g di burro freddo a pezzetti
200 g di zucchero
2 uova intere
Un pizzico di sale
Aromi (per esempio vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia)

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando la frusta per mescolare (E), impastare a velocità "2" per 3 minuti.
- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e dargli una forma arrotondata.
- Avvolgere l'impasto con una pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.
- Stendere la pasta su un piano infarinato nelle dimensioni desiderate.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170/180 °C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta.

RICETTA BASE PER MERINGA – 300 G.

100 g di albumi (3 albumi)
200 g di zucchero semolato
Un pizzico di sale

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta per montare (D), montare a neve a velocità "6" per 1 minuto.
- Aumentare rapidamente la velocità fino a "10" e aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto fermo e sodo, con la superficie bianca e lucida.
- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la ciotola.
- Con l'aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiai, formare le meringhe su teglie da forno rivestite di carta oleata o poco imburrate.
- Cuocere le meringhe in forno preriscaldato a 100 °C per 2 ore e 30 minuti, lasciando lo sportello socchiuso per permettere all'umidità di uscire e alle meringhe di seccare bene.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

EN

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:

- in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
- on farms
- hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).

- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.

⚠ Danger for children

- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.

- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended that all potentially dangerous components of the appliance, especially for children who could use the appliance as a game, are rendered harmless.

Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Never immerse the appliance, plug or power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.

Warning – material damage

- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near flammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.

- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).

⚠ Danger of damage due to other causes

- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance must not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centre or technicians, in order to prevent any risk.

For the proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU, please read the leaflet attached to the product.

- **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

Power consumption in off mode: 0,4 W

⚠ SAFETY WARNINGS DURING USE

- The appliance can be used to mix or beat many ingredients in order to prepare different recipes, using the provided accessories.
- This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.
- Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.
- Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Do not use the appliance in case of unusual noise or excessive vibration during operation.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Before turning on the appliance, make sure that all the accessories, the splash-proof lid and the bowl are correctly installed and locked in place.
- Before turning on the appliance, make sure that the mixer arm of the appliance is lowered correctly.
- When pouring hot liquids into the bowl, be careful not to let them out and come into contact with the liquid or steam.
- Do not touch the moving parts.
- Keep your hands and kitchen utensils away from the moving parts of the appliance.
- Never introduce food into the bowl using your hands during operation; always use the designated openings on the lid.

- Do not remove food from the bowl sides when the appliance is operating. Turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.
- Always unplug the power cord from the power outlet before assembling or disassembling individual parts or before cleaning the appliance, even when it is not in use.
- Do not move the appliance without removing the food from the bowl.

Description of the appliance

A - Mixer arm
B - Splash-proof lid
C - Bowl
D - Whisk
E - Beater
F - Dough hook
G - Speed control knob
H - Arm release lever
I - Stainless steel bowl seat
J - Power cord
K - Body of the appliance
L - Mixing accessory coupling pin

HOW TO USE THE APPLIANCE

After having removed the appliance from the box, before using the appliance for the first time, wash thoroughly in soapy water all the elements which will come into contact with food. See the pictures in the "Getting Started" section.

Before inserting the desired mixing accessory, make sure that the appliance is turned off and that the speed control knob (G) is set on “0”. See the pictures in the "Instructions for use" section.

Using the accessories
See the pictures in the "Accessories" section.

Maximum allowed quantities and speed	
Maximum amount of flour which must not be exceeded	1 kg
Total maximum amount which must not be exceeded (for further details, refer to the "Recipes" paragraph)	1.5 kg
Maximum allowed speed with the dough hook (F) ( )	3
Maximum allowed speed with the beater (E) ( )	7
Maximum allowed speed with the whisk (D) ( )	10

The maximum capacity of the bowl is approximately 1 kg. Never exceed the maximum capacity when filling the bowl.

The appliance has three types of mixing accessories:

	Dough hook (F)	For all types of hard mixtures (such as pizza dough, fresh pasta dough, bread).
	Beater (E)	For compact mixtures featuring eggs and butter (such as shortcrust pastry).
	Whisk (D)	To beat egg whites, cream, instant puddings, ready-to-use mixtures for cakes and desserts; to give a creamy texture to margarine or butter with sugar (use margarine or butter at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other soft cakes.

Additional ingredients can be poured into the bowl also through the opening on the splash-proof lid (Fig. 19).

When using the dough hook (F) and the beater (E), do not operate the appliance for more than 5 minutes consecutively; then allow it to cool down for at least 20 minutes.

When using the whisk (D), do not operate the appliance for more than 10 minutes consecutively; then allow it to cool down for at least 20 minutes.

Failure to comply with these rules may result in a damage to the product not covered by warranty.

⚠ SAFETY WARNINGS DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- When cleaning, pay attention to the sharp parts of the accessories.

See the pictures in the "Cleaning and maintenance" section.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- After use, clean the mixing accessory coupling pin. During operation, the mixing accessory coupling pin produces dirt due to high speed and friction.

Cleaning the accessories

- The bowl (C), the splash-proof lid (B) and whisk (D) can be washed in the dishwasher; the beater (E) and the dough hook (F) should be washed by hand with warm water and neutral detergent.
- Do not keep accessories immersed in water for too long.

After cleaning, dry every part of the appliance before reassembling it.

DECOMMISSIONING

EN

In the event of the appliance decommissioning, disconnect the power plug from the power outlet. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance stops working during use.	The appliance has been in operation for too long and the motor has overheated. The motor overheating protection has activated.	Turn the speed control knob to the "0" position. Unplug the appliance from the power outlet and let it cool down for about 15-30 minutes. Plug the power cord into the power outlet and turn on the appliance.
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	There is no electricity.	Wait for the electricity to return.
	The arm release lever has not returned to its initial position.	Lower the arm release lever.
The appliance makes too much noise during operation.	The appliance makes more noise when working at a high speed, less noise when working at a low speed.	Choose the correct operating speed.
	The amount of dough in the mixer is too high.	Reduce the amount of dough.
	The operating time is too long.	Turn the speed control knob to the "0" position. Let the appliance cool down for a few minutes. Resume appliance operation.
The operating speed of the appliance decreases or is unstable.	The amount of dough in the mixer is too high or the dough is too hard.	Reduce the amount of dough.
	Electrical voltage drop.	Turn off the appliance. Wait for the electrical voltage to stabilise before using the appliance.
The appliance vibrates excessively during operation.	The foot pad of the appliance has come off.	Check that the foot pad of the appliance is in the correct position.
	The appliance is not placed on a flat and stable surface.	Place the appliance on a flat and stable surface.

Problems	Possible causes	Solutions
The mixer arm of the appliance does not lower properly after inserting the splash-proof lid and the bowl.	The splash-proof lid and the bowl have not been installed correctly.	Insert the splash-proof lid and the bowl correctly.
After using the appliance, the dough turned dark.	Dirt falls into the dough from the mixer arm or the mixing accessory coupling pin.	Before use, check that the appliance and its parts are clean.

RECIPES

BASIC RECIPE FOR BREAD DOUGH – 1.3 KG.

450 ml of warm water
30 g of fresh yeast or 14 g of dry yeast
2 teaspoons of sugar
1 teaspoon of salt
30 g of oil
350 g of “00” flour
350 g of reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with water and sugar into the bowl. Let it sit for 15 minutes.
- Add salt and oil to the mixture.
- Use the dough hook (F) to mix at speed “1”, gradually adding flours.
- Continue to mix at speed “1” for about 2 minutes.
- Use speed “2” and then speed “3” to mix for another 3 minutes, until the dough has taken on a round shape.
- Place the dough in a bowl slightly greased with oil and cover it with plastic wrap.
- Let it rise at room temperature for 1 hour or until it doubles in volume.
- On a floured surface, give the dough the desired shape.
- Place the dough on a baking tray greased with oil or covered with paper and oil. Cover it using a cloth and let it rise for another 30 minutes.
- Cook in the pre-heated oven at 220 °C for 25-35 minutes according to its shape or until the bread base makes a dull and empty sound when knocked.

BASIC RECIPE FOR SEMOLINA PASTA – 750 G.

500 g of semolina flour
220 ml of water
15 ml of oil
1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook (F) to mix at increasing speed from “1” to “3” for about 4-5 minutes, until the dough has a “chopped” texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover it with plastic wrap. Let it sit for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough.
- Cook in boiling salted water from 5 to 8 minutes depending on the pasta type.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 750 G.

500 g of “00” flour
2 whole eggs (about 120 g)
120 ml of cold water
15 ml of oil
1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook (F) to mix at increasing speed from “1” to “3” for about 4 minutes, until the dough has a “chopped” texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover it with plastic wrap. Let it sit for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough.
- Cook in boiling salted water from 5 to 8 minutes depending on the pasta type.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.1 KG.

500 g of “00” flour
250 g of cold butter chopped into small pieces
200 g of sugar
2 whole eggs
A pinch of salt
Flavourings (such as vanilla, lemon peel, orange zest)

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the beater (E) to mix at speed “2” for 3 minutes.
- Place the dough on the counter top and give it a rounded shape.
- Wrap the dough in plastic wrap and put it in the fridge for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the dough on a floured surface until reaching the desired thickness and size.
- Cook in the pre-heated oven at 170/180 °C from 15 to 25 minutes according to the recipe.

BASIC RECIPE FOR MERINGUE – 300 G.

100 g of egg whites (3 egg whites)
200 g of granulated sugar
A pinch of salt

- Add the egg whites at room temperature together with salt to the bowl.
- Use the whisk (D) and whip the egg whites at speed “6” for 1 minute.
- Quickly increase the speed until reaching speed “10” and gradually add the granulated sugar.
- Continue to whip for a few more minutes to work all the ingredients into a compact and hard mixture, with white and shiny surface.
- Turn off the appliance and remove the bowl.
- Using a pastry bag or two spoons, shape the meringues on baking trays covered with paper lightly greased with oil or butter.
- Cook the meringues in the pre-heated oven at 100 °C for 2 hours and 30 minutes, leaving the oven door ajar for a couple of inches, to allow the moisture to go out and the meringues to dry thoroughly.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lire ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :

- dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
- dans les fermes
- hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

⚠ Danger pour les enfants

- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

⚠ Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le Fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- En cas de non-utilisation, même pendant une brève période de temps, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

⚠ Attention - dommages matériels

- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple, tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais placer d' objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).

⚠ Danger de dommages dus à d'autres causes

- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- Placer l'appareil dans un endroit bien éclairé, propre et présentant la prise de courant facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.

Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, lire la notice jointe au produit.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Consommation d'énergie en modalité off : 0,4 W

⚠ AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- L'appareil peut être utilisé pour pétrir ou battre les ingrédients et pour réaliser de nombreuses recettes, grâce aux accessoires fournis.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.
- Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui décline toute responsabilité pour les dommages de toute nature, résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de bruit anormal ou de vibration excessive lors du fonctionnement.

- Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que tous les accessoires, le couvercle contre les éclaboussures et le bol sont correctement installés et verrouillés en place.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bras de l'appareil est correctement abaissé.
- Lorsqu'on verse des liquides chauds dans le bol, faire attention à ne pas les faire déborder et à ne pas entrer en contact avec le liquide ou la vapeur.
- Ne pas toucher les pièces mobiles.
- Toujours garder vos mains et les ustensiles de cuisine loin de pièces mobiles.
- Ne jamais insérer la nourriture dans le bol avec les mains lors du fonctionnement ; toujours utiliser les ouvertures placées sur le couvercle.
- Ne pas retirer les aliments des parois du bol lors du fonctionnement de l'appareil. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments du bol.

FR

Description de l'appareil

A - Bras
B - Couvercle contre les éclaboussures
C - Bol
D - Fouet à battre
E - Fouet à mélanger
F - Fouet à pétrir
G - Bouton rotatif de réglage de la vitesse
H - Levier de déverrouillage du bras
I - Siège du bol en acier inoxydable
J - Cordon d'alimentation
K - Corps de l'appareil
L - Pivot d'attelage pour le fouet

UTILISATION DE L'APPAREIL

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, à la première utilisation, laver soigneusement à l'eau savonneuse toutes les parties qui entrent en contact avec la nourriture. Voir les images dans la section « Opérations préliminaires ».

Avant d'installer le fouet désiré, s'assurer que l'appareil est éteint et que le bouton rotatif de réglage de la vitesse (G) est réglé sur « 0 ». Voir les images dans la section « Mode d'emploi ».

Utilisation des accessoires

Voir les images dans la section « Accessoires ».

Capacité et vitesse maximale autorisées	
Capacité maximale de farine à ne pas dépasser	1 kg
Capacité maximale totale à ne pas dépasser (pour plus de détails, consulter le paragraphes "Recettes")	1,5 kg
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à pétrir (F) ( )	3
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à mélanger (E) ( )	7
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à battre (D) ( )	10

La capacité maximale du bol est d'environ 1 kg. Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du bol.

L'appareil dispose de trois types de fouets :

	Fouet à pétrir (F)	Pour tous les types de pâte dure (par exemple la pâte à pizza, des pâtes fraîches, pain).
	Fouet à mélanger (E)	Pour des pâtes à base d'œufs et de beurre (par exemple la pâte sablée).
	Fouet à battre (D)	Pour monter en neige les blancs d'oeuf, la crème, les puddings instantanés, les mélanges pour gâteaux prêts à l'emploi ; pour rendre la margarine ou le beurre avec du sucre plus crémeux (utiliser de la margarine ou du beurre à température ambiante) ; pour mélanger les oeufs, pour le biscuit de Savoie et d'autres gâteaux moelleux.

On peut ajouter les ingrédients aussi par l'ouverture placée sur le couvercle contre les éclaboussures (Fig. 19).

Lorsqu'on utilise des fouets à pétrir (F) et à mélanger (E), ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives, puis le laisser refroidir pendant au moins 20 minutes.

Lorsqu'on utilise des fouets à battre (D), ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives, puis le laisser refroidir pendant au moins 20 minutes.

Le non-respect de ces normes peut entraîner un dommage à l'appareil non couvert par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Pendant le nettoyage, faire attention aux parties tranchantes des accessoires.

Voir les images dans la section « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Après l'utilisation, nettoyer le pivot d'attelage pour le fouet. Pendant le fonctionnement, le pivot d'attelage pour le fouet produit de la saleté à cause de la vitesse élevée et de la friction.

Nettoyage des accessoires

- Le bol (C), le couvercle contre les éclaboussures (B) et le fouet à battre (D) peuvent être lavés au lave-vaisselle ; le fouet à mélanger (E) et à pétrir (F) doit être lavé à la main avec de l'eau tiède et un détergent neutre.
- Ne pas laisser les accessoires immergés dans l'eau trop longtemps.

Après le nettoyage, sécher toutes les parties de l'appareil avant de les réinstaller.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil doit être mis hors service, débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique. En cas de mise au rebut, séparer les différents matériaux utilisés dans la construction de l'appareil et les éliminer conformément à leur composition et aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil cesse de fonctionner pendant l'utilisation.	L'appareil a été en marche trop longtemps et le moteur a surchauffé. Le dispositif de protection contre la surchauffe du moteur s'est activé.	Tourner le bouton rotatif de réglage de la vitesse sur « 0 ». Débrancher l'appareil de la prise de courant et le laisser refroidir pendant environ 15-30 minutes. Brancher la fiche sur la prise électrique et allumer l'appareil.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne marche pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	Il n'y a pas d'électricité.	Attendre le retour de l'électricité.
	Le levier de déverrouillage du bras n'est pas revenu à sa position initiale.	Abaisser le levier de déverrouillage du bras.
L'appareil fait un bruit trop fort pendant son fonctionnement.	L'appareil fait plus de bruit lorsqu'il fonctionne à grande vitesse et moins de bruit lorsqu'il fonctionne à faible vitesse.	Choisir la bonne vitesse de fonctionnement.
	La quantité de pâte est trop élevée.	Diminuer la quantité de pâte.
	Le temps de fonctionnement est trop long.	Tourner le bouton rotatif de réglage de la vitesse sur « 0 ». Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Reprendre le fonctionnement de l'appareil.
La vitesse de fonctionnement de l'appareil diminue ou est instable.	La quantité de pâte est trop élevée ou la pâte est trop dure.	Diminuer la quantité de pâte.
	Chute de tension électrique.	Eteindre l'appareil. Attendre que la tension électrique se stabilise avant d'utiliser l'appareil.
L'appareil vibre excessivement pendant le fonctionnement.	Le tapis anti-vibration de l'appareil s'est détaché.	Vérifier que le tapis anti-vibration de l'appareil est correctement positionné.
	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane et stable.	Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
Le bras de l'appareil ne s'abaisse pas correctement après l'insertion du couvercle contre les éclaboussures et du bol.	Le couvercle contre les éclaboussures et le bol n'ont pas été insérés correctement.	Insérer correctement le couvercle contre les éclaboussures et le bol.
Après l'utilisation de l'appareil, la pâte est devenue foncée.	Des saletés tombent dans la pâte à partir du bras ou du pivot d'attelage pour le fouet.	Avant l'utilisation, vérifier que l'appareil et ses parties sont propres.

RECETTES

RECETTE BASE POUR LA PÂTE À PAIN – 1,3 KG.

450 ml d'eau tiède
30 g de levure fraîche ou 14 g de levure sèche
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café de sel
30 g d'huile
350 g de farine « 00 »
350 g de semoule remoulue de blé dur

- Mélanger la levure avec l'eau et le sucre dans le bol. Laisser reposer pendant 15 minutes.
- Ajouter le sel et l'huile au liquide.
- Utiliser le fouet à pétrir (F), pétrir à la vitesse « 1 » et ajouter peu à peu les farines.
- Continuer à la vitesse « 1 » pendant 2 minutes.
- Passer à la vitesse « 2 » et ensuite « 3 » et faire mélanger encore pendant 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte prenne une forme ronde.
- Placer la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrir d'un film alimentaire.
- Laisser lever à température ambiante pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Placer la pâte sur un plan de travail fariné et lui donner la forme souhaitée.
- Placer la pâte sur une plaque de cuisson huilée ou recouverte de papier sulfurisé huilé, couvrir avec un torchon et laisser lever pendant encore 30 minutes.
- Faire cuire la pâte au four préchauffé à 220 °C pendant 25-35 minutes en fonction de la forme ou jusqu'à ce que, en frappant sur la base du pain, un bruit sourd, de vide, se produise.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES DE SEMOULE – 750 G.

500 g de farine de semoule
220 ml d'eau
15 ml d'huile
1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérer dans le bol tous les ingrédients à l'exception de l'eau, qui doit être versée peu à peu lors de la préparation.
- Utiliser le fouet à pétrir (F) pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 4-5 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
- Placer la pâte dans un bol fariné et la couvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Étaler la pâte.
- Faire cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 5-8 minutes en fonction de la forme des pâtes.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS – 750 G.

500 g de farine « 00 »
2 œufs entiers (environ 120 g)
120 ml d'eau froide
15 ml d'huile
1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérer dans le bol tous les ingrédients à l'exception de l'eau, qui doit être versée peu à peu lors de la préparation.
- Utiliser le fouet à pétrir (F) pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
- Placer la pâte dans un bol fariné et la couvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Étaler la pâte.
- Faire cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 5-8 minutes en fonction de la forme des pâtes.

RECETTE BASE POUR LA PÂTE SABLÉE – 1,1 KG.

500 g de farine « 00 »
250 g de beurre froid en morceaux
200 g de sucre
2 œufs entiers
Une pincée de sel
Arômes (par exemple de la vanille, du zeste de citron, du zeste d'orange)

- Insérer dans le bol tous les ingrédients.
- Utiliser le fouet à mélanger (E) pour mélanger à la vitesse « 2 » pendant 3 minutes.
- Placer la pâte sur un plan de travail et lui donner une forme arrondie.
- Recouvrir la pâte d'un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne ferme légèrement.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à atteindre la taille souhaitée.
- Faire cuire au four préchauffé à 170-180 °C pendant 15-25 minutes en fonction de la recette.

RECETTE BASE POUR LA MERINGUE – 300 G.

100 g de blancs d'œuf (3 blancs d'œuf)
200 g de sucre cristallisé
Une pincée de sel

- Insérer dans le bol les blancs d'œuf à température ambiante et le sel.
- Utiliser le fouet à battre (D) pour monter les blancs en neige à la vitesse « 6 » pendant 1 minute.
- Augmenter la vitesse rapidement jusqu'à atteindre la vitesse « 10 » et ajouter peu à peu le sucre cristallisé.
- Continuer à battre pendant encore quelques minutes, jusqu'à obtenir une pâte ferme et solide, présentant une surface blanche et brillante.
- Éteindre l'appareil et retirer le bol.
- Utiliser une poche à douille ou deux cuillerées pour former les meringues sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé huilé ou beurrée légèrement.
- Faire cuire les meringues au four préchauffé à 100 °C pendant 2 heures et 30 minutes, en laissant la porte du four entrouverte de quelques centimètres afin de permettre à l'humidité de sortir et aux meringues de sécher correctement.

SICHERHEITSHINWEISE

BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigefügt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, da bei Fehlern, die auf eine unsachgemäße Verpackung des Produkts zum Zeitpunkt des Versands an ein autorisiertes Servicezentrum zurückzuführen sind, kein kostenloser Service gewährt wird.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

⚠ Gefahr für Kinder

- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Stromkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.

- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.

Gefahr wegen Strom

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Achtung - Sachschäden

- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd oder in die Nähe eines Mikrowellenofens.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.

- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke schwarze Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.

⚠ Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Kundendienst oder von autorisierten Technikern durchgeführt werden.

Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,4 W

⚠ SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Das Gerät kann mit dem mitgelieferten Zubehör zum Kneten, Aufschlagen verschiedener Zutaten und zur Herstellung verschiedener Zubereitungen verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
- Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn während des Betriebs ungewöhnliche Geräusche oder übermäßige Vibrationen bemerkt werden.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass alle Zubehörteile, der Spritzschutz und die Rührschüssel korrekt eingesetzt und eingerastet sind.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass der Arm des Geräts richtig abgesenkt ist.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Rührschüssel geben, achten Sie darauf, dass Sie nichts verschütten und nicht mit der Flüssigkeit oder dem Dampf in Berührung kommen.
- Berühren Sie die in Bewegung befindlichen Teile nicht.
- Hände und Küchenutensilien von den in Bewegung befindlichen Teilen fernhalten.
- Füllen Sie die Lebensmittel während des Betriebs nicht mit den Händen in die Rührschüssel, sondern benutzen Sie immer die Schlitze am Deckel.
- Entfernen Sie keine Lebensmittel von den Seiten der Rührschüssel, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Bevor Sie einzelne Teile einstecken oder abnehmen oder bevor Sie es reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus der Rührschüssel zu nehmen.

Beschreibung des Geräts

A - Arm
B - Spritzschutz
C - Rührschüssel
D - Schneebesen
E - Rührbesen
F - Knethaken
G - Geschwindigkeitsregler
H - Entriegelungshebel für den Arm
I - Sitz der Rührschüssel aus Edelstahl
J - Stromkabel
K - Gehäuse des Geräts
L - Befestigungsstift für die Quirle

GEBRAUCH DES GERÄTS

Reinigen Sie nach der Entnahme des Geräts aus der Verpackung alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bei der ersten Benutzung gründlich mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel. Siehe die Abbildungen im Abschnitt „Erste Schritte".

Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des gewünschten Quirls, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Geschwindigkeitsregler (G) auf „0" steht. Siehe die Abbildungen im Abschnitt „Erste Schritte".

DE

Verwendung der Zubehörteile

Siehe die Abbildungen im Abschnitt „Zubehör".

Maximal zulässige Kapazitäten und Geschwindigkeiten	
Maximale Mehlaufnahmekapazität, die nicht überschritten werden darf	1 kg
Maximale Gesamtkapazität, die nicht überschritten werden darf (weitere Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte")	1,5 kg
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Knethaken (F) ( )	3
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Rührbesen (E) ( )	7
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Schneebesen (D) ( )	10

Das maximale Fassungsvermögen der Rührschüssel beträgt etwa 1 kg. Überschreiten Sie beim Befüllen der Rührschüssel niemals die maximale Kapazität.

Das Gerät verfügt über drei Arten von Quirlen:

	Knethaken (F)	Für alle Arten von harten Teigen (z. B. Pizzateig, frische Nudeln, Brot).
	Rührbesen (E)	Für dicke Teige mit Eiern und Butter (z. B. Mürbeteig).
	Schneebesen (D)	Zum Aufschlagen von Eiweiß, Sahne, Instantpudding, fertigen Kuchenmischungen; um Margarine oder Butter und Zucker cremig zu rühren (verwenden Sie Margarine oder Butter mit Zimmertemperatur); zum Verquirlen von Eiern, für Biskuitteig und weiche Kuchen.

Die Zutaten können auch durch den Schlitz im Spritzschutz hinzugefügt werden (Abb. 19).

Lassen Sie bei Gebrauch des Knethakens (F) und des Rührbesens (E) die Küchenmaschine nicht länger als 5 Minuten durchgehend laufen; danach mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.

Lassen Sie bei Gebrauch des Schneebesens (D) die Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten durchgehend laufen; danach mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.

Andernfalls kann es zu Schäden am Produkt kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

⚠ SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG UND WARTUNG

- Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.
- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Achten Sie bei der Reinigung auf die scharfen Zubehörteile.

Siehe die Abbildungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung".

Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einen trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Befestigungsstift für die Quirle nach dem Gebrauch. Während des Betriebs erzeugt der Befestigungsstift für die Quirle aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung Schmutz.

Reinigung des Zubehörs

- Die Rührschüssel (C), der Spritzschutz (B) und der Schneebesen (D) können in der Spülmaschine gereinigt werden; der Rührbesen (E) und der Knethaken (F) müssen von Hand mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Zubehör nicht zu lange in Wasser ein.

Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile des Geräts, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert während des Gebrauchs nicht mehr.	Das Gerät war zu lange in Betrieb und der Motor ist überhitzt. Der Überhitzungsschutz des Motors hat sich eingeschaltet.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0". Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 15-30 Minuten lang abkühlen. Den Stromstecker wieder einstecken und das Gerät einschalten.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
	Der Entriegelungshebel des Arms ist nicht in seine Ausgangsposition zurückgekehrt.	Senken Sie den Entriegelungshebel des Arms ab.
Das Gerät macht während des Betriebs ein zu lautes Geräusch.	Das Gerät macht mehr Lärm, wenn es mit hoher Geschwindigkeit arbeitet, und weniger Lärm, wenn es mit niedriger Geschwindigkeit arbeitet.	Wählen Sie die richtige Betriebsgeschwindigkeit.
	Die Teigmenge ist zu groß.	Verringern Sie die Teigmenge.
	Die eingestellte Betriebszeit ist zu lang.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0". Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Nehmen Sie den Betrieb des Geräts wieder auf.
Die Betriebsgeschwindigkeit des Geräts sinkt oder ist instabil.	Die Teigmenge ist zu groß.	Verringern Sie die Teigmenge.
	Stromspannungsabfall.	Das Gerät ausschalten. Warten Sie, bis sich die elektrische Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät benutzen.
Das Gerät vibriert während des Betriebs zu stark.	Der Gummifuß des Geräts hat sich gelöst.	Prüfen Sie, ob der Gummifuß des Geräts richtig positioniert ist.
	Das Gerät steht nicht auf einer flachen und stabilen Oberfläche.	Das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche stellen.
Der Arm des Geräts lässt sich nach dem Einsetzen des Spritzschutzes und der Rührschüssel nicht richtig absenken.	Der Spritzschutz und die Rührschüssel wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Spritzschutz und die Rührschüssel korrekt ein.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Nach dem Gebrauch der Küchenmaschine wurde der Teig dunkel.	Vom Arm oder vom Befestigungsstift für die Quirle löst sich Schmutz und fällt in den Teig.	Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät und seine Teile sauber sind.

REZEPTE

GRUNDREZEPT FÜR BROT - 1,3 KG.

450 ml lauwarmes Wasser
30 g frische Hefe oder 14 g Trockenhefe
2 TL Zucker
1 TL Salz
30 g Öl
350 g Mehl 00
350 g gemahlener Hartweizengrieß

- Die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker in der Rührschüssel vermischen. 15 Minuten ruhen lassen.
- Salz und Öl hinzugeben.
- Mit dem Knethaken (F) auf Geschwindigkeitsstufe „1“ kneten und nach und nach Mehl und Grieß hinzufügen.
- Etwa 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe „1" fortfahren.
- Auf Stufe „2" übergehen und dann auf Stufe „3" wechseln und weitere 3 Minuten kneten, bis der Teig eine runde Form angenommen hat.
- Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Den Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde lang gehen lassen oder bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Auf einer bemehlten Fläche den Teig in die gewünschte Form bringen.
- Den Teig auf ein mit Öl gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 220 °C je nach Größe 25-35 Minuten backen oder so lange, bis ein dumpfes, hohles Geräusch beim Klopfen auf den Brotboden entsteht.

GRUNDREZEPT FÜR GRIESSNUDELN - 750 G.

500 g gemahlener Hartweizengrieß
220 ml Wasser
15 ml Öl
1/2 TL feines Salz

- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit Ausnahme des Wassers, das während der Verarbeitung langsam hineingegossen werden muss.
- Mit dem Knethaken (F) auf Stufe „1" zunehmend bis auf Stufe „3“ erhöhen und etwa 4-5 Minuten lang kneten, bis der Teig eine stückige Konsistenz hat (wie große Krümel).
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Teig durch die Nudelmaschine ziehen.
- In kochendem Salzwasser je nach Format 5 bis 8 Minuten kochen.

GRUNDREZEPT FÜR FRISCHE EIERNUDELN - 750 G.

500 g Mehl 00
2 ganze Eier (ca. 120 g)
120 ml kaltes Wasser
15 ml Öl
1/2 TL feines Salz

- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit Ausnahme des Wassers, das während der Verarbeitung langsam hineingegossen werden muss.
- Mit dem Knethaken (F) auf Stufe „1" zunehmend bis auf Stufe „3" erhöhen und etwa 4 Minuten lang kneten, bis der Teig eine stückige Konsistenz hat (wie große Krümel).
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Teig durch die Nudelmaschine ziehen.
- In kochendem Salzwasser je nach Format 5 bis 8 Minuten kochen.

GRUNDREZEPT FÜR MÜRBETEIG - 1,1 KG.

500 g Mehl 00
250 g kalte Butter in Stücken
200 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
Aromen (z. B. Vanille, Zitronenschale, Orangenschale)

- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben.
- Mit dem Schneebesen (E) 3 Minuten lang auf Stufe „2" vermengen.
- Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in eine runde Form bringen.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis er leicht ausgehärtet ist.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf die gewünschte Größe ausrollen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170/180 °C je nach Rezept 15 bis 25 Minuten backen.

GRUNDREZEPT FÜR BAISER - 300 G.

100 g Eiweiß (3 Eiweiß)
200 g feiner Zucker
1 Prise Salz

- Das Eiweiß mit Zimmertemperatur und das Salz in die Rührschüssel geben.
- Mit dem Schneebesen (D) 1 Minute lang auf Stufe „6" aufschlagen.
- Die Geschwindigkeit schnell bis auf „10" erhöhen und den feinen Zucker nach und nach hinzufügen.
- Noch einige Minuten weiterschlagen, bis die Masse fest und stabil ist und eine weiße, glänzende Oberfläche hat.
- Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Rührschüssel heraus.
- Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder mit zwei Esslöffeln die Baisers auf mit Backpapier ausgelegte oder leicht gebutterte Backbleche setzen.
- Die Baisers im vorgeheizten Backofen bei 100 °C 2 Stunden und 30 Minuten backen, dabei die Tür einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und die Baisers gut trocknen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Leer atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide incluir también estas intrucciones.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
- en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
- en las granjas
- hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).
- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.
- Se recomienda guardar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no está prevista para los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

⚠ Peligro para los niños

- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Si se decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda, además, eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlas para sus juegos.

⚠ Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Nunca colocar las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Si no se utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apagar el aparato y desconectar siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.

⚠ Atención - daños materiales

- El aparato se debe utilizar y guardar en una superficie estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No poner el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones separadas operadas por control remoto.
- Si el aparato emite humo negro durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.

- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).

⚠ Peligro de daños debidos a otras causas

- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.

Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer la hoja específica anexa al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consumo energético en modo off: 0,4 W

⚠ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- El aparato se puede utilizar para amasar, montar diferentes ingredientes y realizar varias preparaciones, utilizando los accesorios incluidos.
- Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.
- Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato.
- El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.
- No utilizar el aparato en caso de ruido anormal o vibración excesiva durante el funcionamiento.
- Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.
- Antes de encender el aparato, asegurarse de haber insertado y bloqueado correctamente todos los accesorios, la tapa antisalpicaduras y el bol.
- Antes de encender el aparato, asegurarse de haber bajado correctamente el brazo del aparato.
- Cuando se introducen líquidos calientes en el recipiente, prestar atención a no dejar salir ni tocar el liquido o el vapor.

- No tocar las partes móviles.
- Mantener las manos y los utensilios de cocina alejados de las piezas móviles.
- No introducir los alimentos en el recipiente con las manos durante el funcionamiento; utilizar siempre las aberturas específicas en la tapa.
- No retirar los alimentos de las paredes del bol mientras el aparato está en funcionamiento. Apagar el aparato y desenchufar la clavija de la toma de corriente.
- Incluso cuando el aparato no está en funcionamiento, retirar la clavija de la toma de corriente eléctrica antes de insertar o retirar las piezas individuales o antes de realizar la limpieza.
- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos del bol.

Descripción del aparato

A - Brazo
B - Tapa antisalpicaduras
C - Bol
D - Batidor de varillas para montar
E - Batidor plano para mezclar
F - Batidor de gancho para amasar
G - Pomo de regulación de la velocidad
H - Palanca de desbloqueo del brazo
I - Alojamiento del bol de acero inoxidable
J - Cable de alimentación
K - Cuerpo del aparato
L - Perno de acoplamiento para el batidor

USO DEL APARATO

Después de sacar el aparato del embalaje, antes del primer uso, lavar a fondo con agua y jabón neutro todas las piezas que estarán en contacto con alimentos. Ver las imágenes en la sección «Operaciones preliminares».

Antes de insertar el batidor deseado, asegurarse de que el aparato esté apagado y de que el pomo de regulación de la velocidad (G) esté en la posición «0». Ver las imágenes en la sección «Instrucciones de uso».

Uso de los accesorios

Ver las imágenes en la sección «Accesorios».

Capacidad y velocidad máximas permitidas	
Capacidad máxima de harina (que no deberá superarse)	1 kg
Capacidad máxima total (que no deberá superarse) (para más detalles consultar la sección «Recetas»)	1,5 kg
Velocidad máxima permitida con el gancho para amasar (F) ( )	3
Velocidad máxima permitida con el batidor plano para mezclar (E) ( )	7
Velocidad máxima permitida con la varilla para montar (D) ( )	10

La capacidad máxima del bol es de aproximadamente 1 kg. No exceder nunca la capacidad máxima al llenar el bol.

El aparato tiene tres tipos de batidores:

	Batidor de gancho para amasar (F)	Para todos los tipos de masas duras (por ej. para pizza, pasta fresca, pan).
	Batidor plano para mezclar (E)	Para las mezclas consistentes, con huevos y mantequilla (por ej. masa quebrada).
	Batidor de varillas para montar (D)	Para montar claras de huevo, nata, púdines instantáneos, mezclas listas para postres; para que queden cremosos margarina o mantequilla con azúcar (utilizar margarina o mantequilla a temperatura ambiente); para mezclar huevos, para bizcochos y pasteles suaves.

Se pueden añadir ingredientes también a través de la abertura presente en la tapa anti salpicaduras (Fig. 19).

Si se utilizan los batidores para amasar (F) y mezclar (E), no se debe hacer funcionar el aparato durante más de 5 minutos consecutivos; a continuación, dejar enfriar durante al menos 20 minutos.

Si se utiliza el batidor para montar (D), no se debe hacer funcionar el aparato durante más de 10 minutos consecutivos; a continuación, dejar enfriar durante al menos 20 minutos.

El incumplimiento de estas normas puede causar daños al producto que no están cubiertos por la garantía.

⚠ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- Durante la limpieza, prestar atención a las partes afiladas de los accesorios.

Ver imágenes en la sección «Limpieza y mantenimiento».

Limpieza del aparato

- Limpiar las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Después del uso, limpiar el perno de enganche del batidor. Durante el funcionamiento, el perno de enganche del batidor produce suciedad debido a la alta velocidad y a la fricción.

Limpieza de los accesorios

- El bol (C), la tapa antisalpicaduras (B) y la varilla para montar (D) se pueden lavar en el lavavajillas; el batidor para mezclar (E) y el batidor para amasar (F) se deben lavar a mano con agua caliente y detergente neutro.
- No mantener los accesorios sumergidos en agua durante demasiado tiempo.

Después de la limpieza, secar completamente cada pieza del aparato antes de volver a montarla.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando se pone fuera de servicio el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente. En el caso de desmantelamiento, hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato deja de funcionar durante el uso.	El aparato ha estado en funcionamiento demasiado tiempo y el motor se ha sobrecalentado. El dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento del motor se ha activado.	Girar el pomo de regulación de la velocidad a la posición «0». Desconectar el aparato de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe por unos 15-30 minutos. Introducir la clavija en la toma de corriente y volver a encender el aparato.
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	No hay corriente eléctrica.	Esperar a que vuelva la corriente eléctrica.
	La palanca de desbloqueo del brazo no ha vuelto a la posición inicial.	Bajar la palanca de desbloqueo del brazo.
El aparato hace un ruido demasiado fuerte durante el funcionamiento.	El aparato hace más ruido cuando funciona a alta velocidad, y menos ruido cuando funciona a baja velocidad.	Elegir la velocidad de funcionamiento correcta.
	La cantidad de masa mezclada es demasiado alta.	Reducir la cantidad de masa.
	El tiempo de funcionamiento es demasiado largo.	Girar el pomo de regulación de la velocidad a la posición «0». Dejar enfriar el aparato durante unos minutos. Reanudar el funcionamiento del aparato.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La velocidad de funcionamiento del aparato disminuye o es inestable.	La cantidad de masa mezclada es demasiado alta o la masa es demasiado dura.	Reducir la cantidad de masa.
	Bajada de tensión eléctrica.	Apagar el aparato. Esperar a que la tensión eléctrica se estabilice antes de utilizar el aparato.
El aparato vibra excesivamente durante el funcionamiento.	La goma del pie del aparato se ha desprendido.	Compruebe que la goma del pie del aparato esté colocada correctamente.
	El aparato no está colocado sobre una superficie plana y estable.	Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable.
El brazo del aparato no baja correctamente después de insertar la tapa antisalpicaduras y el bol.	La tapa antisalpicaduras y el bol no están insertados correctamente.	Insertar correctamente la tapa antisalpicaduras y el bol.
Después de usar el aparato, la masa se ha oscurecido.	Del brazo o del perno de enganche del batidor cae suciedad en la masa.	Antes del uso, compruebe que el aparato y sus partes estén limpios.

ES

RECETAS

RECETA BÁSICA PARA PAN - 1,3 KG.

450 ml de agua tibia
30 g de levadura fresca o 14 g de levadura seca
2 cucharaditas de azúcar vainillado
1 cucharadita de sal
30 g de aceite
350 g de harina de trigo tipo 00
350 g de sémola de trigo duro remolida

- Mezclar en el bol la levadura con el agua y el azúcar. Dejar reposar durante 15 minutos.
- Añadir al líquido la sal y el aceite.
- Usando el gancho para amasar (F), amasar a velocidad «1», añadiendo las harinas poco a poco.
- Continuar a velocidad «1» durante unos 2 minutos desde el comienzo.
- Pasar a la velocidad «2» y luego «3» y seguir amasando durante 3 minutos más, hasta que la masa forme una bola.
- Trasladar la masa a un recipiente ligeramente engrasado y cubrirla con film plástico.
- Dejar levar a temperatura ambiente durante 1 hora o hasta que doble el volumen.
- En una superficie enharinada, dar a la masa la forma deseada.
- Colocar la masa en una placa de hornear engrasada con aceite o forrada con papel de horno, cubrir con un paño y dejarla levar durante otros 30 minutos.
- Cocer la masa en el horno precalentado a 220°C durante 25-35 minutos, dependiendo de las formas, o hasta que golpeando la base del pan este produzca un sonido sordo, de vacío.

RECETA BÁSICA PARA LA PASTA DE SÉMOLA - 750 G.

500 g de harina de sémola
220 ml de agua
15 ml de aceite
1/2 cucharadita de sal fina

- Introducir en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante la preparación.
- Utilizando el gancho para amasar (F), amasar con velocidad creciente de «1» a «3» durante aproximadamente 4-5 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Trasladar la mezcla a un recipiente enharinado y cubrirla con film plástico. Dejarla reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Trefilar la pasta.
- Cocinar en agua hirviendo con sal de 5 a 8 minutos, dependiendo del tamaño.

RECETA BÁSICA PARA PASTA FRESCA AL HUEVO - 750 G.

500 g de harina de trigo tipo 00
2 huevos enteros (aproximadamente 120 g)
120 ml de agua fría
15 ml de aceite
1/2 cucharadita de sal fina

- Introducir en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante la preparación.
- Usando el gancho para amasar (F), amasar con velocidad creciente de «1» a «3» durante unos 4 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Trasladar la mezcla a un recipiente enharinado y cubrirla con film plástico. Dejarla reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Trefilar la pasta.
- Cocinar en agua hirviendo con sal de 5 a 8 minutos, dependiendo del tamaño.

RECETA BÁSICA PARA MASA QUEBRADA - 1,1 KG.

500 g de harina de trigo tipo 00
250 g de mantequilla fría en trozos
200 g de azúcar
2 huevos enteros
Una pizca de sal
Aromas (por ejemplo vainilla, cáscara de limón, cáscara de naranja)

- Introducir en el bol todos los ingredientes.
- Usando el batidor plano para mezclar (E), amasar a velocidad «2» durante 3 minutos.
- Trasladar la masa a la superficie de trabajo y darle una forma redondeada.
- Envolver la masa con film plástico y colocarla en la nevera durante por lo menos 20 minutos o hasta que se endurezca ligeramente.
- Estirar la masa en una superficie enharinada, hasta alcanzar las dimensiones deseadas.
- Hornear en el horno precalentado a 170/180°C de 15 a 25 minutos, dependiendo de la receta.

RECETA BÁSICA PARA MERENGUE - 300 G.

100 g de claras de huevo (3 claras de huevo)
200 g de azúcar en polvo
Una pizca de sal

- Introducir en el bol las claras de huevo a temperatura ambiente y la sal.
- Utilizando la varilla para montar (D), montar a punto de nieve a velocidad «6» durante 1 minuto.
- Aumentar rápidamente la velocidad hasta «10» y añadir poco a poco el azúcar en polvo.
- Seguir montando durante unos minutos más, hasta obtener una mezcla firme y dura con la superficie blanca y brillante.
- Apagar el aparato y retirar el bol.
- Con la ayuda de una manga pastelera, o con dos cucharas, formar los merengues en bandejas recubiertas con papel de horno o muy poco engrasadas.
- Hornear los merengues en el horno precalentado a 100°C durante 2 horas y 30 minutos, dejando la puerta entreabierta para permitir que la humedad salga y los merengues se sequen bien.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Ler atentamente este manual antes do uso. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado para evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:

- nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
- em quintas
- hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).

- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.

⚠ Perigo para as crianças

- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.

- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.

Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Em caso de inatividade, mesmo per um breve período de tempo, desligue o aparelho e desconecte sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.

Atenção - danos materiais

- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás ou próximo a um forno microondas.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.

- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo preto durante o funcionamento, desconecte imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).

⚠ Perigo de danos devidos a outras causas

- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um Centro de Assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Consumo de energia no modo desligado (off): 0,4 W

⚠ ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- O aparelho pode ser utilizado para amassar, bater diversos ingredientes e realizar diferentes preparações, usando os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.
- Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.
- O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Não utilizar o aparelho caso houver algum ruído anómalo ou vibração excessiva durante o funcionamento.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.
- Antes de ligar o aparelho, certificar-se de ter inserido e bloqueado corretamente todos os acessórios, a tampa anti-salpicos e a taça.
- Antes de ligar o aparelho, certificar-se de ter abaixado corretamente o braço do aparelho.
- Quando introduzir líquidos quentes na taça, prestar atenção para que o líquido não saía e não entre em contato com o líquido ou com o vapor.
- Não tocar as partes em movimento.
- Manter as mãos e os utensílios de cozinha longe das partes em movimento.
- Não introduzir os alimentos na taça com as mãos durante o funcionamento; utilizar sempre as aberturas específicas na tampa.
- Não remover os alimentos das paredes da taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Desligar o aparelho e desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica.
- Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desconectar a ficha da tomada de corrente elétrica antes de inserir ou retirar cada uma das partes ou antes de limpar o aparelho.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos da taça.

Descrição do aparelho

A - Braço
B - Tampa anti-salpicos
C - Taça
D - Vara para bater
E - Vara para misturar
F - Vara para amassar
G - Manípulo de regulação da velocidade
H - Alavanca de desbloqueio do braço
I - Base da taça em aço inox
J - Cabo de alimentação
K - Corpo do aparelho
L - Pino de encaixe para a vara

USO DO APARELHO

Depois de ter retirado o aparelho da embalagem, ao usar pela primeira vez, lavar meticulosamente com água e sabão todas as partes que entram em contato com os alimentos. Veja as imagens na seção "Operações preliminares".

Antes de inserir a vara desejada, certificar-se que o aparelho esteja desligado e que o manípulo de regulação da velocidade (G) esteja programado no "0". Veja as imagens na seção "Instruções para o uso".

Uso dos acessórios

Veja as imagens na seção "Acessórios".

Capacidade e velocidades máximas permitidas	
Capacidade máxima de farinha a não ser superada	1 kg
Capacidade máxima total a não ser superada (para maiores detalhes, referir-se ao parágrafo"Receitas")	1,5 kg
Velocidade máxima permitida com a vara para amassar (F) ( )	3
Velocidade máxima permitida com a vara para misturar (E) ( )	7
Velocidade máxima permitida com a vara para bater (D) ( )	10

A capacidade máxima da taça é de cerca de 1 kg. Não superar a capacidade máxima durante o enchimento da taça.

O aparelho dispõe de três tipos de varas:

	Vara para amassar (F)	Para todos os tipos de massas duras (ex. massa para pizza, massa fresca, pão).
	Vara para misturar (E)	Para massas consistentes com ovos e manteiga (ex. massa quebrada).
	Vara para bater (D)	Para bater claras de ovo, natas, pudins instantâneos, misturas prontas para doces; para dar cremosidade a margarinas ou manteigas e açúcar (utilizar margarina ou manteiga à temperatura ambiente); para misturar os ovos, para pão de ló e doces macios.

É possível adicionar os ingredientes mesmo através da abertura presente na tampa anti-salpicos (Fig. 19).

Se usar as varas para amassar (F) e para misturar (E), o aparelho não deverá funcionar por mais de 5 minutos consecutivamente; em seguida, deixar arrefecer por 20 minutos, no mínimo.

Se usar a vara para bater (D), o aparelho não deverá funcionar por mais de 10 minutos consecutivamente; em seguida, deixar arrefecer por 20 minutos, no mínimo.

Não respeitar estas normas pode causar danos ao produto, os quais não são cobertos pela garantia.

⚠ ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.
- Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.
- Durante a limpeza, prestar atenção nas partes afiadas dos acessórios.

Ver as imagens na seção "Limpeza e manutenção".

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Após o uso, limpar o pino de encaixe da vara. Durante o funcionamento, o pino de encaixe da vara produz sujidade devido à alta velocidade e do atrito.

Limpeza dos acessórios

- A taça (C), a tampa anti-salpicos (B) e a vara para bater (D) podem ser lavadas na máquina lava louça; a vara para misturara (E) e a vara para amassar (F) devem ser lavadas à mão, com água quente e detergente neutro.
- Não deixar os acessórios dentro da água por muito tempo.

Após a limpeza, secar todas as partes do aparelho antes de posicioná-las novamente.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Para desligar o aparelho, desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho pára de funcionar durante o uso.	O aparelho ficou muito tempo em funcionamento e o motor está sobreaquecido. Ativou-se o dispositivo de proteção contra o sobreaquecimento do motor.	Rodar o manípulo de regulação da velocidade até a posição "0". Desligar o aparelho da tomada de corrente e fazer com que arrefeça por 15-30 minutos. Inserir a ficha na tomada de corrente elétrica e ligar o aparelho.

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	Não há corrente elétrica.	Aguardar o retorno da corrente elétrica.
	A alavanca de desbloqueio do braço não retornou à sua posição inicial.	Abaixar a alavanca de desbloqueio do braço.
O aparelho faz um ruído muito forte durante o funcionamento.	O aparelho faz mais ruído quando trabalha à alta velocidade, e menos ruído quando trabalha à baixa velocidade.	Escolher a velocidade de funcionamento correta.
	A quantidade de massa misturada é muito grande.	Reduzir a quantidade de massa.
	O tempo de funcionamento é muito longo.	Rodar o manípulo de regulação da velocidade até a posição "0". Deixar que o aparelho esfrie por alguns minutos. Retomar o funcionamento do aparelho.
A velocidade de funcionamento do aparelho diminuiu ou é instável.	A quantidade de massa misturada é muito grande ou a massa está muito dura.	Reduzir a quantidade de massa.
	Diminuição da tensão elétrica.	Desligar o aparelho. Aguardar que a tensão elétrica fique estável antes de utilizar o aparelho.
O aparelho vibra excessivamente durante o funcionamento.	O rolamento do pé do aparelho desprendeu-se.	Certificar-se que o rolamento do pé do aparelho esteja posicionado corretamente.
	O aparelho não está posicionado sobre uma superfície plana e estável.	Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
O braço do aparelho não se abaixa corretamente após a inserção da tampa anti-salpicos e da taça.	A tampa anti-salpicos e a taça não foram inseridas corretamente.	Inserir corretamente a tampa anti-salpicos e a taça.
Após ter usado o aparelho, a massa ficou escura.	Do braço, ou do pino de encaixe para a vara está a cair sujidade na massa.	Antes do uso, certificar-se que o aparelho e as suas partes estejam limpas.

RECEITAS

RECEITA BÁSICA PARA O PÃO – 1,3 KG.

450 ml de água morna
30 g de fermento fresco ou 14 g de fermento seco
2 colherzinhas de açúcar
1 colherzinha de sal
30 g de óleo
350 g de farinha tipo “00”
350 g de sêmola moída de trigo duro

- Misturar, na taça, o fermento com a água e o açúcar. Deixar descansar por 15 minutos.
- Adicionar, ao líquido, o sal e o óleo.
- Usando a vara para amassar (F), amassar à velocidade "1", adicionando as farinhas gradualmente.
- Continuar com a velocidade "1" por cerca de 2 minutos a partir do início.
- Passar para a velocidade "2" e, em seguida, à "3" e amassar por outros 3 minutos, até quando a massa assumir uma forma arredondada.
- Transferir a massa para uma taça um pouco untada e cobri-la com uma película.
- Deixar a massa levedar, a uma temperatura ambiente, por 1 hora, ou até quando o seu volume duplicar.
- Sobre um plano enfarinhado, abrir a massa com a forma desejada.
- Colocar a massa sobre um tabuleiro do forno untado com óleo ou revestido com papel vegetal, cobrir com um pano de cozinha e deixar levedar por outros 30 minutos.
- Cozer a massa no forno pré-aquecido, a 220 °C, por 25-35 minutos, em função dos formatos ou até quando, ao bater na base do pão, este faça um som surdo, de vácuo.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA DE SÊMOLA – 750 G.

500 g de farinha de sêmola
220 ml de água
15 ml de óleo
1/2 colherzinha de sal fino

- Inserir, na taça, todos os ingredientes, exceto a água, que deve ser deitada pouco a pouco durante o processamento.
- Usando a vara para amassar (F), amassar a uma velocidade crescente de "1" a "3", por cerca de 4-5 minutos, até quando a massa chegar a uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transferir a massa para uma taça enfarinhada e cobri-la com uma película. Deixar descansar por 30 minutos em local morno.
- Estirar a massa.
- Cozer em água fervente salgada, de 5 a 8 minutos, em função do formato.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA FRESCA DE OVO – 750 G.

500 g de farinha tipo “00”
2 ovos inteiros (cerca de 120 g)
120 ml de água fria
15 ml de óleo
1/2 colherzinha de sal fino

- Inserir, na taça, todos os ingredientes, exceto a água, que deve ser deitada pouco a pouco durante o processamento.
- Usando a vara para amassar (F), amassar a uma velocidade crescente de "1" a "3", por cerca de 4 minutos, até quando a massa chegar a uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transferir a massa para uma taça enfarinhada e cobri-la com uma película. Deixar descansar por 30 minutos em local morno.
- Estirar a massa.
- Cozinhar em água fervente salgada de 5 a 8 minutos, em função do formato.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA QUEBRADA – 1,1 KG.

500 g de farinha tipo “00”
250 g de manteiga fria em pedaços
200 g de açúcar
2 ovos inteiros
Uma pitada de sal
Aromatizantes (por exemplo, baunilha, raspas de limão ou de laranja)

- Inserir, na taça, todos os ingredientes.
- Usando a vara para amassar (E), amassar à velocidade "2", por 3 minutos.
- Transferir a massa para a bancada de trabalho e dar uma forma arredondada.
- Envolver a massa com uma película e colocar na geladeira por, pelo menos, 20 minutos ou até quando ficar um pouco dura.
- Abrir a massa sobre um plano enfarinhado, nas dimensões que desejar.
- Aquecer previamente o forno a 170/180 °C de 15 a 25 minutos, conforme a receita.

RECEITA BÁSICA PARA MERENGUE – 300 G.

100 g de claras de ovo (3 claras)
200 g de açúcar granulado
Uma pitada de sal

- Inserir, na taça, as claras, à temperatura ambiente, e o sal.
- Usando a vara para bater (D), bater as claras em castelo, à velocidade "6", por 1 minuto.
- Aumentar rapidamente a velocidade até "10" e adicionar, um pouco por vez, o açúcar granulado.
- Continuar a bater ainda por alguns minutos, até obter uma consistência firme, com uma superfície branca e brilhante.
- Desligar o aparelho e extrair a taça.
- Com a ajuda de um saco de confeitar ou com duas colheres, formar os merengues no tabuleiro do forno revestido com papel manteiga ou pouco untado com manteiga.
- Cozer os merengues no forno pré-aquecido a 100 °C por 2 horas e 30 minutos, deixando a porta entreaberta para permitir que a humidade saia e que os merengues sequem bem.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Lees deze handleiding zorgvuldig voor het gebruik door. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te gegeven.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:

- keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
- boerderijen
- hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

⚠ Gevaar voor kinderen

- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.

- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.

⚠ Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatiepaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- • Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde verlengsnoeren kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Schakel het apparaat uit zelfs wanneer het gedurende korte tijd niet wordt gebruikt en haal de stekker altijd uit het stopcontact.

⚠ Let op – schade aan materialen

- Het apparaat moet op een stevige ondergrond worden gebruikt en ook als het niet wordt gebruikt moet het op een stevige ondergrond staan.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.

- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er tijdens de werking zwarte rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).

⚠ Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een erkende Servicedienst of door erkende vakmensen.

Voor een correcte verwijdering van het product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU wordt u verzocht de instructies te lezen die bij het product zijn gevoegd.

- **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.**

Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,4 W

⚠ VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK

- Het apparaat kan met behulp van de meegeleverde hulpstukken worden gebruikt om te kneden, verschillende ingrediënten op te kloppen en verschillende bereidingen te maken.
- Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
- Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Gebruik het apparaat niet als u tijdens de werking een abnormaal geluid hoort of het overmatig trilt.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Voordat u het apparaat aanzet, controleert u of alle hulpstukken, het spatdeksel en de mengkom correct aangebracht en vergrendeld zijn.
- Voordat u het apparaat aanzet, controleert u of u de kop van het apparaat goed omlaag hebt laten komen.
- Let erop, terwijl u warme vloeistoffen in de mengkom doet, dat u niet morst en dat u niet in aanraking komt met de vloeistof of de damp.
- Kom niet aan de bewegende delen.
- Houd de handen en het keukengerei uit de buurt van de bewegende delen.
- Doe de etenswaren tijdens de werking niet met uw handen in de mengkom; gebruik altijd de speciaal daarvoor bestemde openingen in het deksel.
- Verwijder geen etenswaren van de wanden van de mengkom terwijl het apparaat werkt. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Ook wanneer het apparaat niet werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen erop aanbrengt of ervan afhaalt, of voordat u het schoonmaakt.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de mengkom te hebben gehaald.

Beschrijving van het apparaat

A - Kop
B - Spatdeksel
C - Mengkom
D - Klopper
E - Menghaak
F - Kneedhaak
G - Snelheidsregelaar
H - Deblokkeerhendel van de kop
I - Plaats van de roestvrijstalen mengkom
J - Stroomsnoer
K - Behuizing van het apparaat
L - Bevestigingspin voor het hulpstuk

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Nadat u het apparaat uit de verpakking hebt gehaald, moet u bij het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, grondig met water en een neutraal afwasmiddel afwassen. Zie de afbeeldingen in het hoofdstuk "Voorbereidende werkzaamheden".

Alvorens het gewenste hulpstuk aan te brengen, verzekert u zich ervan dat het apparaat uitgeschakeld is en de snelheidsregelaar (G) op "0" staat. Zie de afbeeldingen in het hoofdstuk "Gebruiksaanwijzing".

De hulpstukken gebruiken

Zie de afbeeldingen in het hoofdstuk "Hulpstukken".

Toegestane maximumsnelheid en -inhoud	
Maximumhoeveelheid meel die niet mag worden overschreden	1 kg
Totale maximumhoeveelheid die niet mag worden overschreden (zie de paragraaf "Recepten" voor meer details)	1,5 kg
Toegestane maximumsnelheid met de kneedhaak (F) ( )	3
Toegestane maximumsnelheid met de menghaak (E) ( )	7
Toegestane maximumsnelheid met de klopper (D) ( )	10

De maximuminhoud van de mengkom is ongeveer 1 kg. Overschrijd de maximuminhoud niet bij het vullen van de mengkom.

Het apparaat heeft drie soorten hulpstukken:

	Kneedhaak (F)	Voor alle soorten hard deeg (bijv. pizzadeeg, deeg voor verse pasta, brood).
	Menghaak (E)	Voor compact deeg met eieren en boter (bijv. zanddeeg).
	Klopper (D)	Voor het opkloppen van eiwit, room, instantpudding, kant-en-klare cakemixen; om margarine of boter en suiker romig te maken (gebruik de margarine of boter op kamertemperatuur); om eieren te klutsen, voor sponscake en zacht gebak.

De ingrediënten kunnen ook worden toegevoegd via de opening in het spatdeksel (Afb. 19).

Laat het apparaat niet langer dan 5 minuten achtereen werken wanneer u de kneedhaken (F) en de menghaken (E) gebruikt. Laat het apparaat vervolgens minstens 20 minuten afkoelen.

Laat het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen werken wanneer u de klopper (D) gebruikt. Laat het apparaat vervolgens minstens 20 minuten afkoelen.

Wanneer deze instructies niet in acht worden genomen kan dat leiden tot schade aan het product die niet onder de garantie valt.

⚠ VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.
- Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.
- Kijk tijdens het afwassen goed uit voor de scherpe delen van de hulpstukken.

Zie de afbeeldingen in het hoofdstuk “Schoonmaken en onderhoud”.

Het apparaat schoonmaken

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de bevestigingspin voor het hulpstuk na gebruik schoon. Tijdens de werking veroorzaakt de bevestigingspin voor het hulpstuk viezigheid door de hoge snelheid en de wrijving.

De hulpstukken schoonmaken

- De mengkom (C), het spatdeksel (B) en de klopper (D) zijn vaatwasbestendig; de menghaak (E) en de kneedhaak (F) moeten met de hand met water en een neutraal afwasmiddel worden afgewassen.
- Laat de hulpstukken niet te lang in het water liggen.

Nadat het apparaat is schoongemaakt, droogt u elk onderdeel ervan af voordat u het weer in elkaar zet.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat stopt met werken tijdens het gebruik.	Het apparaat is te lang gebruikt en de motor is oververhit geraakt. De beveiliging tegen oververhitting van de motor is geactiveerd.	Draai de snelheidsregelaar op stand “0”. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het ongeveer 15 tot 30 minuten afkoelen. Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat weer in.
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De stroom is uitgevallen.	Wacht tot er weer stroom is.
	De deblokkeerhendel van de kop is niet teruggekeerd naar de beginstand.	Laat de deblokkeerhendel van de kop zakken.
Het apparaat maakt te veel lawaai tijdens de werking.	Het apparaat maakt meer lawaai tijdens werkzaamheden op een hoge snelheid, minder lawaai wanneer het op een lage snelheid werkt.	Kies de juiste werksnelheid.
	De hoeveelheid gemengd deeg is te groot.	Verminder de hoeveelheid deeg.
	De werktijd is te lang.	Draai de snelheidsregelaar op stand “0”. Laat het apparaat een aantal minuten afkoelen. Hervat de werking van het apparaat.
De werkingssnelheid van het apparaat neemt af of is instabiel.	De hoeveelheid gemengd deeg is te groot of het deeg te hard.	Verminder de hoeveelheid deeg.
	Spanningsdaling.	Schakel het apparaat uit. Wacht tot de spanning weer stabiel is voordat u het apparaat gebruikt.
Het apparaat trilt te veel tijdens het gebruik.	Het dopje van de voet van het apparaat is losgegaan.	Controleer of het dopje van de voet van het apparaat goed is aangebracht.
	Het apparaat staat niet op een vlakke en stevige ondergrond.	Zet het apparaat op een vlak en stevig oppervlak.
De kop van het apparaat komt niet goed omlaag na het spatdeksel en de mengkom te hebben aangebracht.	Het spatdeksel en de mengkom zijn niet goed aangebracht.	Breng het spatdeksel en de mengkom goed aan.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Na het gebruik van het apparaat is het deeg donker geworden.	Van de kop of de bevestigingspin voor het hulpstuk valt viezigheid in het deeg.	Voor het gebruik controleert u of het apparaat en alle onderdelen schoon zijn.

RECEPTEN

BASISRECEPT VOOR BROOD – 1,3 KG.

450 ml lauw water
30 g verse gist of 14 g droge gist
2 theelepels suiker
1 theelepel zout
30 g olie
350 g tarwe patentbloem
350 g fijngemalen harde tarwegries

- Meng de gist met het water en de suiker in de mengkom. Laat dit 15 minuten rusten.
- Voeg zout en olie aan de vloeistof toe.
- Gebruik de kneedhaak (F), kneed het mengsel op snelheid "1" en voeg geleidelijk de bloem toe.
- Ga gedurende ongeveer 2 minuten vanaf het begin van het proces door op snelheid "1".
- Schakel over op snelheid "2" en vervolgens "3" en kneed nog 3 minuten, tot er van het deeg een bal is gevormd.
- Hevel het deeg over in een licht ingevette mengkom en dek af met huishoudfolie.
- Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur rijzen, of tot het volume verdubbeld is.
- Geef het deeg de gewenste vorm op een met bloem bestoven oppervlak.
- Leg het deeg op een met olie ingevette of met bakpapier beklede bakplaat, dek deze af met een theedoek en laat nog eens 30 minuten rijzen.
- Bak het deeg afhankelijk van de grootte gedurende 25 tot 35 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven, of totdat de onderkant een hol geluid maakt wanneer erop wordt geklopt.

BASISRECEPT VOOR PASTA VAN HARDE TARWEGRIES – 750 G.

500 g griesmeel
220 ml water
15 ml olie
1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de kneedhaak (F) gedurende ongeveer 4 tot 5 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven mengkom en dek af met huishoudfolie. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Het deeg uitrollen.
- Kook de pasta afhankelijk van het formaat gedurende 5 tot 8 minuten in gezouten kokend water.

BASISRECEPT VOOR VERSE EIERPASTA – 750 G.

500 g tarwe patentbloem
2 hele eieren (ongeveer 120 g)
120 ml koud water
15 ml olie
1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de kneedhaak (F) gedurende ongeveer 4 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven mengkom en dek af met huishoudfolie. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Het deeg uitrollen.
- Kook de pasta afhankelijk van het formaat gedurende 5 tot 8 minuten in gezouten kokend water.

BASISRECEPT VOOR ZANDDEEG – 1,1 KG.

500 g tarwe patentbloem
250 g koude boter in stukjes
200 g suiker
2 hele eieren
Een snufje zout
Smaakstoffen (bv. vanille, citroenschil, sinaasappelschil)

- Doe alle ingrediënten in de mengkom.
- Gebruik de menghaak (E) en kneed het deeg gedurende 3 minuten op snelheid "2".
- Leg het deeg op het werkvlak en maak er een bal van.
- Wikkel het deeg in folie en leg het minstens 20 minuten, of tot het enigszins hard is, in de koelkast.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak uit tot het de gewenste afmetingen heeft.
- Bak het deeg afhankelijk van het recept gedurende 15 tot 25 minuten in een op 170/180°C voorverwarmde oven.

BASISRECEPT VOOR MERENGUES – 300 G.

100 g eiwitten (3 eiwitten)
200 g kristalsuiker
Een snufje zout

- Doe de eiwitten op kamertemperatuur samen met het zout in de mengkom.
- Gebruik de klopper (D) en klop de eiwitten gedurende 1 minuten op snelheid "6" stijf.
- Verhoog de snelheid snel tot "10" en voeg beetje bij beetje de kristalsuiker toe.
- Blijf nog enkele minuten kloppen, tot het mengsel stevig en vast is, met een wit, glanzend oppervlak.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de mengkom.
- Vorm de meringues met behulp van een spuitzak of twee lepels op bakplaten die bekleed zijn met vetvrij papier of lichtjes beboterd zijn.
- Bak het merengues gedurende 2 uur en 30 minuten in een op 100°C voorverwarmde oven. Laat de deur op een kier staan, zodat het vocht eruit kan en de meringues goed kunnen drogen.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейский стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и всевозможного ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:

- в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
- на фермерских хозяйствах
- в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).

- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

⚠ Опасно для детей

- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Прибор могут использовать дети младше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за

RU

их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции очистки и обслуживания, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми младше 8 лет без присмотра.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.

⚠ Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к возникновению ущерба и несчастных случаев.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения обшивки корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых печей.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет черный дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).

RU

Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и устойчивую к высоким температурам поверхность.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах или сертифицированным персоналом во избежание любых рисков.

Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

- **ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,4 Вт

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор может использоваться для смешивания, взбивания разных ингредиентов и выполнения разных приготовлений с использованием насадок из комплекта поставки.
- Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях.
- Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.
- Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Не используйте прибор, если он издает аномальный шум или чрезмерные вибрации во время работы.
- Перед установкой или снятием отдельных компонентов всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки.
- Прежде чем включить прибор, убедитесь что все комплектующие, брызгозащитная крышка и чаша установлены и заблокированы правильно.
- Прежде чем включить прибор, убедитесь что рычаг прибора опущен правильно.
- Добавляя в чашу горячие жидкости, будьте осторожны, чтобы не пролить или не вступить в контакт с жидкостью или паром.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Держите руки и кухонные принадлежности на безопасном расстоянии от движущихся частей.
- Не добавляйте пищевые продукты в чашу руками во время работы; всегда используйте специальные отверстия на крышке.
- Не снимайте пищевые продукты со стенок чаши, когда прибор работает. Выключите прибор и извлеките вилку из электрической розетки.
- Даже когда прибор не работает, извлекайте вилку из электрической розетки, прежде чем устанавливать или снимать отдельные части или проводить очистку.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из чаши.

RU

Описание прибора

A - Рычаг
B - Брызгозащитная крышка
C - Чаша
D - Венчик для взбивания
E - Насадка для смешивания
F - Крюк для теста
G - Ручка регулировки скорости
H - Ручка разблокировки рычага
I - Посадочное место чаши из нержавеющей стали
J - Кабель электропитания
K - Корпус прибора
L - Штифт для присоединения насадок

ЧИСТКА ПРИБОРА

После извлечения прибора из упаковки, перед первым использованием, тщательно помойте водой и нейтральным моющим средством все части, которые будут контактировать с пищевыми продуктами. См. изображения в разделе «Предварительные операции».

Перед установкой желаемой насадки убедитесь, что прибор выключен, и ручка регулировки скорости (G) установлена в положение «0». См. изображения в разделе «Инструкции по использованию».

Использование насадок

См. изображения в разделе «Принадлежности».

Максимальные допустимые объем и скорость	
Макс. объем муки, который нельзя превышать	1 кг
Макс. общий объем, который нельзя превышать (более детальную информацию см. в параграфе «Рецепты»)	1,5 кг
Макс. допустимая скорость для крюка для теста (F) ( )	3
Макс. допустимая скорость для насадки для смешивания (E) ( )	7
Макс. допустимая скорость для венчика для взбивания (D) ( )	10

Максимальная вместимость чаши составляет около 1 кг. Никогда не превышайте максимальную вместимость при заполнении чаши.

Прибор комплектуется тремя насадками:

	Крюк для теста (F)	Для всех типов твердых смесей (например, тесто для пиццы, свежие изделия из пасты, хлеб).
	Насадка для смешивания (E)	Для плотных смесей с яйцами и сливочным маслом (напр., песочное тесто).
	Венчик для взбивания (D)	Для взбивания яичных белков, сливок, пудингов, готовых смесей десертов; для приготовления сливочного маргарина или масла и сахара (используйте маргарин или масло комнатной температуры); для смешивания яиц, для бисквитов и мягких десертов.

Ингредиенты можно добавлять через отверстие на брызгозащитной крышке (Рис. 19).

При использовании крюка для теста (F) и насадки для смешивания (E) не позволяйте прибору работать более 5 минут без перерыва; затем дайте ему остыть не менее 20 минут.

При использовании венчика для взбивания (D) не позволяйте прибору работать более 10 минут без перерыва; затем дайте ему остыть не менее 20 минут.

RU

Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям изделия, на которые не распространяется гарантия.

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

- Регулярные и ежедневные очистки позволяют поддерживать исправность прибора и продлить его срок службы.
- Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.
- Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.
- При очистке внимательно обращайтесь с острыми частями принадлежностей.

См. изображения в разделе «Чистка и уход».

Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- После использования очистите штифт для присоединения насадок. Во время работы штифт для присоединения насадок создает грязь из-за высокой скорости и трения.

Очистка принадлежностей

- Чашу (C), брызгозащитную крышку (B) и венчик для взбивания (D) можно мыть в посудомоечной машине; насадку для смешивания (E) и крюка для теста (F) необходимо мыть вручную горячей водой и нейтральным моющим средством.
- Не держите принадлежности погруженными в воду слишком долго.

После очистки высушите все части прибора, прежде чем установить их на место.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вывода прибора из эксплуатации отсоедините вилку от электрической розетки. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для изготовления прибора, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДОК

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор перестает работать во время использования.	Прибор работал слишком долго, и двигатель перегрелся. Сработало устройство защиты от перегрева мотора.	Поверните ручку регулировки скорости в положение «0». Отсоедините прибор от электрической розетки и дайте ему остыть в течение 15-30 минут. Вставьте вилку в электрическую розетку и снова включите прибор.
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Отсутствует электричество.	Дождитесь возобновления электропитания.
	Ручка разблокировки рычага не возвращена в исходное положение.	Опустите ручку разблокировки рычага.
Во время работы прибор издает слишком громкий шум.	Прибор издает больше шума при работе на высокой скорости, меньше шума при работе на низкой скорости.	Выберите правильную скорость работы.
	Очень большое количество смешиваемой смеси.	Уменьшите количество теста.
	Время работы слишком длинное.	Поверните ручку регулировки скорости в положение «0». Дайте прибору охладиться в течение нескольких минут. Возобновите работу прибора.
Скорость работы прибора снижается или нестабильна	Очень большое количество смешиваемой смеси или смесь слишком твердая.	Уменьшите количество теста.
	Понижение электрического напряжения.	Выключите прибор. Перед использованием прибора подождите, пока электрическое напряжение стабилизируется.
Во время работы прибор сильно вибрирует.	Подшипник ножки прибора отсоединился.	Убедитесь, что подшипник ножки прибора установлена правильно.
	Прибор расположен не на ровной и устойчивой поверхности.	Поставьте прибор на ровную и устойчивую поверхность.

RU

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Рычаг прибора не опускается должным образом после установки брызгозащитной крышки и чаши.	Брызгозащитная крышка и чаша установлены неправильно.	Правильно установите брызгозащитную крышку и чашу.
После использования прибора тесто потемнело.	С рычага или штифта для присоединения насадок в тесто падает грязь.	Перед использованием убедитесь, что прибор и его части чистые.

РЕЦЕПТЫ

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА – 1,3 КГ.

450 мл теплой воды
30 г свежих дрожжей или 14 г сухих дрожжей
2 ложки сахара
1 ложка соли
30 г растительного масла
350 г муки «00»
350 г молотых отрубей из твердых сортов пшеницы

- Смешайте в чаше дрожжи с водой и сахаром. Оставьте отдохнуть на 15 минут.
- Добавить в жидкость соль и растительное масло.
- Используя крюк для теста (F), смешивайте на скорости «1», постепенно добавляя муку.
- Смешивайте на скорости «1» приблизительно 2 минуты с начала смешивания.
- Перейдите на скорость «2», а затем «3» и смешивайте еще 3 минуты, пока тесто не примет шарообразную форму.
- Переложите тесто в смазанную растительным маслом миску и накройте его пленкой.
- Оставьте тесто расстаиваться при комнатной температуре на 1 час или пока оно не удвоится в объеме.
- На присыпанной мукой поверхности придайте тесту желаемую форму.
- Положите тесто на противень, смазанный растительным маслом или покрытый промасленной бумагой, накройте полотенцем и оставьте расстаиваться еще 30 минут.
- Выпекайте тесто в печи, предварительно разогретой до 220 °C, в течение 25-35 минут в зависимости от формата или до состояния, когда при ударах по нижней части хлеба возникает глухой звук.

RU

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ПАСТЫ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ – 750 Г.

500 г муки из твердых сортов пшеницы
220 мл воды
15 мл растительного масла
1/2 ложечки мелкой соли

- Положите в чашу все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо вливать тонкой струей во время перемешивания.
- Используя крюк для теста (F), перемешивайте, повышая скорость от «1» до «3», приблизительно 4-5 минут, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупной крошки).
- Переложите тесто в присыпанную мукой миску и накройте его пленкой. Оставьте отстоятся на 30 минут в теплом месте.
- Сформуйте макаронные изделия.
- Варите в посоленной кипящей воде от 5 до 8 минут в зависимости от формата.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ НА ЯЙЦАХ – 750 Г.

500 г муки «00»
2 целых яйца (приблизительно 120 г)
120 мл холодной воды
15 мл растительного масла
1/2 ложечки мелкой соли

- Положите в чашу все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо вливать тонкой струей во время перемешивания.
- Используя крюк для теста (F), перемешивайте, повышая скорость от «1» до «3», приблизительно 4 минуты, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупной крошки).
- Переложите тесто в присыпанную мукой миску и накройте его пленкой. Оставьте отстоятся на 30 минут в теплом месте.
- Сформуйте макаронные изделия.
- Варите в посоленной кипящей воде от 5 до 8 минут в зависимости от формата.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА – 1,1 КГ.

500 г муки «00»
250 г сливочного масла кусочками
200 г сахара
2 целых яйца
Щепотка соли
Ароматизаторы (например, ваниль, цедра лимона, цедра апельсина)

- Поместить все ингредиенты в чашу.
- Используя насадку для смешивания (E), смешивайте на скорости «2» в течение 3 минут.
- Переложите тесто на рабочую поверхность и придайте ему округлую форму.
- Замотайте тесто в пленку и положите в холодильник минимум на 20 минут или пока тесто слегка не затвердеет.
- Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности до желаемых размеров.
- Выпекайте в печи, предварительно разогретой до 170/180 °C, от 15 до 25 минут в зависимости от рецепта.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ – 300 КГ.

100 г яичного белка (3 белка)
200 г сахарного песка
Щепотка соли

- Поместите в чашу белки при комнатной температуре и соль.
- Используя венчик для взбивания (D), взбейте в стойкую пену на скорости «6» в течение 1 минуты.
- Быстро увеличьте скорость до «10» и понемногу добавляйте сахарный песок.
- Продолжайте взбивать еще несколько минут до получения стойкой и крепкой пены с белой и блестящей поверхностью.
- Выключите прибор и извлеките чашу.
- С помощью кулинарного мешка или двух ложек сформируйте безе на противне, укрытом промасленной бумагой или слегка смазанном сливочным маслом.
- Выпекайте безе в печи, предварительно разогретой до 100 °C, в течение 2 часов и 30 минут, оставив дверцу приоткрытой на несколько сантиметров, чтобы позволить влаге выйти из безе и хорошо высохнуть.

Условия хранения: температура: от +5C до +45C; влажность <80%
Срок хранения: Не ограничен
Срок службы: 2 года
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

RU

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 1300Вт Класс II IPX0
Сделано в Китае

Импортёр и ответственный за рекламации потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сущёвская ул., д.27, стр. 3.
Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru
Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.
Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

وصفة أساسية للباستا فلورا - ١,١ كجم.

500 جم من الدقيق من نوع 00

250 جم من الزبدة الباردة المقطعة إلى قطع صغيرة

200 جم سكر

بيضتان كاملتان

رشة ملح

نكهات (مثل الفانيليا، قشر ليمون، قشر برتقال)

- تُوضَع جميع المكونات في الوعاء.
- باستعمال مضرب المزج (E)، يتم العجن على السرعة «٢» لمدة ٣ دقائق.
- تُنقَل العجينة إلى سطح العمل، ويتم تشكيلها بشكل مستدير.
- تُلَف العجينة ببلاستيك تغليف، وتُوضَع في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل، أو حتى تصبح صلبة قليلًا.
- تُفرَد العجينة بالأبعاد المطلوبة على سطح مرشوش عليه طبقة من الدقيق.
- تُخبَز في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة ١٨٠/١٧٠° مئوية لمدة تتراوح بين ١٥ و٢٥ دقيقة، حسب الوصفة.

وصفة أساسية للمرنج - ٣٠٠ جم.

100 جم من بياض البيض (بياض 3 بيضات)

200 جم من السكر المحبب

رشة ملح

- يُوضَع في الوعاء بياض البيض بدرجة حرارة الغرفة والملح.
- باستعمال مضرب الخفق (D)، يتم الخفق على السرعة «٦» لمدة دقيقة حتى يصبح المزيج إلى اللون الأبيض.
- يجب زيادة السرعة تدريجيًا وصولًا إلى السرعة «١٠» وإضافة السكر المحبب بكميات قليلة تدريجيًا.
- يجب مواصلة الخفق لبضع دقائق إضافية، وحتى الحصول على مزيج متماسك وثابت وله سطح أبيض ولامع.
- يُطفَأ الجهاز، ويتم خلع الوعاء.
- يجب الاستعانة بأحد أكياس تزيين الحلويات أو بملعقتي طعام، وتشكيل المرنج على صواني الفرن المغطاة بورق مقاوم للشحوم أو بطبقة رقيقة من الزبدة.
- يتم طهي المرنج في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة ١٠٠° مئوية، لمدة ساعتين وثلاثين دقيقة، مع ترك باب الفرن مفتوحًا قليلًا، لكي تتمكن الرطوبة من الخروج، ولكي يجف المرنج جيدًا.

AR

- يتم وضع العجينة على سطح مرشوش عليه دقيق، ويتم تشكيلها بالشكل المطلوب.
- تُوضَع العجينة على صينية فرن مدهونة بالزيت أو مغطاة بورق مقاوم للشحوم، وتتم تغطيتها بقماش، وتُترَك لمدة ٣٠ دقيقة أخرى.
- تُخبَز العجينة في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة ٢٢٠° مئوية لمدة ٢٥-٣٥ دقيقة، حسب الشكل، أو حتى يصدر صوت أجوف، وجود فراغ، عند الضرب على قاعدة الخُبْز.

وصفة أساسية لتحضير مكرونة السميد - ٧٥٠ جم.

500 جم من دقيق السميد

220 ملل من الماء

15 ملل من الزيت

1/2 ملعقة صغيرة من الملح الناعم

- تُوضَع جميع المكونات في الوعاء، باستثناء الماء، الذي يجب سكبه بعد ذلك ببطء أثناء العجن.
- باستعمال مضرب العجن (F)، يتم العجن بسرعة متزايدة بداية من «١» إلى «٣» لمدة ٤-٥ دقائق، حتى يكتسب العجين قوامًا متكتلًا (مثل الفتات كبير الحبة).
- تُنقل العجينة إلى وعاء مرشوش عليه طبقة من الدقيق، وتُغَطَّى ببلاستيك تغليف. تُترَك العجينة لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة في مكان دافئ.
- يتم سحب المكرونة وتشكيلها.
- تُطهَى المكرونة في ماء مغلي مملح لمدة تتراوح بين ٥ إلى ٨ دقائق حسب الشكل.

وصفة أساسية لتحضير مكرونة طازجة بالبيض - ٧٥٠ جم.

500 جم من الدقيق من نوع 00

بيضتان كاملتان (120 جم تقريبًا)

120 ملل من الماء البارد

15 ملل من الزيت

1/2 ملعقة صغيرة من الملح الناعم

- تُوضَع جميع المكونات في الوعاء، باستثناء الماء، الذي يجب سكبه بعد ذلك ببطء أثناء العجن.
- باستعمال مضرب العجن (F)، يتم العجن بسرعة متزايدة بداية من «١» إلى «٣» لمدة ٤ دقائق، حتى يكتسب العجين قوامًا متكتلًا (مثل الفتات كبير الحبة).
- تُنقل العجينة إلى وعاء مرشوش عليه طبقة من الدقيق، وتُغَطَّى ببلاستيك تغليف. تُترَك العجينة لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة في مكان دافئ.
- يتم سحب المكرونة وتشكيلها.
- تُطهَى المكرونة في ماء مغلي مملح لمدة تتراوح بين ٥ إلى ٨ دقائق حسب الشكل.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز يُصدِر ضجيجًا قويًا بشدة أثناء التشغيل.	**الجهاز يُصدِر ضجيجًا أعلى عندما يعمل بسرعة أعلى، وضجيجًا أقل عندما يعمل بسرعة منخفضة.**	اختر سرعة التشغيل السليمة.
	كمية العجين الممزوج كبيرة جدًا.	يجب تقليل كمية العجين.
	مدة التشغيل طويلة للغاية.	لِف مقبض ضبط السرعة إلى الموضع «0». اترك الجهاز يبرد لبضع دقائق. ثم قم باستئناف تشغيل الجهاز.
سرعة تشغيل الجهاز تنخفض أو غير مستقرة.	كمية العجين الممزوج كبيرة جدًا أو العجين صلب جدًا.	يجب تقليل كمية العجين.
	انخفاض الجهد الكهربائي.	أطفئ الجهاز. يجب الانتظار حتى يستقر الجهد الكهربائي قبل استخدام الجهاز.
الجهاز يهتز بإفراط أثناء التشغيل.	**المَحْمِل الموجود في ركيزة الجهاز انفصل.**	يجب التأكد من وضع المَحْمِل الموجود في ركيزة الجهاز بصورة سليمة.
	الجهاز غير موجود على سطح مستوٍ وثابت.	ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت.
ذراع الجهاز لا ينخفض بشكل سليم بعد إدخال غطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء.	**عدم إدخال غطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء بصورة سليمة.**	يجب إدخال غطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء بصورة سليمة.
بعد استخدام الجهاز، أصبح العجين داكنًا.	تساقط أوساخ في العجين من الذراع وخابور توصيل المضرب.	قبل الاستخدام، يجب التأكد من نظافة الجهاز وأجزائه.

الوصفات

وصفة أساسية للخُبْز - ١,٣ كجم.

450 ملل من الماء الفاتر

30 جم من الخميرة الطازجة أو 14 جم من الخميرة الجافة

ملعقتان صغيرتان من السكر

ملعقة صغيرة من الملح

30 جم زيت

350 جم من الدقيق من نوع 00

350 جم من سميد مُعَاد طحنه من القمح الصلب

- يُمزَج في الوعاء الخميرة مع الماء والسكر. يُترَك المزيج ليرتاح لمدة ١٥ دقيقة.
- يُضَاف إلى السائل الملح والزيت.
- باستعمال مضرب العجن (F)، يتم العجن على السرعة «١» مع إضافة الدقيق تدريجيًا.
- تتم المواصلة على السرعة «١» لمدة دقيقتين تقريبًا منذ البدء.
- ثم يتم الانتقال إلى السرعة «٢» ثم «٣»، ويتم العجن لمدة ٣ دقائق أخرى، حتى تكتسب العجينة شكلًا مدورًا.
- تُنقَل العجينة إلى وعاء مدهون بطبقة خفيفة من الدهون، وتُغَطَّى ببلاستيك تغليف.
- تُترَك العجينة حتى تتخمر في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

• التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
• يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأ والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
• لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنّب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
• أثناء التنظيف، يجب الانتباه إلى الأجزاء الحادة في الملحقات.
يُرجى مراجعة الصور في قسم «التنظيف والصيانة».

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
- بعد الاستخدام، يجب تنظيف خابور توصيل المضرب. أثناء التشغيل، يُنتِج خابور توصيل المضرب أوساخًا بسبب السرعة العالية والاحتكاك.

تنظيف الملحقات

- الوعاء (C) وغطاء منع تناثر الرذاذ (B) ومضرب الخفق (D) يمكن غسلهم في غسالة الأطباق؛ لكن مضرب المزج (E) ومضرب العجن (F) يجب غسلهم يدويًا بماء ساخن ومنظف محايد.
- يجب عدم إبقاء الملحقات مغمورة في الماء لفترة طويلة جدًا.

بعد التنظيف، يجب تجفيف جميع أجزاء الجهاز بعناية قبل إعادة التركيب.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلّص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	الجهاز ظل يعمل لفترة طويلة جدًا والمحرك أصبح ساخنًا بصورة مبالغ فيها. بدء عمل جهاز حماية المحرك من فرط سخونة.	لِف مقبض ضبط السرعة إلى الموضع «0». افصل الجهاز عن مأخذ التيار، واتركه يبرد لمدة 30-15 دقيقة. أدخل القابس في مأخذ التيار ثم قم بتشغيل الجهاز.
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لا يوجد تيار كهربائي.	انتظر حتى يعود التيار الكهربائي.
	يد تحرير الذراع لم تعد إلى الموضع الأصلي.	يجب خفض يد تحرير الذراع.

AR

استخدام الجهاز

بعد إخراج الجهاز من صندوقه، وعند الاستخدام لأول مرة، يجب الغسل الجيد لجميع الأجزاء التي تلامس الأطعمة، باستعمال ماء وصابون محايد. يُرجى مراجعة الصور في قسم «العمليات الأولية».

قبل تركيب المضرب المطلوب، يجب التأكد من أن الجهاز مطفأ، ومن أن مقبض ضبط السرعة (G) مضبوط على «٠». يُرجى مراجعة الصور في قسم « تعليمات الاستخدام».

استخدام الملحقات

يُرجى مراجعة الصور في قسم « الملحقات».

أقصى سعة وسرعة مسموح بهما	
السعة القصوى للدقيق الواجب عدم تخطيها	1 كجم
إجمالي السعة القصوى الواجب عدم تخطيها (للحصول على تفاصيل أفضل يجب الرجوع إلى فقرة «الوصفات»)	1,5 كجم
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب العجن (F) ( )	3
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب المزج (E) ( )	7
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب الخفق (D) ( )	10

السعة القصوى للوعاء تبلغ ١ كجم تقريبًا. يجب عدم تجاوز السعة القصوى أبدًا أثناء ملء الوعاء.

يتوفر في الجهاز ثلاثة أنواع من المضارب:

	مضرب العجن (F)	لجميع أنواع العجين الصلب (مثل عجينة البيتزا والمكرونة الطازجة والخُبْز).
	مضرب المزج (E)	للعجين المتماسك المحتوي على البيض والزبدة (مثل الباستا فلورا).
	مضرب الخفق (D)	لخفق بياض البيض، والكريمة، والبودنج سريع التحضير، والأخلاط الجاهزة لعمل الحلويات، ولإكساب السمن النباتي أو الزبدة والسكر ملمسًا كريميًا (يجب استعمال سمن نباتي أو زبدة بدرجة حرارة الغرفة)؛ لمزج البيض، وعمل الكيك الإسفنجي والحلويات الطرية.

يمكن إضافة مكونات أيضًا عبر الفتحة الموجودة على غطاء منع تناثر الرذاذ (شكل 19).

في حالة استعمال مضرب العجن (F) ومضرب المزج (E)، يجب عدم تشغيل الجهاز لأكثر من ٥ دقائق متواصلة؛ ثم تركه ليبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل.

في حالة استعمال مضرب الخفق (D)، يجب عدم تشغيل الجهاز لأكثر من ١٠ دقائق متواصلة؛ ثم تركه ليبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل.

عدم مراعاة هذه القواعد قد يؤدي إلى إحداث تلف في المنتج بصورة لا يغطيها الضمان.

AR

• يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيبًا. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصرًا لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.

للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقًا لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/2012/19، يرجى ق قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ٤,٠ واط

⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

• يمكن استعمال الجهاز لعجن المكونات المختلفة وخفقها وتنفيذ تحضيرات مختلفة، وذلك باستعمال الملحقات المرفقة.
• يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية.
• لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.
• وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
• يجب عدم استعمال الجهاز إذا صدر عنه ضجيج غير طبيعي أو اهتزازات مبالغ فيها أثناء التشغيل.
• افصل الجهاز دائمًا عن مآخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
• قبل تشغيل الجهاز، يجب التأكد من إدخال جميع الملحقات وغطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء، وتثبيتهم.
• قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خفض ذراع الجهاز بشكل صحيح.
• عند وضع سوائل ساخنة في الوعاء، يجب الانتباه لكيلا تخرج تلك السوائل، ويجب عدم ملامسة السائل أو البخار.
• يجب عدم لمس الأجزاء المتحركة.
• يجب إبقاء الأيدي وأدوات المطبخ بعيدًا عن الأجزاء المتحركة.
• يجب عدم وضع أطعمة في الوعاء بالأيدي أثناء التشغيل؛ وإنما يجب دائمًا استعمال الفتحات المخصصة الموجودة على الغطاء.
• يجب عدم إزالة الأطعمة عن جدران الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب إطفاء الجهاز وفصل قابس الإمداد بالكهرباء عن مأخذ التيار الكهربائي.
• أيضًا أثناء عدم تشغيل الجهاز، يجب فصل القابل عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال الأجزاء المنفردة أو خلعها، أو قبل تنفيذ التنظيف.
• لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من الوعاء.

وصف الجهاز

A - ذراع
B - غطاء منع تناثر الرذاذ
C - وعاء
D - مضرب الخفق
E - مضرب المزج
F - مضرب العجن
G - مقبض ضبط السرعة
H - يد تحرير الذراع
I - مبيت الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ
J - كابل الإمداد الكهربائي
K - جسم الجهاز
L - خابور توصيل المضرب

AR

خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائمًا بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفّايات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تسحب مطلقًا كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.

تنبيه – أضرار مادية

- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب الحر خوفًا من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- فِكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فورًا. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع أبدًا أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضًا للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.

AR

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقًا للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضًا هذه التعليمات.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
- في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب ، وأماكن العمل الأخرى
- في المزارع
- في الفنادق، ونُزل المبيت والإفطار، والبنيات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير مناسبة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠ خطر على الأطفال

- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالعمليات التي ينفذها المُستخدم لتنظيف الجهاز وصيانته، إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات، ويوجد إشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائمًا عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلّي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

AR

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Уважно прочитайте цей посібник перед використанням. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого від був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіянню шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція.
- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
- на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
- у господарствах;
- у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).
- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

UA

⚠ Небезпека для дітей

- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.

- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.
- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.

⚠ Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під’єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від’єднати вилку від електричної розетки.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від’єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.

⚠ Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.

- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє чорний дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).

⚠ Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом не електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром або уповноваженими технічними спеціалістами, щоб запобігти будь-яким ризикам.

Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,4 Вт

UA

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад може використовуватися для замішування, збивання різних інгредієнтів та виконання різних приготувань з використанням насадок, що входять до комплекту поставки.
- Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
- Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.

- Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Не використовуйте прилад у разі аномального шуму або надмірної вібрації під час роботи.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.
- Перед ввімкненням приладу переконайтесь, що всі компоненти, захисна кришка від бризок та чаша встановлені та заблоковані належним чином.
- Перед ввімкненням приладу переконайтесь, що важіль приладу опущений правильно.
- При додаванні гарячих рідин в чашу будьте обережні, щоб уникнути витоків та контакту з рідиною або парою.
- Не торкайтеся до частин, що рухаються.
- Тримайте руки і кухонні інструменти на відстані від частин, що рухаються.
- Не додавайте харчові продукти у чашу руками під час роботи приладу; завжди використовуйте спеціальні отвори в кришці.
- Не видаляйте харчові продукти зі стінок чаші, коли прилад працює. Вимкніть прилад і від'єднайте вилку електричного живлення від електричної розетки.
- Навіть коли прилад не використовується, необхідно від'єднати вилку від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі деталі та починати чистку.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з чаші.

Опис приладу

A - Важіль
B - Захисна кришка від бризок
C - Чаша
D - Вінчик для збивання
E - Вінчик для перемішування
F - Гак для тіста
G - Ручка регулювання швидкості
H - Ручка розблокування важеля
I - Місце чаші з нержавіючої сталі
J - Кабель живлення
K - Корпус приладу
L - Штифт для приєднання насадок

UA

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Діставши прилад з упаковки, перед початком використання ретельно помийте водою з нейтральним мийним засобом усі частини, що контактують з харчовими продуктами. Див. зображення в розділі «Попередні дії».

Перш ніж вставляти потрібну насадку, переконайтеся, що прилад вимкнений, а ручка регулювання швидкості (G) встановлена на «0». Див. зображення в розділі «Інструкції з використання».

Використання насадок

Див. зображення в розділі «Приладдя».

Максимальні допустимі значення об'єму і швидкості	
Максимальний об'єм муки, який не можна перевищувати	1 кг
Максимальний загальний обсяг, який не можна перевищувати (детальну інформацію див. у параграфі «Рецепти»)	1,5 кг
Максимальна допустима швидкість з гаком для тіста (F) ( )	3
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для перемішування (E) ( )	7
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для збивання (D) ( )	10

Максимальна місткість чаші близько 1 кг. Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення чаші.

Прилад комплектується трьома насадками:

	Гак для тіста (F)	Для всіх видів твердого тіста (наприклад, тісто для піци, свіжі макаронні вироби, хліб).
	Вінчик для перемішування (E)	Для консистентних сумішей з яйцями і вершковим маслом (наприклад, пісочне тісто).
	Вінчик для збивання (D)	Для збивання яєчних білків, сметани, пудингів, готових сумішей для солодощів; для приготування кремоподібної суміші з маргарину або масла та цукру (використовуйте маргарин або масло з кімнатною температурою); для змішування яєць, для приготування бісквітів і м'якої випічки.

Також можна додавати інгредієнти через отвір на захисній кришці від бризок (Рис. 19).

Якщо використовується гак для тіста (F) або вінчик для змішування (E), не користуйтеся приладом безперервно довше 5 хвилин; потім залиште прилад охолонути мінімум на 20 хвилин.

Якщо використовується вінчик для збивання (D), не користуйтеся приладом безперервно довше 10 хвилин; потім залиште прилад охолонути мінімум на 20 хвилин.

Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкоджень приладу, на які не розповсюджується дія гарантії.

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.
- Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.
- Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.
- При чищенні звертайте увагу на гострі частини насадок.

Див. зображення в розділі «Чистка і догляд».

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Після використання очистіть штифт для приєднання насадок. Під час роботи штифт для приєднання насадок утворює бруд через високу швидкість та тертя.

Чистка приладдя

- Чашу (C), захисну кришку від бризок (B) і вінчик для збивання (D) можна мити у посудомийній машині; вінчик для перемішування (E) та гак для тіста (F) потрібно мити вручну у гарячій воді з нейтральним мийним засобом.
- Не тримайте насадки зануреними у воду занадто довго.

Після чистки висушіть всі компоненти, перш ніж встановлювати їх на прилад.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

UA

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад перестає працювати під час використання.	Прилад працював занадто довго, і мотор перегрівся. Спрацював захисний пристрій від перегріву мотора.	Поверніть ручку регулювання швидкості у положення «0». Від'єднайте прилад від електричної розетки і дайте йому охолонути протягом 15-30 хвилин. Вставте вилку в електричну розетку та знову ввімкніть прилад.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Відсутнє електропостачання.	Дочекайтеся повернення електропостачання.
	Ручка розблокування важеля не повернулася в початкове положення.	Опустіть ручку розблокування важеля.
Прилад занадто сильно шумить під час роботи.	Прилад створює більше шуму під час роботи на високій швидкості, менше шуму під час роботи на низькій швидкості.	Виберіть правильну робочу швидкість.
	Кількість змішуваного тіста занадто велика.	Зменшіть кількість тіста.
	Час роботи занадто довгий.	Поверніть ручку регулювання швидкості у положення «0». Дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин. Відновіть роботу приладу.
Швидкість роботи приладу знижується або є нестабільною	Кількість змішуваного тіста занадто велика або тісто занадто тверде.	Зменшіть кількість тіста.
	Зниження електричної напруги.	Вимкніть прилад. Перед початком використання приладу дочекайтеся, поки електрична напруга стабілізується.
Прилад сильно вібрує під час роботи.	Підшипник ніжки приладу від'єднався.	Переконайтеся, що підшипник ніжки приладу розташований правильно.
	Прилад не розташований на рівній і стійкій поверхні.	Розташуйте прилад на рівній і стійкій поверхні.
Важіль приладу не опускається належним чином після встановлення захисної кришки від бризок та чаші.	Захисна кришка від бризок та чаша встановлені неправильно.	Вставте захисну кришку від бризок та чашу належним чином.
Після використання приладу тісто потемніло.	Бруд потрапляє в тісто з штифта для приєднання насадок.	Перед використанням переконайтеся, що прилад та його частини чисті.

UA

РЕЦЕПТИ

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ХЛІБА – 1,3 КГ.

450 мл теплої води
30 г свіжих або 14 г сухих дріжджів
2 чайні ложки цукру
1 чайна ложка солі
30 г олії
350 г борошна «00»
350 г мелених висівок твердого зерна

- Змішайте у чаші дріжджі з водою і цукром. Залиште постояти на 15 хвилин.
- Додайте у рідину сіль і олію.
- Використовуючи гак для тіста (F), змішуйте на швидкості «1», поступово додаючи муку.
- Продовжуйте замішування на швидкості «1» протягом 2 хвилин від початку замішування.
- Перейдіть на швидкість «2», а потім «3» і замішуйте ще 3 хвилини, поки тісто не набуде округлої форми.
- Перекладіть тісто у змащену олією миску і накрийте плівкою.
- Залиште тісто дріжджувати за кімнатної температури на 1 годину, або поки тісто не подвоїться в об'ємі.
- На присипаній мукою поверхні надайте тісту бажану форму.
- Викладіть тісто на деко для печі, змащене олією або накрите папером для випікання, накрийте рушником і залиште дріжджувати ще на 30 хвилин.
- Випікайте тісто у заздалегідь нагрітій духовці за температури 220 °C протягом 25-35 хвилин в залежності від форм або поки при ударі по основі хлібини вона не буде видавати глухий порожній звук.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПАСТИ З ТВЕРДНИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ – 750 Г.

500 г борошна з твердих сортів пшениці
220 мл води
15 мл рослинної олії
1/2 чайна ложка мілкої солі

- Помістіть усі інгредієнти у чашу, крім води, яку необхідно додавати під час замішування.
- Використовуючи гак для тіста (F), замішуйте тісто, збільшуючи швидкість від «1» до «3», протягом приблизно 4-5 хвилин, поки тісто не отримає консистенцію шматочків (подібних до великих крихт).
- Перекладіть тісто у посипану мукою миску і накрийте плівкою. Залиште настоятись протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Сформуйте пасту.
- Варіть у солоному окропі від 5 до 8 хвилин в залежності від формату.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ СВІЖОЇ ПАСТИ НА ЯЙЦЯХ – 750 Г.

500 г борошна «00»
2 цілих яйця (приблизно 120 г)
120 мл холодної води
15 мл рослинної олії
1/2 чайна ложка мілкої солі

- Помістіть усі інгредієнти у чашу, крім води, яку необхідно додавати під час замішування.
- Використовуючи гак для тіста (F), замішуйте тісто, збільшуючи швидкість від «1» до «3», протягом приблизно 4 хвилин, поки тісто не отримає консистенцію шматочків (подібних до великих крихт).
- Перекладіть тісто у посипану мукою миску і накрийте плівкою. Залиште настоятись протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Сформуйте пасту.
- Варіть у солоному окропі від 5 до 8 хвилин в залежності від формату.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПІСОЧНОГО ТІСТА – 1,1 КГ.

500 г борошна «00»
250 г холодного масла шматочками
200 г цукру
2 цілих яйця
Щіпка солі
Ароматизатори (ваніль, цедра лимона, цедра апельсина)

- Помістіть усі інгредієнти у чашу.
- Використовуючи вінчик для перемішування (E), змішуйте на швидкості «2» протягом 3 хвилин.
- Перекладіть тісто на робочу поверхню і надайте йому округлої форми.
- Загорніть тісто у плівку і покладіть у холодильник мінімум на 20 хвилин або поки куля злегка не затвердне.
- Розкачайте тісто на поверхні, посипаній мукою, до бажаної розмірів.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 170/180 °C від 15 до 25 хвилин в залежності від рецепту.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ – 300 Г.

100 г яєчних білків (3 яєчних білки)
200 г цукру-піску
Щіпка солі

- Помістіть у чашу яєчні білки за кімнатної температури і сіль.
- Використовуючи вінчик для збивання (D), збивайте до стійкої пінки на швидкості «6» протягом 1 хвилини.
- Швидко збільшіть швидкість до «10» і поступово додавайте цукор-пісок.
- Продовжуйте збивати ще кілька хвилин, поки не отримаєте стійку і стабільну суміш з білою і глянцевою поверхнею.
- Вимкніть прилад і дістаньте чашу.
- За допомогою кондитерського мішка або двох ложок сформуйте безе на деці для печі, застеленому папером для випікання або змащеному вершковим маслом.
- Випікайте безе в заздалегідь нагрітій духовці за температури 100 °C протягом 2 годин 30 хвилин, залишивши дверцята відчиненими для виведення вологи, щоб безе добре висохли.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
- w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
- w gospodarstwach;
- w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).
- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie powoduje ponadto utratę gwarancji.
- Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania. Bezpłatna naprawa gwarancyjna nie przysługuje w przypadku uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim opakowaniem produktu na użytek wysyłki do autoryzowanego serwisu.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

PL

⚠ Zagrożenia dla dzieci

- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci poniżej 8. roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające niezbędnego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone w zakresie jego obsługi.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.

- Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.

⚠ Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce z danymi na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czasu należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

PL

Uwaga - szkody materialne

- Urządzenie ustawiać na czas nieużywania na stabilnej powierzchni.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).

- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela czarny dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto".
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).

⚠ Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Chwycić korpus urządzenia, aby je podnieść.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiemukolwiek zagrożeniu.

Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,4 W

PL

⚠ OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie może być używane do wyrabiania i ubijania różnych składników oraz przygotowywania różnych potraw przy użyciu dołączonych akcesoriów.
- Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
- Nieprawidłowe zastosowanie powoduje ponadto utratę gwarancji.

- Nie używać urządzenia, jeśli podczas pracy występuje nieprawidłowy hałas lub nadmierne wibracje.
- Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części, zawsze odłączać urządzenie od gniazda elektrycznego.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy zostały poprawnie zamontowane i zablokowane wszystkie akcesoria, pokrywa zapobiegająca rozpryskom i misa.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy zostało poprawnie opuszczone ramię urządzenia.
- Podczas wlewania do misy gorących płynów zwracać uwagę, aby ich nie wylać oraz aby uniknąć kontaktu z płynem lub parą.
- Nie dotykać części w ruchu.
- Ręce i przybory kuchenne należy trzymać z dala od ruchomych części.
- Podczas pracy urządzenia nie wkładać produktów do misy rękami; zawsze używać otworów w pokrywie.
- Podczas pracy urządzenia nie usuwać produktów ze ścianek misy. Wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.
- Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem, wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia produktów z misy.

Opis urządzenia

A - Ramię
B - Pokrywa zapobiegająca rozpryskom
C - Misa
D - Końcówka do ubijania
E - Końcówka do mieszania
F - Końcówka do wyrabiania
G - Pokrętło regulacji prędkości
H - Dźwignia zwalniania ramienia
I - Gniazdo misy ze stali nierdzewnej
J - Przewód zasilania
K - Korpus urządzenia
L - Trzpień do mocowania końcówki do ubijania

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Po wyjęciu urządzenia z opakowania, przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wodą z delikatnym detergentem wszystkie części stykające się z żywnością. Patrz ilustracje w części „Czynności wstępne".

Przed włożeniem żądanej końcówki do ubijania należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, a pokrętło regulacji prędkości (G) jest ustawione w pozycji „0". Patrz ilustracje w części „Instrukcja obsługi".

Użycie akcesoriów

Patrz ilustracje w części „Akcesoria”.

Maksymalna dopuszczalna pojemność i prędkość	
Maksymalna ilość mąki, której nie można przekraczać	1 kg
Maksymalna pojemność, której nie można przekraczać (aby uzyskać więcej informacji, patrz punkt „Przepisy”)	1,5 kg
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do wyrabiania (F) ( )	3
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do mieszania (E) ( )	7
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do ubijania (D) ( )	10

Maksymalna pojemność misy wynosi ok. 1 kg. Podczas napełniania misy nie przekraczać pojemności maksymalnej.

Urządzenie wyposażone jest w trzy rodzaje końcówek:

	Końcówka do wyrabiania (F)	Do wszystkich rodzajów ciasta twardego (np. ciasto na pizzę, ciasto na makaron, chleb).
	Końcówka do mieszania (E)	Do gęstych ciast z dodatkiem jaj i masła (np. ciasto kruche).
	Końcówka do ubijania (D)	Do ubijania białek, śmietany, budyniów błyskawicznych, gotowych mieszanek do ciast; do ubijania margaryny lub masła z cukrem (używać margaryny lub masła o temperaturze pokojowej); do wyrabiania jaj, biszkoptów i ciast miękkich.

Składniki można dodawać również przez otwór w pokrywie zapobiegającej rozpryskom (rys. 19).

W przypadku używania końcówek do wyrabiania (F) i mieszania (E), nie uruchamiać urządzenia na czas dłuższy, niż 5 minut jednorazowo. Następnie pozostawić urządzenie na co najmniej 20 minut w celu schłodzenia.

W przypadku używania końcówki do ubijania (D), nie uruchamiać urządzenia na czas dłuższy, niż 10 minut jednorazowo. Następnie pozostawić urządzenie na co najmniej 20 minut w celu schłodzenia.

Brak stosowania się do powyższych zaleceń może skutkować uszkodzeniem produktu, które nie jest objęte gwarancją.

⚠ OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Podczas czyszczenia należy zwracać uwagę na ostre części akcesoriów.

Patrz ilustracje w części „Czyszczenie i konserwacja".

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Po użyciu wyczyść trzpień końcówki. Podczas pracy trzpień końcówki brudzi się z powodu dużej prędkości i tarcia.

Czyszczenie akcesoriów

- Misę (C), pokrywę zapobiegającą rozpryskom (B) i końcówkę do ubijania (D) można myć w zmywarce; końcówki do mieszania (E) i wyrabiania (F) należy myć ręcznie ciepłą wodą z neutralnym detergentem.
- Nie zanurzać akcesoriów w wodzie przez zbyt długi czas.

Po zakończeniu czyszczenia, przed ponownym zamontowaniem części, dokładnie je osuszyć.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie przestaje działać podczas użytkowania.	Urządzenie pracowało zbyt długo i doszło do przegrzania silnika. Nastąpiło zadziałanie zabezpieczenia przed przegrzaniem silnika.	Ustawić pokrętło regulacji prędkości w pozycji „0". Odłączyć urządzenie od gniazda zasilania i pozostawić do ostygnięcia przez ok. 15 – 30 minut. Włączyć wtyczkę do gniazdka poboru prądu.

PL

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Brak zasilania elektrycznego.	Poczekać na ponowne włączenie zasilania.
	Dźwignia zwalniania ramienia nie powróciła do pozycji wyjściowej.	Opuścić dźwignię zwalniania ramienia.
Urządzenie wydaje zbyt głośne dźwięki podczas pracy.	Urządzenie emituje więcej hałasu podczas pracy z dużą prędkością i mniej hałasu podczas pracy z niską prędkością.	Wybierz prawidłową prędkość roboczą.
	Ilość wyrabianej masy jest zbyt duża.	Zmniejszyć ilość ciasta.
	Czas działania jest zbyt długi.	Ustawić pokrętło regulacji prędkości w pozycji „0”. Pozostawić urządzenie na kilka minut w celu schłodzenia. Wznowić pracę urządzenia.
Prędkość pracy urządzenia zmniejsza się lub jest niestabilna	Ilość mieszanego ciasta jest zbyt duża lub ciasto jest zbyt twarde.	Zmniejszyć ilość ciasta.
	Spadek napięcia elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia poczekać na ustabilizowanie się napięcia elektrycznego.
Urządzenie nadmiernie wibruje podczas pracy.	Poduszka stopy urządzenia poluzowała się.	Sprawdzić, czy poduszka stopy urządzenia jest prawidłowo ustawiona.
	Urządzenie nie zostało umieszczone na płaskiej, stabilnej powierzchni.	Urządzenie ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni.
Ramię urządzenia nie opuszcza się prawidłowo po założeniu pokrywy zapobiegająca rozpryskom i misy.	Pokrywa zapobiegająca rozpryskom i misa nie są zamontowane prawidłowo.	Zamontować prawidłowo pokrywę zapobiegającą rozpryskom i misę.
Po użyciu urządzenia ciasto zmieniło kolor na ciemny.	Do ciasta dostają się zanieczyszczenia z ramienia lub trzpienia końcówki.	Przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie i jego części są czyste.

RECEPTURY

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CHLEB – 1,3 KG.

450 ml letniej wody
30 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży w proszku
2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
30 g oleju
350 g mąki „00”
350 g semoliny z pszenicy durum

- Wymieszać w misie drożdże z wodą i cukrem. Pozostawić na 15 minut.
- Dodać do masy sól i oliwę.
- Używając końcówki do wyrabiania (F), wyrabiać z prędkością „1”, dodając stopniowo mąkę.
- Kontynuować z prędkością „1” przez ok. 2 minuty, licząc od rozpoczęcia.
- Przełączyć na prędkość „2”, a następnie „3”. Wyrabiać przez kolejne 3 minuty, aż ciasto uformuje się w kulę.
- Przełożyć ciasto do lekko natłuszczonej misy i przykryć folią.
- Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 1 godz. albo do podwojenia objętości ciasta.
- Nadać ciastu pożądany kształt na posypanej mąką powierzchni.
- Ciasto przełożyć do blachy piekarniczej posmarowanej oliwą lub wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30 minut.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 220°C przez 25 – 35 minut, w zależności od wielkości, lub do momentu, gdy chleb po uderzeniu w podstawę wyda głuchy odgłos.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO MAKARONOWE Z SEMOLINY – 750 G

500 g mąki semoliny
220 ml wody
15 ml oleju
1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w misie wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając końcówki do wyrabiania (F), wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez ok. 4 – 5 minut, aż ciasto będzie miało grudkowatą konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do misy posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Przygotować wybrany makaron.
- Gotować we wrzącej osolonej wodzie od 5 do 8 minut, w zależności od wielkości.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO MAKARONOWE JAJECZNE – 750 G.

500 g mąki „00”
2 całe jaja (ok. 120 g)
120 ml zimnej wody
15 ml oleju
1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w misie wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając końcówki do wyrabiania (F), wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez około 4 minuty, aż ciasto będzie miało grudkowatą konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do misy posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Przygotować wybrany makaron.
- Gotować we wrzącej osolonej wodzie od 5 do 8 minut, w zależności od wielkości.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO KRUCHE – 1,1 KG

500 g mąki „00”
250 g zimnego masła w kawałkach
200 g cukru
2 całe jaja
Szczypta soli
Zapachy (np. wanilia, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa)

- Włożyć do misy wszystkie składniki.
- Używając końcówki do mieszania (E), wyrabiać z prędkością „2” przez 3 minuty.
- Przełożyć ciasto na blat roboczy i nadać mu zaokrąglony kształt.
- Owinąć ciasto folią. Włożyć do chłodziarki na co najmniej 20 minut lub do lekkiego stwardnienia.
- Rozwałkować ciasto na żądaną wielkość na blacie posypanym mąką.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 170/180°C od 15 do 25 minut, w zależności od przepisu.

PODSTAWOWY PRZEPIS NA BEZĘ – 300 G.

100 g białek jaj (3 białka jaj)
200 g cukru drobnego
Szczypta soli

- Włożyć do misy białka o temperaturze pokojowej i sól.
- Używając końcówki do ubijania (D), ubijać z prędkością „6” przez 1 minutę.
- Zwiększyć natychmiastowo prędkość na „10” i dodawać stopniowo drobno mielony cukier.
- Kontynuować ubijanie przez kilka kolejnych minut, aż do uzyskania gładkiej i sztywnej masy ze lśniąco białą powierzchnią.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć misę.
- Za pomocą woreczka cukierniczego lub dwóch łyżek formować bezy na blachach piekarnika wyłożonych papierem do pieczenia lub posmarowanych cienko masłem.
- Bezy piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 100°C przez 2 godziny i 30 minut, zostawiając lekko uchylone drzwiczki, aby umożliwić odprowadzenie wilgoci i dokładne wysuszenie bez.

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning.
- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
- kantiner forbeholdt butik- og kontorpersonale og andre erhvervsmiljøer
- feriebondegårde
- hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligstrukturer (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⚠ Fare for børn

- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.

- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.

⚠ Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoptag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.

⚠ Advarsel – skader på materielle dele

- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Herved undgås beskadigelse af beklædningen.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn.
- Udrul altid ledningen før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjeningssystemer.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender sort røg i forbindelse med brug. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.

- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt ikke apparatet for vejrforhold (f.eks. regn, sol).

⚠ Fare for skader af andre grunde

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af et autoriseret Servicecenter eller af autoriserede teknikere.

Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

• GEM BRUGSANVISNINGEN.

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,4 W

⚠ SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG

- Apparatet kan anvendes til at ælte, piske og blande forskellige ingredienser ved brug af det medfølgende tilbehør.
- Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.
- Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.
- Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Brug ikke apparatet, hvis der opstår unormal støj eller voldsomme vibrationer under funktion.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, før de enkelte dele sættes i eller fjernes.
- Inden apparatet tændes, skal man sikre sig, at alt tilbehør, låg og skål er korrekt isat og fastlåst.
- Kontroller, at armen er korrekt sænket ned, før apparatet startes.
- Når der hældes varme væsker i skålen, skal du passe på, at den ikke løber ud og at du ikke kommer i kontakt med væske eller damp.
- Rør ikke ved dele i bevægelse.
- Hold hænder og køkkenredskaber på afstand af dele i bevægelse.
- Put ikke ingredienser i skålen under funktion. Brug altid åbningerne i låget.
- Skrab ikke mad fra skålens sider, mens apparatet er i funktion. Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

- Selv om apparatet ikke er i funktion, skal du tage stikket ud af stikkontakten, inden du isætter eller fjerner de enkelte dele eller inden apparatet rengøres.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra skålen.

Beskrivelse af apparatet

A - Arm
B - Låg
C - Skål
D - Piskeris
E - Omrører
F - Dejkrog
G - Drejeknap til regulering af hastigheden
H - Frigørelsesgreb til armen
I - Skålsæde i rustfri stål
J - Strømforsyningsledning
K - Apparatets hus
L - Fatning til tilbehør

BRUG AF APPARATET

Efter at have pakket apparatet ud skal alle dele, der kommer i kontakt med madvarer, vaskes omhyggeligt med vand og neutral sæbe. Se billederne i afsnittet "Forberedelser".

Inden det valgte tilbehør sættes på, skal du sikre dig, at apparatet er slukket og at drejeknap til regulering af hastigheden (G) er indstillet på "0". Se billederne i afsnittet "Brugsanvisning".

Brug af tilbehør
Se billederne i afsnittet "Tilbehør".

Maks. tilladt kapacitet og hastighed	
Maks. mængde mel, som ikke må overskrides	1 kg
Maks. kapacitet i alt, som ikke må overskrides (for yderligere detaljer, se afsnittet "Opskrifter")	1,5 kg
Maks. tilladt hastighed med dejkrog (F) ( )	3
Maks. tilladt hastighed med omrører (E) ( )	7
Maks. tilladt hastighed med piskeris (D) ( )	10

Skålen kan maksimalt rumme ca. 1 kg. Overskrid aldrig maks. mængden, når du fylder skålen.

Apparatet har tre typer tilbehør:

	Dejkrog (F)	Til alle typer dej (fx. pizzadej, frisk pasta, brød).
	Omrører (E)	Til tyk dej med æg og mel (fx. butterdej).
	Piskeris (D)	Til piskning af æg, fløde, budding, kageblandinger, til cremet konsistens af margarine eller smør eller sukker (brug margarine eller smør ved stuetemperatur), til blanding af æg, til sandkage og bløde kager.

DA

Ingredienserne kan også tilføjes igennem åbningen i låget (Fig. 19).

Hvis der bruges tilbehør til æltning (F) og omrøring (E), skal man maks. lade apparatet køre i 5 minutter i træk og derefter lade det køle af i mindst 20 minutter.

Hvis der bruges piskeris (D), skal man maks. lade apparatet køre i 10 minutter og derefter lade det køle af i mindst 20 minutter.

Manglende overholdelse af disse forholdsregler kan medføre bortfald af produktgarantien.

⚠ SIKKERHEDSADVARSLER UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.
- Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.
- Pas på produktets skarpe dele under rengøring.

Se billederne i afsnittet ” Rengøring og vedligeholdelse”.

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Efter brug skal tilbehørets fatning rengøres. Under brug vil der blive genereret snavs i fatningen pga. høj hastighed og friktion.

Rengøring af tilbehør

- Skål (C), låg (B) og piskeris (D) kan vaskes i opvaskemaskine. Omrører (E) og dejkrog (F) skal vaskes i hånden i varmt vand og neutral sæbe.
- Lad ikke tilbehøret ligge i vand i for lang tid.

Efter vask skal alle dele af apparatet først tørre, inden de genmonteres.

UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet stopper med at fungere under brug.	Apparatet har været i gang for længe og motoren er blevet overophedet. Motorens overophedningssikring er aktiveret.	Drej knappen til regulering af hastigheden i position ”0”. Frakobl apparatet fra stikkontakten og lad det køle ned i ca. 15-30 minutter. Sæt stikket i stikkontakten og tænd apparatet igen.
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Der er ingen strøm.	Vent, til strømmen vender tilbage.
	Frigørelsesgrebet til armen er ikke vendt tilbage i udgangsposition.	Sænk armens frigørelsesgreb.
Apparatet støjer meget under funktion.	Apparatet støjer ved høj hastighed og mindre, når det arbejder på lav hastighed.	Vælg den korrekte funktionshastighed.
	Mængden af dej er for stor.	Reducer mængden af dej.
	Funktionstiden er for lang.	Drej knappen til regulering af hastigheden i position ”0”. Lad apparatet køle ned i nogle minutter. Genoptag apparatets funktion.
Apparatets hastighed mindskes eller er ustabil.	Mængden af dej er for stor eller dejen er for hård.	Reducer mængden af dej.
	Lav spænding.	Sluk apparatet. Vent, indtil den elektriske spænding stabiliseres, inden apparatet tages i brug.
Apparatet vibrerer voldsomt under brug.	Apparatets fodleje har løsnet sig.	Kontroller, at apparatets fodleje er placeret korrekt.
	Apparatet er ikke placeret på en stabil og plan overfalde.	Placér apparatet på en stabil og plan overflade.
Apparatets arm sænkes ikke korrekt efter at have sat låg og skål på plads.	Låg og skål er ikke isat korrekt.	Sæt låg og skål korrekt på plads.
Efter brug bliver dejen mørk.	Der falder snavs fra arm eller fatning ned i dejen.	Inden brug skal man kontrollere, at apparatet og dets dele er rengjorte.

OPSKRIFTER

BASISOPSKRIFT TIL BRØD – 1,3 KG.

450 ml lunkent vand
30 g frisk gær eller 14 g tørgær
2 teskefuld sukker
1 teskefuld salt
30 g olie
350 g mel "00"
350 g durum hvedemel

- Blød gæret op i vand og sukker. Lad hvile i 15 minutter.
- Tilsæt salt og olie.
- Brug omrøreren (F) på hastigheden "1" og tilsæt gradvist melet.
- Fortsæt på hastigheden "1" i ca. 2 minutter fra begyndelsen.
- Skift til hastighed "2" og så "3" og ælt i endnu 3 minutter, indtil dejen har en afrundet form.
- Hæld dejen over i en let fugtet skål, og lad den hvile med film over.
- Lad dejen hæve ved stuetemperatur i en time eller indtil dejen er blevet dobbelt størrelse.
- Slå dejen op på en flade med mel i den ønskede form.
- Læg dejen på en bageplade smurt i olie eller olieret bagepapir, tildæk med et viskestykke og lad hæve i endnu 30 minutter.
- Bag dejen i forvarmet ovn ved 220 °C i 25-35 minutter afhængigt af format eller indtil bunden af brødet har en hård og tom lyd, når man slår på den.

BASISOPSKRIFT TIL PASTA PÅ DURUM HVEDEMEL – 750 G.

500 g durum hvedemel
220 ml vand
15 ml olie
1/2 teskefuld fint salt

- Hæld alle ingredienser i skålen, undtagen vand, som langsomt skal hældes i under æltningen.
- Brug dejkrogen (F) og kør på øgende hastighed fra "1" til "3" i ca. 4-5 minutter, indtil dejen bliver til store stykker (som store krummer).
- Hæld dejen over i en skål med lidt mel, og dæk den med film. Lad hvile i 30 minutter på et lunkent sted.
- Form dejen.
- Kog i kogende og saltet vand i 5 til 8 minutter afhængigt af formen.

BASISOPSKRIFT TIL FRISK PASTA MED ÆG – 750 G.

500 g mel "00"
2 hele æg (ca. 120 g)
120 ml koldt vand
15 ml olie
1/2 teskefuld fint salt

- Hæld alle ingredienser i skålen, undtagen vand, som langsomt skal hældes i under æltningen.
- Brug dejkrogen (F) og kør på øgende hastighed fra "1" til "3" i ca. 4 minutter, indtil dejen bliver til store stykker (som store krummer).
- Hæld dejen over i en skål med lidt mel, og dæk den med film. Lad hvile i 30 minutter på et lunkent sted.

- Form dejen.
- Kog i kogende og saltet vand i 5 til 8 minutter afhængigt af formen.

BASISOPSKRIFT TIL BUTTERDEJ – 1,1 KG.

500 g mel "00"
250 g koldt smør i små stykker
200 g sukker
2 hele æg
Lidt salt
Aroma (fx vanilje, citronskræl, appelsinskræl)

- Hæld alle ingredienser i skålen.
- Brug omrøreren (E), og rør på hastighed "2" i 3 minutter.
- Læg dejen på arbejdsfladen og lav en rund form.
- Tildæk dejen med film og stil den i køleskabet i mindst 20 minutter eller indtil den er blevet lettere hård.
- Læg dejen på en overflade med mel i de ønskede dimensioner.
- Bag i foropvarmet ovn ved 170/180 °C fra 15 til 25 afhængigt af opskriften.

BASISOPSKRIFT TIL MARENGS – 300 G.

100 g æggehvide (3 æggehvider)
200 g fint sukker
Lidt salt

- Hæld æggehviderne i skålen ved stuetemperatur og salt.
- Brug piskeriset (D), og pisk på hastighed "6" i 1 minut.
- Øg hastigheden hurtigt op til "10" og tilsæt sukkeret lidt ad gangen.
- Fortsæt med at piske i nogle minutter, indtil dejen er hård og fast med en hvid og skinnende overflade.
- Sluk apparatet og tag skålen af.
- Brug en konditerpose eller to skeer til at forme marengsene på en bageplade med olieret bagepapir eller let smurt.
- Bag marengsene i en foropvarmet ovn ved 100 °C i 2 timer og 30 minutter og lad lågen stå på klem, så fugten kan sive ud og marengsene kan tørre.

COD. 6215100800

REV. 1 del 09/10/2025

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

827070

IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE -VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbeperkingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT- UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspecione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

EL- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλεύεστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU -НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálů přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepivosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z

żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.
Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.
W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnlige inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.
Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.
For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.
Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.
För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.
Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.
For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikekäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.
Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.
Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR -ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.
Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.
Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živili. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.
Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živili, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.
Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živili vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živili.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.
Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.
За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, băşicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte

deformări structurale și de textură. Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare ale produsului pentru curățarea și întreținerea corespunzătoare a materialelor care intră în contact cu alimentele, pentru a preveni sau încetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigură și corespunzătoare a produsului în contact cu alimentele, consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță și/sau de utilizare ale produsului, care pot include și eventuale limitări privind utilizarea cu alimente.

SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

MK- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на прозирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit –nii väldite või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūslīšu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثًا عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتقشر الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائمًا إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائمًا إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.