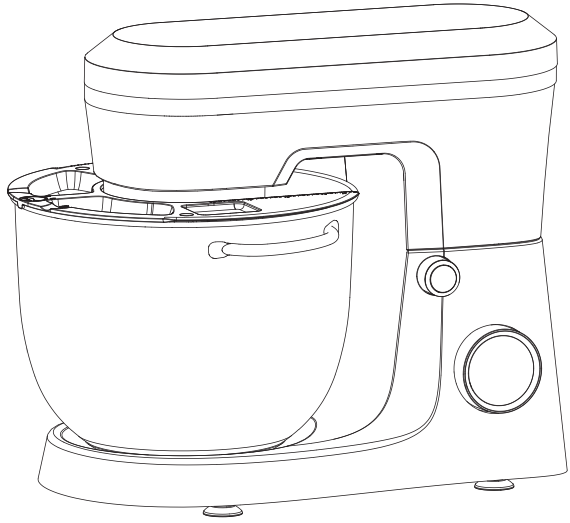
Llivekit

Benutzerhandbuch

FR : Manuel d'Utilisateur / IT: Manuale d'uso
ES: Manual de usuario / NL: Gebruikershandleiding
PL: Podręcznik Użytkownika



Model: SM-2541H

H2-M-A02602

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise ---------- 1

Produktbeschreibung ---------- 2

Verwendung der Maschine ---------- 3

Bedienungsanleitung ---------- 4

Anwendungshinweise ---------- 4

Verwendung von Standards ---------- 5

Rezeptideen ---------- 6

Pflege und Reinigung ---------- 8

Fehlersuche ---------- 9

Überlegungen zur Entsorgung ---------- 11

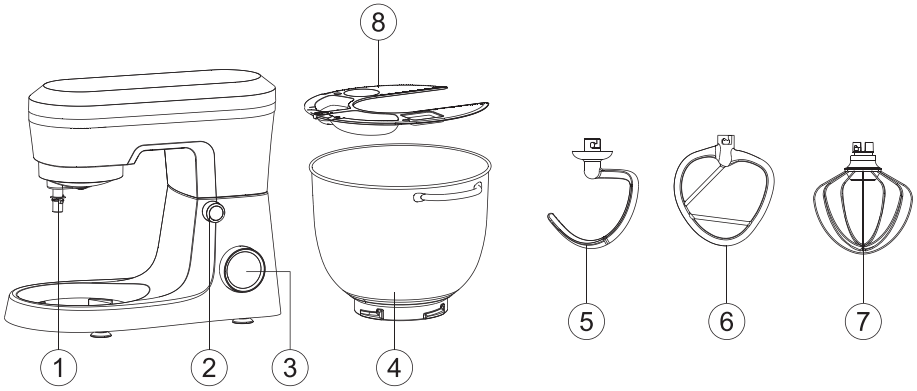
Sicherheitshinweise

- Um eine sichere Nutzung zu ermöglichen, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise. So vermeiden Sie Sachschäden und Personenschäden. Unsachgemäße Verwendung und Missachtung der Sicherheitswarnungen können zu Unfällen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es fern von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit. Ziehen Sie bei Funktionsstörungen sofort den Netzstecker.
- Das Gerät verfügt über ein eigenes Steuerungs- und Geschwindigkeitsregelsystem. Es darf nicht mit zusätzlichen externen Steuerungen, wie Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen, verwendet werden. Jeder Gebrauch, der über den vorgesehenen Zweck hinausgeht, kann zu Schäden am Gerät führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie bei längerem Nichtgebrauch den Netzstecker.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen das Gerät nicht in Betrieb nehmen und nicht eigenständig reparieren.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche, die frei von Flüssigkeiten sein muss.
- Vor der Bedienung lesen Sie bitte die speziellen Sicherheitshinweise auf dem Gerät sorgfältig durch. Berühren Sie während des Betriebs keine rotierenden Teile, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht unbeaufsichtigt an das Gerät oder die Bedienelemente gelangen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen oder in feuchter Umgebung. Feuchtigkeit kann zu Oxidation und Kurzschlüssen der Bauteile führen und dadurch Gerätestörungen und Stromschläge verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit starker Staubentwicklung. Staubpartikel können in das Gerät eindringen, sich im Inneren ablagern und Störungen oder Fehlfunktionen verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen. Hitze kann zu Verformungen des Gehäuses und der Struktur führen und dadurch

Störungen oder Fehlfunktionen verursachen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf öligen, weichen, zu Vibrationen neigenden oder unebenen Oberflächen. Es könnte herunterfallen und Verletzungen verursachen.
- Verlängern, verknoten oder bündeln Sie das Netzkabel nicht. Hängen Sie es nicht über Tisch- oder Schrankkanten, um Unfälle zu vermeiden.
- Bevor Sie Zubehör wechseln oder die Rührschüssel aus der oberen Halterung nehmen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Geben Sie während des Betriebs keine anderen Gegenstände in die rotierenden Teile, da diese herausgeschleudert werden und Verletzungen verursachen könnten.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät wegräumen.
- Informationen zur Reinigung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ dieser Anleitung.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Um Gefahren durch unbeabsichtigtes Wiederanlaufen zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über externe Schalter oder Kabel an Steuerkreise angeschlossen werden.
- Das mitgelieferte Zubehör ist nur für die Verwendung mit diesem Gerät bestimmt. Für Schäden, die durch zweckentfremdete Nutzung des Zubehörs entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Produktbeschreibung



Übersicht der Bauteile:

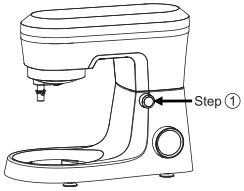
1. Antriebswelle
2. Kopf-Entriegelung
3. Geschwindigkeitsregler
4. Rührschüssel
5. Knethaken
6. Flachrührer
7. Schneebesen
8. Spritzschutzdeckel

Verwendung der Maschine

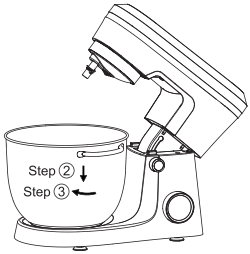
- Reinigen Sie die Maschine vor dem ersten Gebrauch. Die Zubehörteile (4/5/6/7/8) können mit Wasser gereinigt werden. Das Hauptgerät darf nicht mit Wasser gereinigt werden, sondern nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, saubere und trockene Arbeitsfläche. Drücken Sie den oberen Teil der Maschine nach unten, damit die Saugnäpfe am Boden auf der Arbeitsfläche haften. Drücken Sie dann die Kopf-Entriegelung (2) - Schritt ①. Das Obergehäuse wird automatisch angehoben. (PG1&2)
- Setzen Sie die Rührschüssel (4) auf die Maschine - Schritt ②. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Arretierung einrastet und die Schüssel fest sitzt - Schritt ③. (PG3)
- Wiegen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und das Wasser ab und geben Sie sie in die Rührschüssel (4). Überschreiten Sie nicht die maximale Teigmenge - das Gesamtgewicht sollte etwa 0,9 kg nicht überschreiten (Verhältnis ca. 600 g Mehl + 300 g Wasser).
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör (5), (6) oder (7) (Es kann jeweils nur eines der drei Zubehörteile verwendet werden.) auf die Antriebswelle (1) des Maschinenkopfs - Schritt ④. Schieben Sie das Zubehör bis zum Anschlag und drehen Sie es dann eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn, bis es in der verriegelten Position einrastet - Schritt ⑤. (PG3&4)
- Drücken Sie die Kopf-Entriegelung (2) - Schritt ⑥, und drücken Sie den Maschinenkopf nach unten. Die Maschine rastet automatisch ein und befindet sich nun in der waagerechten Position. (PG5)
- Setzen Sie den Spritzschutzdeckel (8) gemäß PG5 auf die Rührschüssel (4) der Maschine - Schritt ⑦.
- Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Maschine ein.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe - der Mischvorgang beginnt.
- Sobald Teig, Rührteig oder geschlagene Sahne/Eischnee die gewünschte Konsistenz erreicht haben, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Stufe 0, um den Vorgang zu beenden.
- Drücken Sie mit einer Hand den Maschinenkopf nach unten und betätigen Sie die Kopf-Entriegelung (2), um das Obergehäuse anzuheben. Drehen Sie die Rührschüssel (4) gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen, und nehmen Sie den Teig heraus.

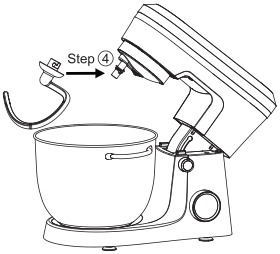
Bedienungsanleitung



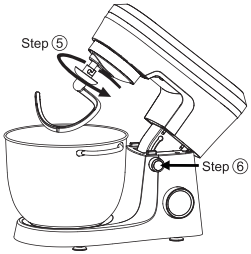
PG1



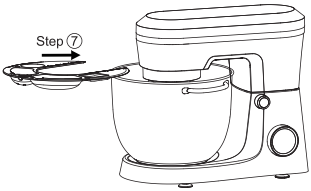
PG2



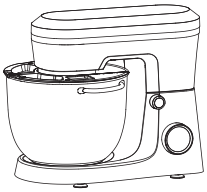
PG3



PG4



PG5



PG6

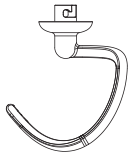
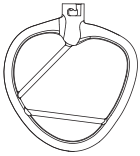
Anwendungshinweise

- Berühren Sie keine rotierenden Teile, während die Maschine in Betrieb ist, um Verletzungen durch mechanische Einwirkungen zu vermeiden.
- Während des Betriebs wird die Rührschüssel durch die Fliehkraft fester mit dem Gehäuse verriegelt. Zum Abnehmen ist daher ein stärkerer

Kraftaufwand erforderlich.

- Aufgrund physikalischer Eigenschaften kann es während des Betriebs zwischen dem Knethaken und der Antriebswelle an der Verbindungsstelle zu schwarzen Abriebspuren kommen. Dies ist normal. Die Silikonhülle und die Trennstruktur des Knethakens vermeiden den Kontakt mit dem Teig.
- Beim Kneten von Teig kann die Maschine durch die Krafteinwirkung leicht wackeln. Dies ist normal. Je höher die Geschwindigkeitsstufe, desto stärker die Bewegung. Bitte halten Sie sich strikt an die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen für das Zubehör.
- Der Spritzschutzdeckel verfügt über einen Eier-Trenner, eine gezahnte Schneide, eine Skala sowie eine Vergrößerungsfunktion für eine effizientere Arbeitsweise.

Verwendung von Standards

Verwendetes Zubehör	Abb.	Anwendung	Stufe	Zeit (Min.)	Maximale Lebensmittel-menge	Bedienungs-hinweise
Knethaken		Teig	1-5	3-5	585 g Mehl + 315 g Wasser Maximale Teigmenge (empfohlen) - 0,9 kg nicht überschreiten	Stufe 1 für 10 Sekunden, Stufe 2 für 20 Sekunden, Stufe 3 für 30 Sekunden, dann Stufe 5 für 2 bis 5 Minuten laufen lassen, bis sich ein Teigball formt - dann stoppen.
Flachrührer		Rührteig	1-8	3-10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Stufe 1 - 2 für 30 Sekunden laufen lassen, dann mit Stufe 3 - 8 für mindestens 3 Minuten fortsetzen.
Schneebesen		Ei- und Sahneschaum	8-10	3-10	3 Eiweiß (Minimalmenge)	Stufe 10 für mindestens 3 Minuten laufen lassen. Hinweis: Das Eiweiß darf kein Eigelb enthalten, da es sich sonst nicht steif schlagen lässt.

Rezeptideen (nur als Referenz, bitte je nach tatsächlichen Zutaten anpassen)

Toastbrot

Zutaten: 270 g starkes Mehl, 30 g schwaches Mehl, 1 Ei, 3 g Speisesalz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g Schlagsahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.
Zubereitung:

- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 kneten, bis ein Teig entsteht, dann stoppen.
- Den Teig an einem Ort mit 28 °C - 30 °C so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig entgasen und in drei gleich große Stücke teilen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
- Ein Teigstück zu einem länglichen Oval ausrollen, die beiden Seiten zur Mitte hin einschlagen und von unten her aufrollen. Mit den beiden anderen Stücken genauso verfahren.
- Nach dem Aufrollen alle Stücke in eine Kastenform geben und ein zweites Mal gehen lassen, bis die Form zu etwa 80 % gefüllt ist.
- Den Backofen vorheizen. Bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Selbstgemachte Pizza

Zutaten: 170 g starkes Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter, nach Belieben verschiedene Beläge.
Zubereitung:

- 170 g starkes Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Salz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1-5 zu einem glatten Teig verkneten. Die Butter zugeben und weiterkneten, bis der Teig elastisch wird und sich dünn ausziehen lässt.
- Den Teig an einem Ort mit 28 °C - 30 °C so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Während der Teig geht, die gewünschten Beläge vorbereiten und beiseitestellen.

- Den gegangenen Teig entgasen. Die Hälfte des Teigs zu einer Kugel formen und 5 Minuten entspannen lassen. Mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe einer Pizzaform ausrollen. In die gefettete Form legen, den Rand leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Pizzaboden zunächst mit Olivenöl bestreichen, dann mit Pizzasauce bedecken und gleichmäßig verstreichen. Etwas geriebenen Mozzarella und einige Zwiebelringe darauf verteilen. Die Pizza für 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
- Nach dieser Zeit die Pizza herausnehmen. Mit einer Schicht Bacon und nach Wunsch mit weiteren vorbereiteten Belägen belegen.
- Die Pizza zurück in den Ofen (200 °C, Ober-/Unterhitze) stellen und etwa 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.

Einfacher Rührkuchen

Zutaten: 100 g Kuchenmehl, 5 Eier, 50 g Speiseöl, 80 g Zucker, etwas Zitronensaft, 55 g Milch.

Zubereitung:

- Eiweiß und Eigelb trennen. Die Eigelbe mit 20 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 10 schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Die Milch zugeben und auf Stufe 10 kurz weiterrühren.
- Das Speiseöl zugeben und so lange weiterrühren, bis eine vollständig emulgierte (cremige) Masse entstanden ist.
- Das Kuchenmehl durch ein Sieb sieben und glatt rühren, bis eine feine Eigelbmasse entsteht.
- Die Eigelbmasse in eine separate Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Die Rührschüssel gründlich reinigen und trocken wischen. Für die Herstellung des Eischnees muss die Schüssel absolut fett- und wasserfrei sein.
- Das Eiweiß in die saubere, trockene Rührschüssel geben, einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen und mit dem Schneebesen steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker (60 g) nach und nach in drei Portionen einrieseln lassen. Der Eischnee ist fertig, wenn er beim Abstellen des Geräts und senkrechtem Herausziehen des Schneebesens aus der Schüssel spitze,

leicht gebogene Häkchen (weiche Spitzen) bildet.

- Ein Drittel des Eischnees zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Diese Mischung dann zurück in die Schüssel mit dem restlichen Eischnee geben und alles vorsichtig zu einem glatten, luftigen Biskuitteig verrühren.
- Eine Kuchenform leicht mit Speiseöl einfetten. Den fertigen Biskuitteig in die vorbereitete Form füllen.
- Den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Kuchen etwa 50 Minuten backen, bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Pflege und Reinigung

Reinigung des Geräts	1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Gießen Sie kein Wasser direkt über das Gerät, um das Eindringen von Wasser in das Hauptgerät zu vermeiden. Dies könnte sonst zu Kurzschlüssen, Stromschlägen, Leckströmen oder Rostbildung führen. 2. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts kein tropfnasses Tuch. 3. Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses keine aggressiven, stark säure- oder laugehaltigen Reinigungsmittel wie Spülmittel, Essig oder Salz. Diese könnten sonst die Oberfläche des Geräts beschädigen.
Reinigung des Zubehörs	1. Der Knethaken und der Flachrührer sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie auch hier keine aggressiven, stark säure- oder laugehaltigen Reinigungsmittel. (Rührschüssel, Schneebesen und Spritzschutzdeckel sind von diesem Hinweis ausgenommen.) 2. Weichen Sie das Zubehör nicht über längere Zeit in aggressiven Flüssigkeiten wie Spülmittellauge, Salzwasser oder Essig ein. 3. Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch rechtzeitig. 4. Lassen Sie das Zubehör nach der Reinigung an der Luft trocknen und achten Sie dabei besonders darauf, dass die Befestigungslöcher trocken bleiben.

Reinigung des Zubehörs	5. Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs keine spitzen oder rauen Gegenstände wie Stahlwolle. Diese könnten sonst die Oberfläche des Zubehörs beschädigen.
Spezielle Reinigungshinweise	1. Durch die hohe Drehzahl und Reibung während des Betriebs können an der rotierenden Antriebswelle leichte schwarze Abriebspuren entstehen. Entfernen Sie diese nach jedem Gebrauch rechtzeitig und halten Sie diesen Bereich trocken. 2. Achtung vor scharfen Kanten an Teilen oder Zubehör.
Lagerung und Pflege	1. Sie können die Oberflächen von Knethaken, Flachrührer, Schneebesen und Rührschüssel mit etwas Speiseöl einreiben, um Oxidationsprozesse zu vermeiden. 2. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, kann es in seiner Verpackungstüte verstaut und an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

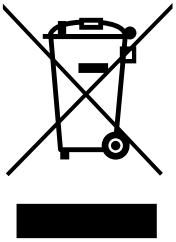
Fehlersuche

Phänomen	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr.	Möglicherweise war die Betriebsdauer zu lang oder die Umgebungstemperatur zu hoch, sodass der Motor überhitzt und der Überhitzungsschutz aktiviert wurde.	Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bis es wieder Raumtemperatur erreicht hat (dies dauert in der Regel 15-30 Minuten, abhängig von der Raumtemperatur). Danach kann es neu gestartet werden.

Phänomen	Ursache	Abhilfe
Das Gerät startet nicht, obwohl der Geschwindigkeitsregler gedreht wird.	1. Prüfen, ob ein Stromausfall vorliegt. 2. Prüfen, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. 3. Möglicherweise ist der Maschinenkopf nicht richtig eingerastet.	1. Abwarten, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist. 2. Sicherstellen, dass der Netzstecker in der Steckdose steckt. 3. Den Maschinenkopf vollständig in die arretierte Position drücken.
Das Gerät ist während des Betriebs ungewöhnlich laut.	1. Bei hohen Geschwindigkeitsstufen ist das Betriebsgeräusch lauter als bei niedrigen Stufen. 2. Die verarbeitete Menge ist zu groß, was zu einer Überlastung führt. 3. Die Netzspannung ist instabil. 4. Die Betriebsdauer war zu lang.	1. Entsprechend den Empfehlungen in der Anleitung eine geeignete Geschwindigkeitsstufe wählen. 2. Die verarbeitete Menge reduzieren. 3. Bei stabiler Spannung weiterverwenden. 4. Bei zu langer Betriebsdauer das Gerät eine Zeit lang abkühlen lassen und dann weiterverwenden.
Die Drehzahl des Geräts nimmt ab oder ist ungleichmäßig.	1. Ist die Raumtemperatur niedrig, kann das Schmierfett im Gerät aushärteter werden. 2. Die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder die Menge zu groß, was das Gerät überlastet. 3. Die Netzspannung ist plötzlich abgefallen.	1. Die Rührschüssel abnehmen und das Gerät 5 Minuten lang ohne Last laufen lassen, damit das Schmierfett geschmeidig wird und sich die Drehzahl stabilisiert. 2. Die verarbeitete Menge reduzieren, sodass das Gerät im normalen Arbeitsbereich arbeitet. 3. Bei stabiler Spannung weiterverwenden.

Phänomen	Ursache	Abhilfe
Das Gerät wackelt oder vibriert während des Betriebs.	1. Prüfen Sie, ob die Gummifüße an der Geräteunterseite vorhanden sind. 2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer glatten, ebenen Arbeitsfläche steht.	1. Falls abgefallen, die Gummifüße wieder anbringen. 2. Das Gerät auf eine glatte, ebene Arbeitsfläche stellen und darauf achten, dass die Saugnäpfe fest und vollständig auf der Fläche haften.
Teigverfärbung (schwarz) nach der Verwendung festgestellt.	Durch Reibung entsteht an der Antriebswelle schwarzer Abrieb, der in den Teig fallen kann.	Vor der Verwendung sicherstellen, dass die Antriebswelle und der Knethaken trocken und frei von Wasser und Staub sind. Die Silikonhülle aufziehen, um zu verhindern, dass schwarzer Abrieb in den Teig fällt.

Überlegungen zur Entsorgung



Zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit dürfen Elektro- und Elektronikaltgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Stattdessen müssen sie an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden. Für weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes ---------- 13

Description de l'appareil ---------- 14

Mode d'emploi ---------- 15

Illustrations d'utilisation ---------- 16

Conseils d'utilisation ---------- 16

Consignes d'utilisation ---------- 17

Recettes ---------- 18

Nettoyage et entretien ---------- 20

Dépannage ---------- 21

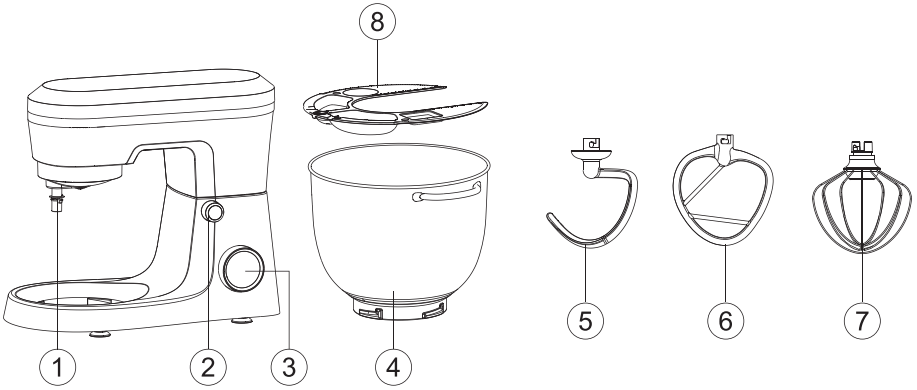
Mise au rebut ---------- 23

Consignes de sécurité importantes

- Pour une utilisation en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité ci-dessous. Une utilisation incorrecte ou le non-respect des avertissements de sécurité peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, au lieu de l'usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Tenez-le éloigné des sources de chaleur, du soleil ardent et des environnements humides. En cas de dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil.
- Cet appareil est équipé de son propre système de contrôle et de réglage de la vitesse. N'y branchez aucun dispositif supplémentaire tel qu'une minuterie ou une télécommande. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles prévues peut l'endommager.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et de son cordon d'alimentation. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane, stable et exempte de liquide.
- Avant d'utiliser l'appareil, prenez connaissance des consignes de sécurité spéciales figurant sur l'appareil. Ne touchez aucune pièce en rotation lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter tout risque de blessure.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Veillez à ce qu'ils ne touchent ni l'appareil ni les boutons de commande.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou dans des environnements humides. L'humidité peut provoquer la corrosion des composants ou des courts-circuits, entraînant des dysfonctionnements et un risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements poussiéreux. Les particules de poussière peuvent pénétrer dans l'appareil et s'y accumuler, provoquant des dysfonctionnements.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Les températures élevées peuvent déformer le boîtier et la structure interne, entraînant des dysfonctionnements.

- N’utilisez pas l’appareil sur des surfaces huileuses, molles, résonnantes ou inégales, car cela pourrait entraîner des chutes et des blessures.
- Ne pas étirer, nouer ou attacher le cordon d’alimentation, et ne pas le suspendre au bord d’une table ou d’un placard, afin d’éviter tout risque de blessure accidentelle.
- Assurez-vous que l’appareil est débranché avant de retirer le bol mélangeur de la partie supérieure ou de remplacer les accessoires.
- N’insérez aucun autre objet dans les pièces rotatives pendant l’utilisation, car il pourrait être éjecté et causer des blessures.
- Après utilisation, débranchez toujours l’appareil avant de le retirer ou de le manipuler.
- Pour nettoyer l’appareil, reportez-vous à la section «Nettoyage et entretien» de ce manuel.
- Le vendeur décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation incorrecte ou le non-respect des présentes consignes de sécurité.
- Afin d’éviter tout risque lié à un redémarrage accidentel, l’appareil ne doit pas être connecté au circuit de commande via un interrupteur ou un câble externe.
- Les accessoires fournis avec l’appareil ne doivent pas être utilisés à d’autres fins. Le vendeur décline toute responsabilité en cas de blessure résultant d’une utilisation incorrecte.

Description de l’appareil



Composants principaux et accessoires :

1. Arbre d'entraînement
2. Verrou d'inclinaison
3. Bouton de contrôle de la vitesse
4. Bol mélangeur
5. Crochet pétrisseur
6. Batteur mélangeur
7. Fouet ballon
8. Pare-éclaboussures

Mode d'emploi

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil. Lavez les accessoires à l'eau (accessoires lavables 4/5/6/7/8). Le corps principal ne doit pas être lavé à l'eau et doit uniquement être essuyé avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, propre et sèche. Appuyez sur la partie supérieure de l'appareil pour fixer les ventouses de la base à la surface. Appuyez sur le verrou d'inclinaison (composant 2) (voir étape 1) et la partie supérieure se soulève automatiquement. Reportez-vous aux figures 1 et 2.
- Fixez le bol mélangeur (accessoire 4) à l'appareil (voir étape 2). Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position (voir étape 3). Reportez-vous à la figure 3.
- Pesez les ingrédients et l'eau, puis ajoutez-les dans le bol mélangeur (accessoire 4). Ne dépassez pas la capacité maximale. Pour la pâte, le poids total ne doit pas dépasser environ 0,9 kg (env. 600 g de farine + 300 g d'eau).
- Installez l'accessoire requis (accessoires 5, 6 ou 7, un seul à la fois) sur l'arbre d'entraînement (composant 1) (voir étape 4). Poussez-le vers le haut, puis tournez-le d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position (voir étape 5). Reportez-vous aux figures 3 et 4.
- Appuyez sur le verrou d'inclinaison (composant 2) (voir étape 6) et poussez vers le bas la partie supérieure de l'appareil. Il se verrouille automatiquement en position horizontale. Reportez-vous à la figure 5.
- Fixez le pare-éclaboussures (accessoire 8) sur le bol mélangeur (accessoire 4) (voir étape 7). Reportez-vous à la figure 5.
- Branchez et allumez l'appareil.
- Tournez le bouton de contrôle de la vitesse (composant 3) jusqu'à la

vitesse souhaitée pour commencer à mélanger.

- Une fois que la pâte, la pâte à frire, la crème fouettée ou le blanc d'œuf fouetté a atteint la consistance souhaitée, tournez le bouton de contrôle de la vitesse (composant 3) sur 0 pour arrêter l'appareil.
- Tenez la partie supérieure de l'appareil, appuyez sur le verrou d'inclinaison (composant 2) pour soulever la partie supérieure, tournez le bol mélangeur (accessoire 4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol et sortez la pâte.

Illustrations d'utilisation

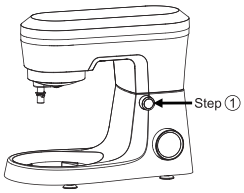


Fig. 1

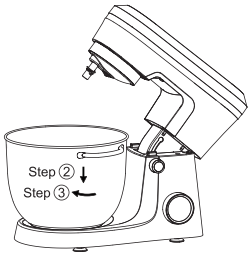


Fig. 2

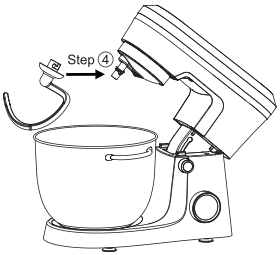


Fig. 3

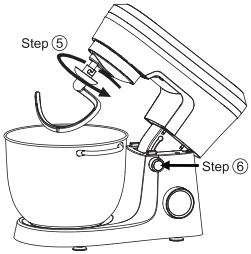


Fig. 4

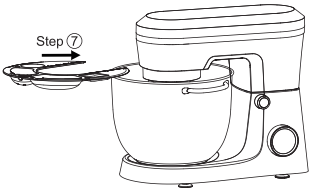


Fig. 5

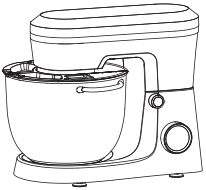


Fig. 6

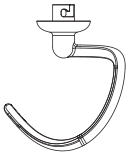
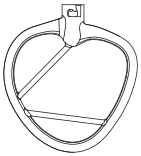
Conseils d'utilisation

- Ne touchez aucune pièce en rotation pendant que l'appareil est en marche afin d'éviter toute blessure mécanique.
- Pendant le fonctionnement, le bol mélangeur peut se verrouiller plus solidement à l'appareil en raison de l'inertie. Une force plus importante

peut être nécessaire pour le retirer.

- En raison des propriétés physiques des matériaux, une petite quantité de résidus noirs peut apparaître au point de connexion entre le crochet pétrisseur et l'arbre d'entraînement pendant le fonctionnement. Ceci est normal. Le capuchon en silicone du crochet pétrisseur et le protecteur de l'arbre d'entraînement empêchent les résidus de contacter avec la pâte.
- L'appareil peut vibrer légèrement pendant le pétrissage en raison des forces mécaniques. Ceci est normal. Plus la vitesse est élevée, plus les mouvements peuvent être importants. Veuillez utiliser l'appareil en respectant strictement les réglages de vitesse recommandés pour chaque accessoire.
- Le pare-éclaboussures comprend un tamis à blanc d'œuf, un couteau dentelé, une échelle de mesure et une loupe pour améliorer l'efficacité.

Consignes d'utilisation

Accessoire	Schéma	Préparation	Vitesse	Temps (min)	Capacité maximale	Mode d'utilisation
Crochet pétrisseur		Pâte	1–5	3–5	585 g de farine + 315 g d'eau Pour le pétrissage, la quantité maximale recommandée de pâte est de 0,9 kg.	Faites fonctionner à la vitesse 1 pendant 10 s, à la vitesse 2 pendant 20 s, à la vitesse 3 pendant 30 s et à la vitesse 5 pendant 2 à 5 min, puis arrêtez jusqu'à ce que la pâte se forme.
Batteur mélangeur		Pâte à frire	1–8	3–10	660 g de farine + 840 g d'eau	Mélanger à vitesse 1–2 pendant 30 s, puis à vitesse 3–8 pendant plus de 3 min
Fouet ballon		Blancs d'œufs ou crème fouettés	8–10	3–10	Minimum : 3 blancs d'œufs	Faites fonctionner à la vitesse 10 pendant plus de 3 min. Remarque : assurez-vous que les blancs d'œufs ne contiennent pas de jaune, sinon ils ne monteront pas correctement.

Recettes (à titre indicatif uniquement et à adapter en fonction des ingrédients disponibles)

Toast

Ingrédients

270 g de farine forte, 30 g de farine faible, 1 œuf, 3 g de sel, 55 g de sucre, 4 g de levure, 80 g de crème légère, 10 g de lait en poudre, 90 g d'eau

Instructions

- Placez tous les ingrédients dans le bol mélangeur. Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur à la vitesse 1-3 jusqu'à ce qu'une pâte se forme, puis arrêtez de pétrir.
- Laissez la pâte lever à une température de 28~30 °C jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Abaissez la pâte et divisez-la en 3 portions égales. Couvrez-les d'un film alimentaire et laissez les reposer pendant 15 min.
- Prenez une portion, roulez-la en forme de boudin, repliez les côtés vers le centre, puis roulez de bas en haut. Répétez ce processus de roulage et de pliage pour les deux portions restantes.
- Une fois toutes les portions roulées, placez-les dans le moule pour une deuxième levée. Laissez-les lever jusqu'à ce qu'elles atteignent 80 % de la hauteur du moule.
- Préchauffez le four. Faites cuire les 3 portions à 170 °C (340 °F) de chaleur supérieure et inférieure pendant 40 min. Retirez-les du four, démoulez-les sur une grille de refroidissement et laissez-les refroidir complètement.

Pizza à la maison

Ingrédients

170 g de farine forte, 100 g d'eau, 1,5 g de sel, 15 g de sucre, 2 g de levure, 15 g de beurre, garnitures au choix

Instructions

- Mettez la farine forte, l'eau, le sel, le sucre et la levure dans le bol mélangeur. Pétrissez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1-5 jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Ajoutez le beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte s'étire en une feuille lisse et élastique.

- Laissez la pâte lever à température de 28~30 °C jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Pendant que la pâte lève, préparez les garnitures de la pizza et réservez-les.
- Abaissez la pâte après la première levée. Prenez la moitié de la pâte, formez une boule et laissez-la reposer pendant 5 min. Abaissez délicatement la boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir la taille de votre moule à pizza, placez-la dans le moule. Appuyez légèrement sur les bords de la pâte pour les coller aux parois du moule et piquez de petits trous dans la base de la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Préchauffez le four à 200 °C avec chaleur par le haut et par le bas. Badigeonnez la base de la pizza d'une couche d'huile d'olive, étalez la sauce pizza de manière uniforme, saupoudrez de mozzarella et garnissez d'oignons émincés. Faites cuire la pizza de 20 cm dans le four préchauffé pendant 8 min.
- Retirez la pizza du four et ajoutez une couche de bacon, puis disposez les garnitures préparées.
- Remettez la pizza au four à 200 °C de chaleur supérieure et inférieure pendant 15 min, jusqu'à ce que le fromage fonde et que les bords de la croûte soient dorés.

Gâteau nature

Ingrédients

100 g de farine à gâteau, 5 œufs, 50 g d'huile de cuisson, 80 g de sucre, un peu de jus de citron, 55 g de lait

Instructions

- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez 20 g de sucre aux jaunes et fouettez à la vitesse 10 jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajoutez le lait et continuez à fouetter à la vitesse 10 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajoutez l'huile et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit complètement émulsionné.
- Tamisez la farine à gâteau et mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte à base de jaunes d'œufs lisse.
- Transférez la pâte dans un autre bol et réservez-la. Lavez et séchez

soigneusement le bol mélangeur. Assurez-vous qu'il ne reste aucune trace d'eau ou de graisse avant de préparer la meringue.

- Placez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et commencez à battre avec le fouet à ballon. Ajoutez progressivement le sucre en trois fois. Lorsque vous arrêtez de battre, soulevez le fouet à ballon du bol à mélanger et observez la formation d'un pic mou, la meringue est prête.
- Ajoutez un tiers de la meringue à la pâte à base de jaunes d'œufs et mélangez délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le mélange à la meringue restante et mélangez uniformément pour obtenir une pâte à gâteau lisse.
- Graissez légèrement le moule à gâteau avec de l'huile de cuisson, puis versez la pâte à gâteau dans le moule préparé.
- Mettez la pâte à gâteau dans un four préchauffé, faites-la cuire à 150 °C de chaleur supérieure et inférieure pendant 50 min, et jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'appareil	1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni verser d'eau directement dessus. Cela pourrait permettre à l'eau de pénétrer dans le corps principal et provoquer un court-circuit, un choc électrique, une fuite, de la rouille ou tout autre dysfonctionnement ou dommage. 2. Ne pas essuyer l'appareil avec un chiffon mouillé. 3. Ne pas utiliser de liquide vaisselle, de vinaigre, de sel ou d'autres agents nettoyants corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins, car ceux-ci pourraient endommager la surface de l'appareil.
Nettoyage des accessoires	1. Ne pas nettoyer le crochet pétrisseur ou le batteur dans un lave-vaisselle ou avec des produits nettoyants corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins. (Cela ne s'applique pas au bol mélangeur, au fouet ballon et au pare-éclaboussures.) 2. Ne pas laisser tremper les accessoires pendant une période prolongée dans du liquide vaisselle, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs.

Nettoyage des accessoires	3. Nettoyez les accessoires immédiatement après utilisation. 4. Après le nettoyage, laissez les accessoires sécher complètement à l'air libre. Assurez-vous que les points de connexion et les fentes des accessoires sont parfaitement secs. 5. Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres outils abrasifs pointus pour frotter les accessoires, car cela pourrait endommager leur surface.
Nettoyage spécial	1. Pendant le fonctionnement, une petite quantité de résidus noirs peut apparaître autour de l'arbre d'entraînement en raison de la rotation à grande vitesse et du frottement. Après chaque utilisation, nettoyez rapidement cette zone et assurez-vous qu'elle reste sèche. 2. Manipulez avec précaution les pièces ou accessoires présentant des bords tranchants.
Stockage et entretien	1. Vous pouvez appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur la surface du crochet pétrisseur, du batteur, du fouet et du bol mélangeur afin de les protéger de l'oxydation. 2. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, couvrez-le d'un sac de protection et rangez-le dans un endroit sec.

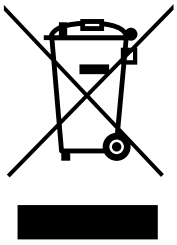
Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Arrêt inattendu pendant le fonctionnement	Le moteur a surchauffé en raison d'une utilisation prolongée ou d'une température ambiante élevée, ce qui a déclenché la protection automatique contre la surchauffe et arrêté l'appareil.	Réinitialisez la vitesse à 0 et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de le redémarrer (généralement 15 à 30 min, selon les conditions ambiantes).

Problème	Cause possible	Solution
Défaut de fonctionnement après le réglage de la vitesse	1. Coupure de courant 2. Débranchement ou branchement incorrect 3. Partie supérieure de l'appareil mal connectée	1. Attendez que l'alimentation électrique soit rétablie avant d'utiliser l'appareil. 2. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise. 3. Appuyez sur la partie supérieure de l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche complètement.
Bruit excessif pendant le fonctionnement	1. L'appareil produit plus de bruit lorsqu'il fonctionne à des vitesses élevées qu'à des vitesses plus faibles. 2. Surcharge de l'appareil avec trop d'ingrédients 3. Tension secteur instable 4. Fonctionnement continu prolongé	1. Réglez la vitesse appropriée en fonction du type d'ingrédient, conformément au manuel. 2. Réduisez la quantité d'ingrédients. 3. Attendez que la tension secteur se stabilise avant de reprendre l'utilisation. 4. Si l'appareil a fonctionné trop longtemps, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
Vitesse de rotation réduite ou instable	1. Température ambiante basse, provoquant le durcissement du lubrifiant interne 2. Ingrédients trop durs ou en quantité excessive, surchargeant l'appareil 3. Chute soudaine de la tension secteur	1.Retirez le bol mélangeur et faites fonctionner l'appareil à vide pendant 5 min afin de permettre au lubrifiant interne de se ramollir et à la vitesse de se stabiliser. 2. Réduisez la quantité ou la dureté des ingrédients afin que l'appareil fonctionne à sa capacité normale. 3. Attendez que la tension secteur se stabilise avant de reprendre l'utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
Vibrations ou mouvements excessifs pendant le fonctionnement	1. Patins antidérapants manquants ou détachés sur la base 2. L'appareil n'est pas placé sur une surface lisse et plane.	1. Vérifiez si les patins antidérapants sont correctement fixés sur la base. 2. Placez l'appareil sur une surface lisse et plane et assurez-vous que les ventouses sont bien fixées au plan de travail.
Pâte noircie ou contamination de la pâte par des résidus noirs	Des résidus noirs provenant de l'arbre d'entraînement sont tombés dans la pâte.	Avant de pétrir, vérifiez que l'arbre d'entraînement et le crochet pétrisseur sont secs et assurez-vous que leur surface est exempte d'eau ou de poussière. Installez le capuchon en silicone pour empêcher les résidus noirs de tomber dans la pâte.

Mise au rebut



Pour protéger l'environnement et la santé humaine, les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers, mais doivent être apportés à un point de collecte désigné pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

INDICE

Avvertenze di sicurezza ---------- 25

Introduzione del prodotto ---------- 26

Uso della macchina ---------- 27

Illustrazione d'uso ---------- 28

Indicazioni per l'uso ---------- 28

Linee guida operative ---------- 29

Ricetta ---------- 30

Pulizia e manutenzione ---------- 32

Risoluzione dei problemi ---------- 33

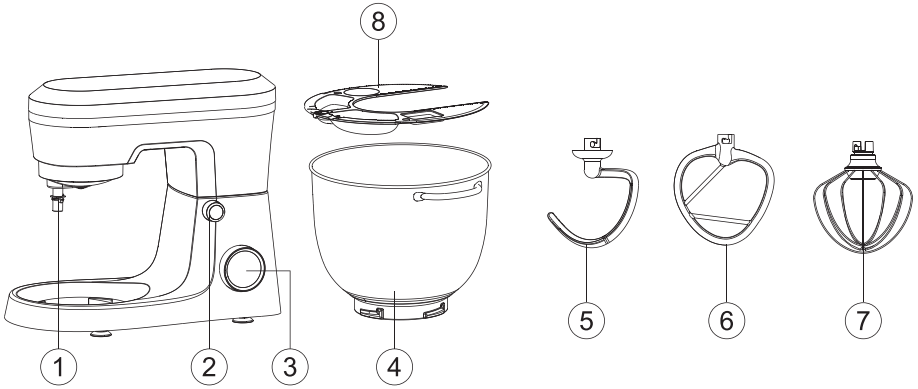
AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO ---------- 35

Avvertenze di sicurezza

- Per garantire un utilizzo sicuro, è indispensabile rispettare le seguenti precauzioni di sicurezza. L'uso errato o la mancata osservanza degli avvertimenti di sicurezza possono provocare danni materiali e lesioni personali.
- Questa macchina è progettata per uso domestico; non è adatta a uso commerciale. Non usare all'aperto e tenere la macchina lontano da fonti di calore, luce diretta del sole e ambienti umidi. In caso di malfunzionamento, scollega immediatamente la spina.
- La macchina è dotata di un sistema di controllo e regolazione della velocità integrato; non aggiungere altri dispositivi come timer o sistemi a distanza da utilizzare insieme alla macchina. L'uso al di fuori dello scopo previsto può causare danni alla macchina.
- Non utilizzare la macchina senza supervisione. Se la macchina non viene usata per un lungo periodo, scollegare la spina.
- Controllare periodicamente la macchina e il cavo elettrico per eventuali danni. In caso di danni, non utilizzare la macchina e non tentare di ripararla autonomamente.
- La macchina può essere utilizzata solo con accessori originali. Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile, assicurandosi che la superficie sia priva di liquidi.
- Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente le "istruzioni di sicurezza speciali" riportate sul corpo della macchina. Non toccare le parti in rotazione durante il funzionamento per evitare lesioni meccaniche.
- I bambini non devono utilizzare la macchina e devono essere tenuti lontani dalla macchina e dalla manopola di controllo.
- Vietato utilizzare la macchina su superfici bagnate o in ambienti umidi; l'acqua può provocare ossidazione e cortocircuiti dei componenti, causando malfunzionamenti della macchina e rischio di scosse elettriche.
- Vietato utilizzare la macchina in ambienti con eccessiva polvere; le particelle di polvere possono essere aspirate all'interno della macchina e accumularsi sui componenti interni, causando malfunzionamenti.
- Vietato utilizzare la macchina vicino a fonti di calore; le alte temperature possono provocare deformazioni della scocca e della struttura, causando malfunzionamenti.

- Vietato utilizzare la macchina su superfici sporche di olio, morbide, soggette a vibrazioni o irregolari; ciò potrebbe provocare cadute e lesioni.
- Vietato allungare, annodare o legare il cavo di alimentazione; non appenderlo ai bordi di tavoli o mobili per evitare possibili incidenti.
- Prima di sostituire gli accessori o rimuovere la ciotola dell'impastatrice, assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.
- Non inserire altri oggetti nelle parti meccaniche in rotazione durante l'uso, per evitare che vengano espulsi e causino lesioni.
- Dopo l'uso, scollegare prima la spina dalla rete elettrica, quindi spostare la macchina.
- Per la pulizia della macchina, fare riferimento alla sezione dedicata alla pulizia del manuale.
- L'azienda non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da un uso improprio o dal mancato rispetto delle presenti istruzioni di sicurezza.
- Per evitare i rischi derivanti da un riavvio accidentale, la macchina non deve essere collegata a circuiti di controllo tramite interruttori esterni o cavi.
- Gli accessori forniti con la macchina non devono essere utilizzati per scopi diversi; eventuali danni derivanti da un uso improprio non sono responsabilità dell'azienda.

Introduzione del prodotto



Principali parti e accessori

1. Albero motore
2. Pulsante di bloccaggio inclinazione
3. Manopola della velocità
4. Ciotola
5. Uncino impastatore
6. Frusta piatta
7. Frusta a filo
8. Coperchio paraschizzi

Uso della macchina

- Prima del primo utilizzo, pulire la macchina; lavare gli accessori con acqua (gli accessori 4/5/6/7/8 possono essere lavati con acqua). L'unità principale non deve essere lavata con acqua, ma solo pulita con un panno umido.
- Posizionare la macchina su una superficie piana, pulita e asciutta. Premere verso il basso la parte superiore della macchina affinché le ventose alla base aderiscano al piano di lavoro; quindi premere il pulsante di bloccaggio inclinazione (Accessorio 2) (vedi Passaggio ①). La parte superiore della macchina si solleverà automaticamente. Fare riferimento a Fig. 1-2.
- Montare la ciotola (Accessorio 4) sulla macchina (vedi Passaggio ②) e ruotarla in senso orario fino a quando non scatta in posizione di bloccaggio (vedi Passaggio ③). Fare riferimento a Fig. 3.
- Pesare gli ingredienti e l'acqua, quindi aggiungerli nella ciotola (Accessorio 4). Non superare la capacità massima. Per l'impasto, il peso totale non deve eccedere circa 0,9 kg (circa 600 g di farina + 300 g di acqua).
- Montare l'accessorio necessario (Accessorio 5, 6 o 7, usarne uno alla volta) sull'albero motore (Accessorio 1) della macchina (vedi Passaggio ④). Spingere l'accessorio fino alla posizione finale, quindi ruotarlo in senso antiorario di un quarto di giro fino alla posizione di bloccaggio (vedi Passaggio ⑤). Fare riferimento a Fig. 3-4.
- Premere il pulsante di bloccaggio inclinazione (Accessorio 2) (vedi Passaggio ⑥) e spingere verso il basso la parte superiore della macchina. Si bloccherà automaticamente in posizione orizzontale. Fare riferimento a Fig. 5.
- Inserire il coperchio paraspruzzi (Accessorio 8) nella ciotola (Accessorio 4) della macchina (vedi Passaggio ⑦). Fare riferimento a Fig. 5.
- Inserire la spina nella presa e accendere l'interruttore di alimentazione.
- Ruotare la manopola della velocità (Accessorio 3) alla posizione desiderata per iniziare la lavorazione.

- Al raggiungimento della consistenza desiderata dell'impasto, della pastella o della panna/albumi montati, riportare la manopola della velocità (Accessorio 3) su livello 0 per terminare.
- Tenere premuta la parte superiore della macchina, premere il pulsante di bloccaggio inclinazione (Accessorio 2), sollevare la parte superiore della macchina, ruotare la ciotola (Accessorio 4) in senso antiorario, rimuovere la ciotola (Accessorio 4) e prelevare l'impasto.

Illustrazione d'uso

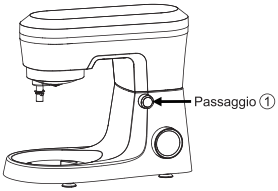


Fig. 1

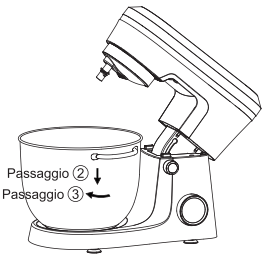


Fig. 2

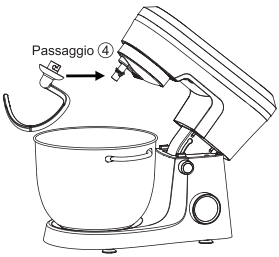


Fig. 3

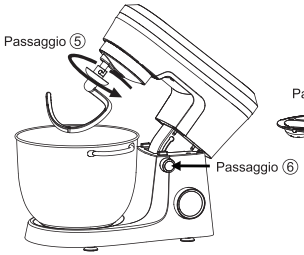


Fig. 4

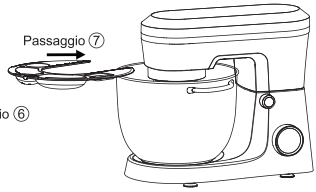


Fig. 5

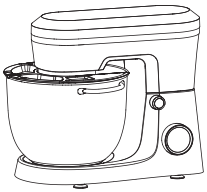


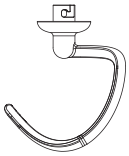
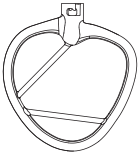
Fig. 6

Indicazioni per l'uso

- Durante il funzionamento della macchina, non toccare le parti in rotazione per evitare lesioni meccaniche.
- Durante il funzionamento, a causa della forza inerziale, la ciotola si blocca più saldamente al corpo della macchina; per smontarla sarà necessario esercitare una maggiore forza.

- A causa delle proprietà fisiche, durante il funzionamento dell'uncino impastatore con l'albero motore possono formarsi residui neri nella zona di collegamento; si tratta di un fenomeno normale. La protezione in silicone dell'uncino impastatore e il dischetto divisorio impediscono che i residui neri vengano a contatto con l'impasto.
- Durante l'impasto, a causa delle forze applicate, la macchina può vibrare; si tratta di un fenomeno normale. Maggiore è la velocità selezionata, maggiore sarà la vibrazione. Si raccomanda di utilizzare rigorosamente le velocità consigliate per ciascun accessorio.
- Il coperchio paraspruzzi è dotato di funzioni come filtro per albumi, lama dentata, righello e lente d'ingrandimento, che permettono di aumentare l'efficienza operativa.

Linee guida operative

Accessori di utilizzo	Immagine	Preparazione	Velocità	Tempo (minuti)	Capacità massima	Istruzioni operative
Uncino impastatore		Impasto	1-5	3-5	585 g di farina + 315 g di acqua Si consiglia che il peso totale degli ingredienti per l'impasto non superi 0,9 kg	Velocità 1 far funzionare per 10 secondi; velocità 2 far funzionare per 20 secondi; velocità 3 far funzionare per 30 secondi; velocità 5 far funzionare da 2 a 5 minuti fino alla formazione dell'impasto, quindi arrestare la macchina
Frusta piatta		Pastella	1-8	3-10	660 g di farina + 840 g di acqua	Velocità 1-2 far funzionare per 30 secondi; quindi velocità 3-8 far funzionare per almeno 3 minuti
Frusta a filo		Montare albume/panna	8-10	3-10	3 albumi (quantità minima)	Velocità 10 far funzionare per almeno 3 minuti Avvertenza: gli albumi non devono contenere tracce di tuorlo, altrimenti non si montano.

Ricetta (da usare solo come riferimento; le quantità e le operazioni possono essere adattate in base agli ingredienti effettivi)

Pane da toast

Ingredienti

270 g di farina forte, 30 g di farina debole, 1 uovo, 3 g di sale, 55 g di zucchero, 4 g di lievito, 80 g di panna, 10 g di latte in polvere, 90 g di acqua

Metodo di preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola e impastare con l'uncino impastatore a velocità 1-3 fino a formare l'impasto, quindi arrestare la macchina.
- Lasciare lievitare l'impasto in un ambiente a 28-30 °C fino a raddoppiare il volume.
- Dopo aver sgonfiato l'impasto, dividerlo in 3 porzioni uguali, coprire la superficie con pellicola trasparente e lasciare riposare per 15 minuti.
- Prendere una porzione di impasto, stenderla a forma allungata, piegare i lati verso il centro e arrotolarla dal basso verso l'alto; ripetere lo stesso procedimento con le altre due porzioni.
- Dopo aver arrotolato tutti i pezzi, sistemarli nello stampo e lasciarli lievitare per la seconda volta, fino a raggiungere circa l'80% dell'altezza dello stampo.
- Preriscaldare il forno a 170 °C, modalità superiore e inferiore, e cuocere per 40 minuti. Estrarre, sformare e lasciare raffreddare sulla griglia.

Pizza

Ingredienti

170 g di farina forte, 100 g di acqua, 1,5 g di sale, 15 g di zucchero, 2 g di lievito, 15 g di burro, condimento a scelta

Metodo di preparazione:

- Mettere nella ciotola 170 g di farina forte, 100 g di acqua, 1,5 g di sale, 15 g di zucchero e 2 g di lievito. Impastare con l'uncino impastatore a velocità 1-5 fino a ottenere un impasto, quindi aggiungere il burro e continuare a

impastare fino a ottenere un impasto che, quando viene tirato, formi una pellicola sottile e resistente.

- Lasciare lievitare l'impasto in un ambiente a 28-30 °C fino a raddoppiare il volume.
- Durante la lievitazione, è possibile preparare il condimento per la pizza da utilizzare successivamente.
- Dopo la lievitazione, sgonfiare l'impasto. Prendere metà dell'impasto, formare una palla e lasciarla riposare per 5 minuti. Stendere delicatamente l'impasto con il mattarello fino a ottenere una base per pizza delle dimensioni della teglia, posizionarla nella teglia e premere delicatamente lungo tutto il bordo con le mani in modo che aderisca bene alle pareti della teglia. Bucherellare la base per pizza con una forchetta.
- Preriscaldare il forno a 200 °C in modalità resistenza superiore e inferiore. Spennellare prima uno strato di olio d'oliva sulla base per pizza, quindi distribuire uniformemente la salsa di pomodoro. Cospargere con una piccola quantità di mozzarella, aggiungere la cipolla e inserire la teglia da 8 pollici nel forno preriscaldato per una prima cottura di 8 minuti.
- Estrarre la teglia dal forno e distribuire uno strato di bacon. Aggiungere il condimento preparato precedentemente a piacere, disponendolo in modo uniforme.
- Inserire la teglia nel forno a 200 °C in modalità resistenza superiore e inferiore e impostare il tempo a 15 minuti. Cuocere fino a quando la mozzarella sarà sciolta e i bordi della base per pizza risulteranno dorati.

Torta base

Ingredienti

100 g di preparato per torta, 5 uova, 50 g di olio alimentare, 80 g di zucchero, qualche goccia di succo di limone fresco, 55 g di latte

Metodo di preparazione:

- Separare gli albumi dai tuorli. Aggiungere 20 g di zucchero ai tuorli e montare con la frusta a filo alla velocità 10 fino a completo scioglimento dello zucchero. Aggiungere il latte e continuare a mescolare alla velocità 10.
- Aggiungere l'olio alimentare e continuare a montare fino a completa emulsione.

- Setacciare il preparato per torta e mescolare fino a ottenere una pastella liscia di tuorli.
- Versare la pastella di tuorli in una ciotola e mettere da parte. Lavare e asciugare bene la ciotola dell'impastatrice: per montare gli albumi a neve, è importante che sia completamente priva di acqua e grasso.
- Versare gli albumi nella ciotola dell'impastatrice, aggiungere alcune gocce di succo di limone e iniziare a montarli con la frusta a filo. Durante la montatura, aggiungere lo zucchero in tre volte. Quando gli albumi sono montati, fermare la macchina e sollevare la frusta a filo verticalmente dalla ciotola: gli albumi montati a neve dovrebbero formare una piccola punta leggermente piegata.
- Prendere un terzo degli albumi montati a neve e mescolare delicatamente alla pastella di tuorli. Quindi versare il composto ottenuto nel resto degli albumi montati a neve e mescolare delicatamente fino a ottenere una pastella per torta liscia e omogenea.
- Spennellare uno strato di olio alimentare nello stampo per torta. Versare la pastella nello stampo.
- Inserire lo stampo nel forno preriscaldato a 150 °C in modalità resistenza superiore e inferiore e cuocere per 50 minuti fino a doratura.

Pulizia e manutenzione

Pulizia del corpo della macchina	1. Non immergere la macchina in acqua e non versare acqua direttamente sulla macchina, per evitare che il corpo principale si bagni e per evitare cortocircuiti, scosse elettriche, dispersione di corrente o arrugginimento. 2. Non pulire la macchina con un panno bagnato e gocciolante. 3. Non utilizzare detergenti corrosivi, acidi o alcalini forti, come detersivi, aceto o sale, per pulire il corpo della macchina, poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
Pulizia degli accessori	1. Non inserire l'uncino impastatore e la frusta piatta in lavastoviglie né pulirli con detergenti corrosivi, acidi o alcalini forti. (Fanno eccezione la ciotola, la frusta a filo e il coperchio paraschizzi).

Pulizia degli accessori	2. Non lasciare gli accessori immersi a lungo in liquidi corrosivi come detersivi, acqua salata o aceto. 3. Dopo ogni utilizzo, pulirli immediatamente. 4. Dopo la pulizia, lascia asciugare completamente gli accessori all'aria. Assicurati che i punti di collegamento e le fessure degli accessori rimangano completamente asciutti. 5. Non usare pagliette d'acciaio o strumenti appuntiti e ruvidi per pulire con forza gli accessori, poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
Pulizia speciale	1. Durante il funzionamento della macchina, a causa dell'alta velocità e dell'attrito, possono formarsi piccoli residui neri sull'albero motore. Dopo ogni utilizzo, rimuoverli prontamente e mantenere asciutta questa zona. 2. Prestare attenzione ai componenti o accessori con bordi affilati.
Conservazione e manutenzione	1. È possibile spennellare olio alimentare sull'uncino impastatore, sulla frusta piatta, sulla frusta a filo e sulla ciotola per evitare l'ossidazione. 2. Quando non in uso, è possibile coprire la macchina con il sacchetto di confezione e riporla in un ambiente asciutto.

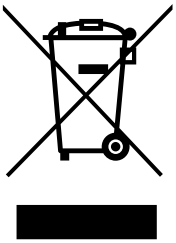
Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La macchina smette improvvisamente di funzionare e non risponde	Il funzionamento prolungato della macchina o le temperature ambientali elevate provocano un surriscaldamento del motore. La macchina attiva automaticamente il programma di protezione da surriscaldamento e si spegne	Riportare la manopola su livello 0, scollegare la spina e attendere che la macchina torni a temperatura ambiente poi riavviare la macchina (generalmente 15-30 minuti, a seconda della temperatura ambiente)

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona quando si gira la manopola	1. Interruzione di corrente 2. La spina non inserita correttamente nella presa 3. La parte superiore della macchina non bloccata correttamente	1. Attendere il ritorno della corrente prima di procedere 2. Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa 3. Abbassare completamente la parte superiore della macchina fino a che sia bloccata correttamente
La macchina emette rumore elevato durante il funzionamento	1. Il funzionamento della macchina ad alta velocità produce più rumore rispetto alla bassa velocità 2. La quantità di ingredienti da mescolare è eccessiva, causando un sovraccarico della macchina 3. La tensione elettrica non è stabile 4. Il tempo di funzionamento è troppo lungo	1. Selezionare la velocità appropriata secondo le indicazioni del manuale 2. Ridurre la quantità di ingredienti 3. Utilizzare la macchina quando la tensione torna stabile 4. Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare per un po', poi riutilizzarla
La velocità di rotazione diminuisce o è irregolare	1. La temperatura ambiente è troppo bassa, causando l'indurimento dell'olio lubrificante all'interno della macchina 2. Gli ingredienti sono troppo duri o in quantità eccessiva, causando un sovraccarico della macchina 3. La tensione elettrica diminuisce improvvisamente	1. Rimuovere la ciotola e lasciare la macchina in funzione a vuoto per 5 minuti, in modo che l'olio lubrificante all'interno si ammorbidisca e la velocità torni stabile 2. Ridurre la quantità di ingredienti, consentendo alla macchina di operare secondo il carico normale 3. Utilizzare la macchina solo quando la tensione elettrica è stabile

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La macchina oscilla durante il funzionamento	1. Controllare se i piedini antiscivolo sul fondo della macchina sono staccati 2. La macchina non è posizionata su una superficie liscia e piana	1. Se si stacca, rimontarlo. 2. Posizionare la macchina su una superficie liscia e piana, assicurandosi che le ventose alla base aderiscano completamente e saldamente al piano
Dopo l'uso, l'impasto diventa nero	Nella zona di collegamento tra l'albero motore e l'uncino impastatore possono formarsi residui neri, che possono cadere sull'impasto	Prima dell'uso, controllare che l'uncino impastatore e l'albero motore siano asciutti e privi di acqua o polvere sulla superficie. Montare la protezione in silicone per evitare che residui neri cadano sull'impasto

AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO



Per evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici.
Devono essere portate in un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo apparecchio, contattare le autorità locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS ---------- 37

COMPONENTES ---------- 38

ANTES DEL PRIMER USO ---------- 39

INSTRUCCIONES DE USO ---------- 40

USO ESTÁNDAR ---------- 41

FÓRMULA DE RECETA ---------- 41

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA ---------- 44

PROBLEMAS Y SOLUCIONES ---------- 45

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN ---------- 46

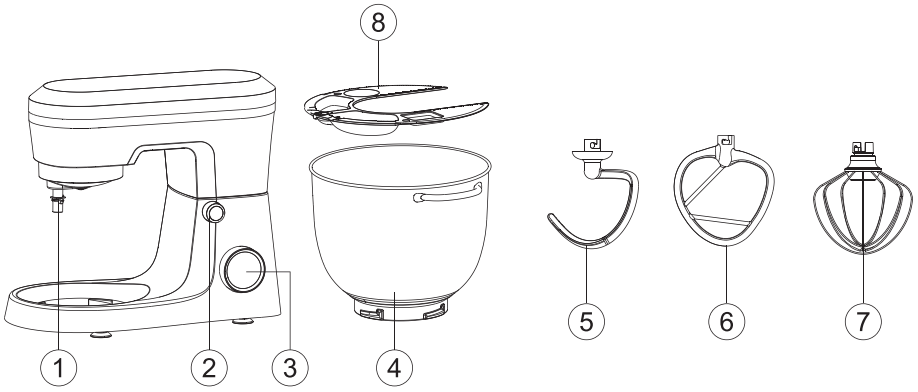
ADVERTENCIAS

- Para garantizar la seguridad, lea atentamente el manual de instrucciones. El funcionamiento incorrecto o el incumplimiento de las advertencias de seguridad pueden provocar accidentes y causar daños materiales y lesiones personales.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico en hogares, no para uso comercial. No lo use en exteriores. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa y ambientes húmedos. En caso de mal funcionamiento del equipo, desconecte la fuente de alimentación.
- El aparato incorpora su propio sistema de control y regulación de velocidad; no se pueden instalar dispositivos adicionales, como temporizador o sensor remoto. El uso del aparato para fines distintos a los previstos puede provocar daños.
- No ponga en funcionamiento el aparato sin supervisión. Desenchúfelo cuando no lo utilice en un periodo prolongado.
- Realice inspecciones regulares del aparato y del cable para comprobar que no presenten daños. Si detecta algún daño, no lo utilice ni intente repararlo usted mismo.
- Utilice únicamente los accesorios originales del aparato. Colóquelo sobre una superficie lisa, nivelada, estable y seca.
- Antes de la operación, lea atentamente las «Instrucciones especiales de seguridad» que aparecen en el cuerpo del aparato. Durante el funcionamiento, no toque las piezas en movimiento para evitar lesiones mecánicas.
- No permita que los niños utilicen este aparato. Asegúrese de que ellos no puedan acceder al aparato ni al pomo de velocidad durante su uso.
- No utilice el aparato en una superficie mojada ni en un entorno húmedo, ya que las moléculas de agua pueden provocar oxidación y cortocircuitos en los componentes, lo que puede dar lugar a un mal funcionamiento y a riesgos de descarga eléctrica.
- No use el aparato en un entorno con mucho polvo, ya que las partículas de polvo pueden entrar en el interior del aparato, adherirse a los componentes internos y provocar fallos y averías.
- No maneje el aparato cerca de fuentes de calor, ya que las altas temperaturas pueden provocar la deformación de la carcasa y la

estructura, lo que podría causar fallos y averías.

- No utilice el aparato sobre superficie aceitosa, blanda, resonante o desnivelada, ya que podría provocar caídas y lesiones.
- No estire, enrede ni enrolle el cable. No lo cuelgue sobre los bordes de mesa o armario para evitar lesiones accidentales.
- Antes de cambiar el accesorio o quitar el bol de mezcla, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No ponga ningún objeto cerca del accesorio que esté girando durante su uso para evitar lesiones en caso de que salga disparado del bol.
- Después del uso, desconecte el enchufe antes de mover el aparato.
- Consulte la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» para cuidar el aparato.
- La empresa no se responsabilizará de los daños causados por un uso incorrecto o por un uso no conforme con las instrucciones del manual.
- Para evitar peligros por un reinicio involuntario, nunca conecte este equipo a circuitos de control mediante interruptores o cables externos.
- Los accesorios suministrados con el aparato no deben utilizarse para otros fines. La empresa no se responsabilizará de las lesiones que puedan derivarse de un uso inadecuado.

COMPONENTES



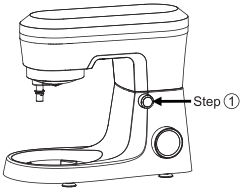
Accesorios principales del aparato

1. Eje giratorio
2. Botón de elevación
3. Pomo de velocidad
4. Bol de mezcla

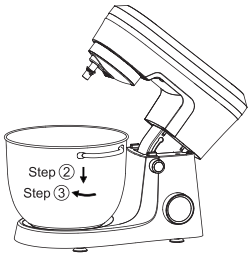
5. Gancho amasador
6. Batidor plano
7. Batidor de alambre
8. Tapa contra salpicaduras

ANTES DEL PRIMER USO

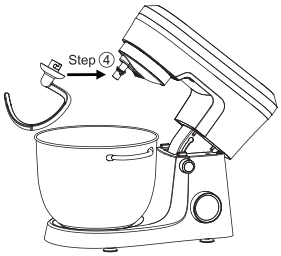
- Antes del primer uso, limpie el aparato a fondo. Lave los accesorios con agua (los accesorios ④/⑤/⑥/⑦/⑧ son lavables). El cuerpo del aparato no debe lavarse. Límpielo solo con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca. Presione firmemente la parte superior del aparato para que las ventosas se peguen a la superficie. A continuación, pulse el botón de elevación ② (Ver en la figura - Step 1). El cabezal se levanta automáticamente. [PG1 & 2]
- Encaje el bol ④ en el aparato (Ver en la figura - Step2), girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el bol ④ encaje y bloquee en la base (Ver en la figura - Step 3). [PG3]
- Pese los ingredientes y el líquido que va a procesar en el bol. No exceda la capacidad de la masa: el peso total no debe superar aprox. 0,9 kg (Proporción: aprox. 600 g de harina + 300 g de agua).
- Instale el accesorio ⑤/⑥/⑦ (cada vez solo se puede utilizar uno de los tres) en el eje giratorio ① (Ver en la figura - Step 4). Inserte el accesorio completamente encajando el eje y, a continuación, gírelo en sentido antihorario para bloquearlo en el eje (Ver en la figura - Step 5). [PG3 & 4]
- Pulse el botón de elevación ② (Ver en la figura - Step 7) y mantenga presionado el cabezal hacia abajo hasta que se bloquee automáticamente en la posición horizontal. [PG5]
- Coloque la tapa ⑧ sobre el bol ④ (Ver en la figura - Step 6).
- Enchufe el cable y encienda el aparato.
- Gire el pomo de velocidad ③ hasta alcanzar la velocidad deseada para que comience la mezcla.
- Una vez que se temine la preparación de masa, batida, nata o claras de huevo, gire el pomo ③ a la posición cero para parar el funcionamiento.
- Presione el cabezal con la mano y al mismo tiempo pulse el botón de elevación ②. Al levantar el cabezal, gire el bol ④ en sentido antihorario, retírelo y saque la masa preparada.



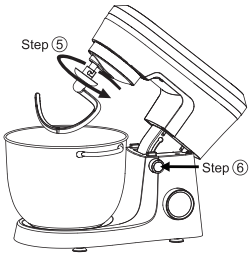
PG1



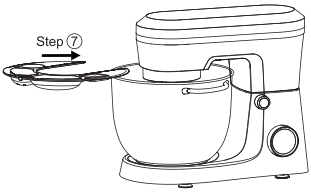
PG2



PG3



PG4



PG5

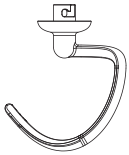
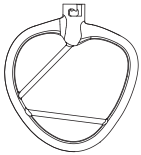


PG6

INSTRUCCIONES DE USO

- Nunca toque los accesorios batidores durante el funcionamiento para evitar lesiones mecánicas.
- Durante el funcionamiento, las fuerzas inerciales bloquean el bol de forma más segura a la base, por lo que se requiere más fuerza para desmontarlo.
- Debido a las propiedades físicas, puede producirse polvo negro en la parte de conexión entre los accesorios batidores y el eje giratorio durante el funcionamiento. Esto es normal. La silicona y la parte divisoria del gancho amasador evitan el contacto con la masa.
- Debido a la fuerza aplicada, es normal que el aparato presente oscilaciones durante el funcionamiento. Cuanto mayor sea la velocidad, mayor será la oscilación. Por favor, seleccione la velocidad adecuada, siguiendo estrictamente las instrucciones de uso.
- La tapa incorpora funciones como separador de yema, cuchillo dentado, escala de medición y lupa, que facilitan la cocción.

USO ESTÁNDAR

Accesorio	Figura	Preparación	Nivel de la velocidad	Tiempo (mins)	Peso máximo	Método
Gancho amasador		Masa	1-5	3-5	Harina de 585 g + Agua de 315 g Para prepara una masa, no se puede superar el peso máximo de 0,9 kg.	Procese durante 10 segundos a nivel 1, 20 segundos a nivel 2, 30 segundos a nivel 3 y entre 2-5 minutos a nivel 5. Cuando se forme una masa homogénea, gire el pomo para detener la operación.
Batidor plano		Batida	1-8	3-10	Harina de 660 g + Agua de 840 g	Después de procesar durante 30 segundos a nivel 1-2, continúe procesando durante al menos 3 minutos a nivel 3-8.
Batidor de alambre		Nata / Claras de huevo	8-10	3-10	Claras de al menos 3 huevos	Gire el pomo al nivel 10 y procese durante más de 3 minutos. Nota: Las claras de huevo no deben estar contaminadas con la yema, de lo contrario no se obtendrá un resultado correcto.

FÓRMULA DE RECETA

Como referencia, la preparación específica puede ajustarse según los ingredientes disponibles.

Pan Tostado

Ingredientes:

270 g de harina de fuerza, 30 g de harina floja, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata ligera, 10 g de leche en polvo y 90 g de agua.

Método:

- Eche todos los ingredientes en el bol. Utilice el gancho amasador al nivel 1-3 y empiece el proceso. Cuando se forme una masa homogénea, gire el pomo para detener la operación.
- Deje que la masa repose en un ambiente entre 28°C - 30°C hasta que doble su tamaño.
- Golpee la masa y divídala en 3 porciones iguales. Cúbralas con film de cocina y déje que reposan durante 15 minutos.
- Tome una porción y enróllela en forma de lengua larga. Doble ambos lados hacia el centro y, a continuación, enrolle desde la parte inferior hacia arriba. Repite este proceso para las porciones restantes.
- Una vez preparadas las 3 porciones, colóquelas en el molde para la segunda fermentación. Deje que fermenten hasta que alcancen el 80% de la altura del molde.
- Precaliente el horno a 170°C con calentadores superior e inferior durante 40 minutos. Retire el pan del horno, desmolde y colóquelo sobre una rejilla para que se enfríe por completo.

Pizza Casera

Ingredientes: 170 g de de harina de fuerza, 100 g de agua, 1,5 g de sal, 15 g de azúcar, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla y diversos ingredientes para la superficie.

Método:

- Eche la harina, el agua, la sal, el azúcar y la levadura en el bol. Utilice el gancho amasador al nivel 1-5 y empiece el proceso. Hasta que se forme una masa, añada la mantequilla y siga el amasamiento hasta que pueda notar la membrana fina y elástica al estirar la masa.
- Deje que la masa repose en un ambiente entre 28°C - 30°C hasta que doble su tamaño.
- Durante la fermentación, prepare los ingredientes deseados y déjelos a un lado.
- Una vez fermentada, golpee la masa. Tome la mitad de la masa, forme una bola y deje que repose durante 5 minutos. Extienda suavemente la masa con el rodillo hasta que tenga el tamaño de la bandeja. Después, colóquela en la bandeja y extienda suavemente los bordes. Por último,

pinche el centro de la masa con un tenedor.

- Precaliente el horno a 200°C con calentadores superior e inferior. Unte la masa con aceite de oliva y luego añada la salsa de pizza de manera uniforme. Eche el queso mozzarella y la cebolla cortada. Hornee la masa de 8 pulgadas durante 8 minutos.
- Cuando termine el tiempo, saque la masa y ponga el bacon encima. A continuación, añada los ingredientes preparados.
- Métala en el horno precalentado a 200°C con calentadores superior e inferior durante 15 minutos hasta que el queso se derrita y los bordes estén dorados.

Torta Chifón Simple

Ingredientes: 100 g de harina de repostería, 5 huevos, 50 g de aceite, 80 g de azúcar, unas gotas de jugo de limón y 55 g de leche.

Método:

- Separe las claras de las yemas. Añada 20 g de azúcar a las yemas y bátalas con el batidor de alambre al nivel 10 hasta que el azúcar se disuelva por completo. Eche la leche y continúe la mezcla al mismo nivel hasta que esté bien integrada.
- Vierta el aceite y siga la mezcla hasta que se emulsione por completo.
- Tamice la harina, échela en el bol de mezcla, continúe la mezcla hasta que no queden grumos.
- Vierta la mezcla de yemas a un otro bol y déjela a un lado. Limpie y seque bien el bol de mezcla. Para preparar el merengue, asegúrese de que no quede ni agua ni grasa.
- Ponga las claras en el bol de mezcla, añada unas gotas de zumo de limón y bate con el batidor de alambre, añadiendo el azúcar en tres partes. La mezcla de claras estará lista cuando, al detener la batidora y levantar el batidor verticalmente del bol, el merengue forme un pico suave y ligeramente curvado.
- Tome un tercio del merengue y mézclelo con la mezcla de yemas hasta que se combinan. Vierta esta mezcla en el merengue restante y mezcle suavemente hasta que se forme una masa suave.
- Vierta la masa en un molde rociado de aceite.
- Coloque el molde en un horno precalentado a 150°C con calentadores superior e inferior. Hornee durante 50 minutos hasta que esté dorado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

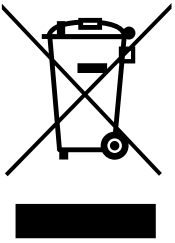
Limpieza del cuerpo	1. No sumerja el aparato en agua ni vierta agua directamente sobre él. Impida que entre agua en el cuerpo para prevenir cortocircuito, corriente de fuga, descarga eléctrica, oxidación u otras averías. 2. No limpie el aparato con un paño demasiado mojado. 3. No limpie el aparato con productos de limpieza corrosivos, ácidos o alcalinos, como detergente líquido, vinagre o sal, ya que podrían dañar la superficie.
Limpieza de accesorios	1. Los componentes de aluminio fundido no son aptos para el lavavajillas ni se pueden limpiar con detergentes corrosivos, muy ácidos o muy alcalinos. (Excepto los componentes de acero inoxidable o los componentes con tratamiento superficial de teflón y electroforéticos) 2. No sumerja los accesorios durante mucho tiempo en líquidos corrosivos, como detergente, agua salada o vinagre. 3. Después de cada uso, limpie los accesorios lo antes posible. 4. Después de la limpieza, seque los accesorios al aire. Preste mucha atención a los orificios de fijación y asegúrese de que se sequen completamente. 5. No friegue los accesorios con herramientas afiladas o abrasivas, como estropajo de acero, ya que podrían dañar la superficie.
Limpieza especial	1. Durante el funcionamiento, se pueden producir huellas negras en el eje giratorio debido a la alta velocidad de rotación y la fricción. Límpielo inmediatamente después de cada uso y asegúrese de que esta zona permanezca seca. 2. Tenga cuidado con los bordes o componentes afilados.
Almacenamiento y mantenimiento	1. Para evitar la oxidación, aplique aceite sobre el gancho amasador, batidor plano, batidor de alambre y la superficie interna del bol. 2. Cuando no utilice el aparato, guárdelo en una bolsa de embalaje y almacénelo en un lugar seco.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato deja de funcionar repentinamente y no responde durante el uso.	Es posible que el aparato haya estado funcionando durante mucho tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que el motor se sobrecaliente. Por eso, se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento y el aparato se ha apagado automáticamente.	Gire el pomo a la posición cero, desenchufe el aparato y deje que se enfríe para el reinicio. (Por lo general, se necesitan entre 15-30 minutos, aunque el tiempo puede variar en función de la temperatura ambiente)
Al girar el pomo de velocidad, el aparato no se activa.	1. Compruebe si se ha interrumpido el suministro eléctrico. 2. Compruebe si el enchufe está bien conectado a la toma de corriente. 3. Es posible que el cabezal no esté bloqueado.	1. Espere a que vuelva la corriente. 2. Verifique que el enchufe esté bien conectado. 3. Presione el cabezal hasta que encaje firmemente en la base.
Se produce un ruido excesivo durante el funcionamiento.	1. El aparato genera más ruido cuando funciona a una velocidad más alta que a una velocidad baja. 2. Una cantidad excesiva de alimento puede provocar una sobrecarga del aparato. 3. Inestabilidad en el voltaje. 4. Uso durante mucho tiempo.	1. Seleccione una velocidad adecuada según las instrucciones del manual. 2. Disminuya la cantidad. 3. Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice para el reinicio. 4. Si el aparato ha estado funcionando durante un periodo prolongado, apáguelo para que se enfríe.

Problemas	Causas	Soluciones
La velocidad disminuye o se vuelve inestable.	1. La temperatura ambiente es demasiado baja, lo que provoca que el aceite lubricante del interior se espese. 2. Los ingredientes son demasiado duros o excesivos en cantidad, lo que provoca una sobrecarga. 3. Se ha producido una caída repentina de tensión.	1. Retire el bol de mezcla y deje que el aparato funcione sin mezclar nada durante 5 minutos para ablandar el lubricante y así restablecer una velocidad estable. 2. Disminuya la cantidad para garantizar que el aparato funcione a su capacidad normal. 3. Espere hasta que se estabilice para el reinicio.
El aparato vibra durante el funcionamiento.	1. Las ventosas de la base se han despegado. 2. El aparato no se encuentra sobre una superficie lisa y nivelada.	1. Si se han caido, vuelva a instalarlas a la base. 2. Utilice el aparato sobre una superficie lisa y nivelada y asegúrese de que las ventosas se peguen bien a la superficie.
Se observan manchas negras en la masa preparada.	Han caído residuo negro del cabezal sobre la masa.	Antes de cada uso, asegúrese de que tanto el eje giratorio como el gancho o el batidor estén secos y no haya residuo en su superficie. Coloque la silicona del gancho amasador para evitar que caiga residuo negro.

CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN



Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos. Cosiderando el daño potencial al medio ambiente o a la salud humana, recicle de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los materiales.

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsmaatregelen ---------- 48

Overzicht van het apparaat ---------- 49

Hoe te gebruiken ---------- 50

Illustraties van het gebruik ---------- 51

Gebruikstips ---------- 51

Bedrijfsrichtlijnen ---------- 52

Recept ---------- 52

Reiniging en onderhoud ---------- 55

Probleemoplossing ---------- 56

Overwegingen bij afvalverwerking ---------- 58

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

- Om veilig gebruik te garanderen, dient u de onderstaande veiligheidsinstructies strikt op te volgen. Onjuist gebruik of het negeren van de veiligheidswaarschuwingen kan leiden tot materiële schade of persoonlijk letsel.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis en houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht en vochtige omgevingen. Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als het apparaat defect raakt.
- Het apparaat is voorzien van een eigen bedienings- en snelheidsregelsysteem. Sluit geen extra apparaten aan, zoals timers of afstandsbedieningen. Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, kan schade veroorzaken.
- het apparaat niet onbeheerd achter . Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Als u schade constateert, gebruik het apparaat dan niet en probeer het niet zelf te repareren.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires bij het apparaat. Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak en zorg ervoor dat het oppervlak vrij is van vloeistoffen.
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u de speciale veiligheidsinstructies op de behuizing te lezen . Raak geen draaiende onderdelen aan terwijl het apparaat in werking is. Het hardlopen is bedoeld om mechanisch letsel te voorkomen.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken en er moet voor worden gezorgd dat ze het apparaat niet aanraken. of de bedieningsknoppen ervan .
- Gebruik het apparaat niet op natte oppervlakken of in vochtige omgevingen. Vocht kan corrosie van componenten of kortsluiting veroorzaken, wat kan leiden tot storingen en het risico op een elektrische schok.
- Gebruik het apparaat niet in stoffige omgevingen. Stofdeeltjes kunnen in het apparaat terechtkomen en zich daar ophopen, wat storingen en defecten kan veroorzaken.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen. Hoge temperaturen kunnen de behuizing en interne structuur vervormen, wat kan leiden tot storingen en defecten.
- Gebruik het apparaat niet op olieachtige, zachte , instabiele of oneffen oppervlakken, aangezien het dan kan vallen en letsel kan veroorzaken.
- Rek het netsnoer niet uit, maak er geen knopen in en bind het niet vast. Hang het snoer ook niet over de randen van tafels of kasten om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de mengkom van het bovenste gedeelte verwijdert of accessoires terugplaatst.
- Steek tijdens gebruik geen voorwerpen in de draaiende onderdelen, aangezien deze eruit kunnen worden geslingerd en letsel kunnen veroorzaken.
- Na gebruik dient u altijd de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat verwijdert of aanraakt .
- Raadpleeg voor het reinigen van het apparaat het gedeelte ‘Reiniging en onderhoud’ in deze handleiding.
- De verkoper is niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies.
- Om gevaren door onbedoeld opnieuw inschakelen te voorkomen, mag het apparaat niet via een externe schakelaar of kabel op het stuurcircuit worden aangesloten.
- De bij het apparaat geleverde accessoires mogen niet voor andere doeleinden worden gebruikt. De verkoper aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsel als gevolg van oneigenlijk gebruik.

Overzicht van het apparaat

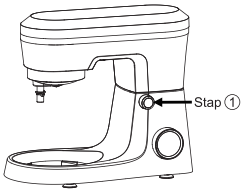
Belangrijkste onderdelen en accessoires :

1. Aandrijfas
2. Kantelvergrendeling
3. Snelheidsregelknop
4. Mengkom
5. Deeghaak
6. Menggarde
7. Ballongarde
8. Spatbescherming

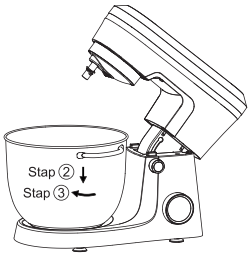
Hoe te gebruiken

- Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik. Was de accessoires met water (accessoires 4/5/6/7/8 zijn wasbaar). Het hoofdgedeelte mag niet met water worden gewassen en mag alleen met een vochtige doek worden afgeweegd.
- Plaats het apparaat op een vlak, schoon en droog werkoppervlak. Druk op het bovenste gedeelte van het apparaat om de zuignappen op de basis aan het oppervlak te bevestigen. Druk op de kantelvergrendeling (onderdeel 2) (zie stap ①) en het bovenste gedeelte komt automatisch omhoog . Zie afbeelding 1 en afbeelding 2.
- Bevestig de mengkom (onderdeel 4) aan het apparaat (zie stap ②). Draai hem met de klok mee totdat hij vastklikt (zie stap ③). Zie afbeelding 3.
- Weeg de ingrediënten en het water af en voeg ze vervolgens toe aan de mengkom (deel 4) . Overschrijd de maximale capaciteit niet. Voor het deeg mag het totale gewicht niet meer dan ongeveer 0,9 kg bedragen (ongeveer 600 g bloem + 300 g water).
- Monteer het benodigde hulpstuk (accessoire 5, 6 of 7 , slechts één tegelijk) op de aandrijfas (onderdeel 1) (zie stap ④). Duw het naar boven en draai het vervolgens een kwartslag tegen de klok in om het vast te zetten (zie stap ⑤). Raadpleeg figuur 3 en figuur 4.
- Druk op de kantelvergrendeling (onderdeel 2) (zie stap ⑥) en duw het bovenste gedeelte van het apparaat naar beneden . Het vergrendelt automatisch in de horizontale positie. Zie afbeelding 5 .
- Bevestig de spatbescherming (onderdeel 8) op de mengkom (onderdeel 4) (zie stap ⑦). Zie afbeelding 5.
- Sluit het apparaat aan op het stopcontact en schakel het in.
- Draai aan de snelheidsregelknop (onderdeel 3) naar de gewenste snelheid om te beginnen met mixen.
- Zodra het deeg, beslag of de slagroom/eiwitten de gewenste consistentie hebben bereikt, draai je de snelheidsregelaar (onderdeel 3) terug naar 0 om het apparaat te stoppen.
- Houd het bovenste gedeelte van het apparaat vast, druk op de kantelvergrendeling (onderdeel 2) om het bovenste gedeelte omhoog te brengen, draai de mengkom (onderdeel 4) tegen de klok in, verwijder de kom en haal het deeg eruit.

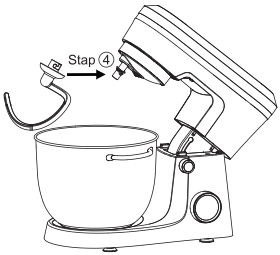
Illustraties van het gebruik



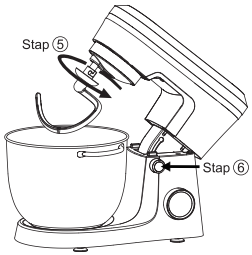
Afb. 1



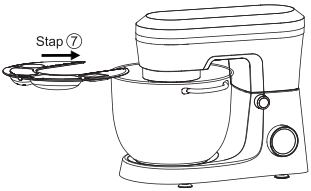
Afb. 2



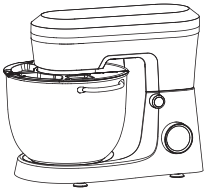
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

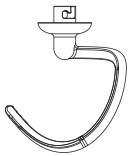
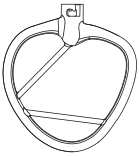
Gebruikstips

- Raak tijdens het gebruik van het apparaat geen draaiende onderdelen aan om mechanisch letsel te voorkomen.
- Tijdens het gebruik kan de mengkom door de traagheid steviger aan het apparaat vast komen te zitten. Er kan dan meer kracht nodig zijn om hem te verwijderen.
- Door de fysieke eigenschappen van de materialen kan er tijdens het gebruik een kleine hoeveelheid zwart residu ontstaan op het verbindingspunt tussen de deeghaak en de aandrijfas . Dit is normaal. De siliconen beschermkap op de deeghaak en de beschermkap van de aandrijfas voorkomen dat deze in contact komen met het deeg.
- Het apparaat kan tijdens het kneden licht trillen door de mechanische krachten. Dit is normaal. Een hogere snelheidsinstelling kan meer beweging veroorzaken. Gebruik het apparaat strikt volgens de aanbevolen

snelheidsinstellingen voor elk opzetstuk.

- De spatbescherming is voorzien van een eiwitzeef, een gekarteld mes, een maatverdeling en een vergrootglas om de efficiëntie te verhogen.

Bedrijfsrichtlijnen

Accessoire	Diagram	Voorbereiding	Snelheid	Tijd (minuten)	Maximale capaciteit	Gebruiksaanwijzing
Deeghaak		Deeg	1 – 5	3 – 5	585 g bloem + 315 g water Maximum: 0,9 kg deeg	Laat de mixer 10 seconden draaien op snelheid 1, 20 seconden op snelheid 2, 30 seconden op snelheid 3 en 2-5 minuten op snelheid 5. Stop met kneden zodra er een deeg ontstaat.
Menggarde		Beslag	1 – 8	3 – 10	660 g bloem + 840 g water	Ren 30 seconden op snelheid 1-2, en vervolgens meer dan 3 minuten op snelheid 3-8.
Ballongarde		Opgeklopte eiwitten of slagroom	8 – 10	3 – 10	Minimum: 3 eiwitten	Ren langer dan 3 minuten op snelheid 10. Let op: Zorg ervoor dat het eiwit geen eidooier bevat, anders kan het niet goed worden opgeklopt.

Recept (alleen ter referentie; pas aan naar behoefte met de daadwerkelijke ingrediënten)

Toastbrood

Ingrediënten

270 g sterke bloem, 30 g zachte bloem, 1 ei, 3 g zout, 55 g suiker, 4 g gist,

80 g lichte room, 10 g melkpoeder, 90 g water

Instructies

- Doe alle ingrediënten in de mengkom. Kneed met de deeghaak op stand 1-3 tot er een deeg ontstaat en stop dan met kneden .
- Laat het deeg rusten bij een temperatuur van 28-30 ° C . rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Druk het deeg plat en verdeel het in 3 gelijke porties. Dek af met plasticfolie en laat 15 minuten rusten.
- Neem één portie, rol deze op tot een lange vorm, vouw de zijkanten naar het midden en rol vervolgens van onder naar boven op. Herhaal dit met de andere twee porties.
- Leg alle 3 uitgerolde porties in een broodvorm voor de tweede rijs. Laat het deeg rijzen tot 80% van de hoogte van de vorm.
- in een oven op 170 °C met boven- en onderwarmte . Haal de cake uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.

Zelfgemaakte pizza

Ingrediënten

170 g sterk tarwemeel, 100 g water, 1,5 g zout, 15 g suiker, 2 g gist, 15 g boter, toppings naar wens

Instructies

- Doe de sterke bloem, het water, het zout, de suiker en de gist in de mengkom. Kneed met de deeghaak op stand 1-5 tot er een deeg ontstaat. Voeg de boter toe en kneed verder tot het deeg een gladde, elastische plak vormt (vensterglasstadium).
- Laat het deeg rijzen in een omgeving van 28-30 ° C tot het in volume is verdubbeld.
- Terwijl het deeg rijst, bereid je de pizzatoppings voor en zet je ze apart.
- Druk het deeg na de eerste rijs plat. Neem de helft van het deeg, vorm er een bal van en laat het 5 minuten rusten. Rol het voorzichtig uit met een deegroller tot de grootte van je pizzapan, leg het in de pan, druk de randen lichtjes tegen de pan en prik kleine gaatjes in de bodem met een vork.
- Verwarm de oven voor op 200 °C met boven- en onderwarmte . Bestrijk de pizzabodem met olijfolie, verdeel de pizzasaus er gelijkmatig over, bestrooi met mozzarella en beleg met gesneden uitjes. Bak de pizza van 20 cm (8

inch) 8 minuten in de voorverwarmde oven.

- Haal de pizza uit de oven en leg er een laagje spek op, verdeel vervolgens de voorbereide toppings erover.
- Plaats de pizza terug in de oven op 200 °C met boven- en onderwarmte gedurende 15 minuten, totdat de kaas gesmolten is en de randen van de korst goudbruin zijn.

Gewone cake

Ingrediënten

100 g cakemeel, 5 eieren, 50 g plantaardige olie, 80 g suiker, vers citroensap, 55 g melk

Instructies

- Scheid het eiwit van de eidooier. Voeg 20 toe. Voeg g suiker toe aan de eidooiers en klop met de garde op stand 10 tot de suiker volledig is opgelost. Voeg de melk toe en blijf kloppen op stand 10 tot alles goed gemengd is.
- Voeg de olie toe en blijf kloppen tot het volledig geëmulgeerd is.
- Zeef de cakemeel erbij en meng voorzichtig tot een glad eierdooierbeslag ontstaat.
- Doe het eierdooierbeslag over in een andere kom en zet apart . Maak de mengkom schoon en droog. Zorg ervoor dat de mengkom volledig vrij is van water en vocht voordat je de meringue gaat maken.
- Voeg de eiwitten toe aan de mengkom en een paar druppels citroensap. Klop met de garde en Voeg de resterende suiker geleidelijk in drie porties toe . Wanneer je stopt met kloppen, til je de garde uit de mengkom. Als er een zachte piek ontstaat, is de meringue klaar .
- Voeg een derde van het eiwitschuim toe aan het eierdooierbeslag en vouw het er voorzichtig doorheen tot alles goed gemengd is. Voeg dit mengsel weer toe aan de resterende eiwitschuim en vouw het er gelijkmatig doorheen tot een glad beslag ontstaat . cakebeslag.
- Vet de cakevorm licht in met bakolie en giet vervolgens het cakebeslag in de voorbereide vorm .
- Bak in een voorverwarmde oven op 150 °C met boven- en onderwarmte gedurende 50 minuten, of tot het goudbruin is.

Reiniging en onderhoud

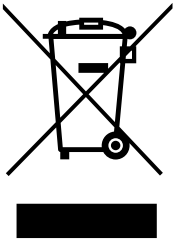
Reiniging van apparaten	Dompel het apparaat niet onder in water en giet er geen water rechtstreeks op. Hierdoor kan er water in het apparaat terechtkomen, wat kortsluiting, een elektrische schok, lekkage, roest of andere storingen of schade kan veroorzaken. Veeg het apparaat niet af met een doorweekte doek. Gebruik geen afwasmiddel, azijn , zout of andere bijtende, sterk zure of sterk alkalische reinigingsmiddelen op het oppervlak , aangezien deze de afwerking kunnen beschadigen.
Reiniging van accessoires	Reinig de deeghaak of de klopper niet in een vaatwasser en gebruik geen bijtende, sterk zure of sterk alkalische reinigingsmiddelen. (Dit geldt niet voor de mengkom, de ballongarde en de spatbescherming .) Laat accessoires niet langdurig weken in afwasmiddel, zout water, azijn of andere bijtende vloeistoffen. de accessoires direct na gebruik schoon . Laat de accessoires na het reinigen goed aan de lucht drogen. Zorg ervoor dat de bevestigingspunten en sleuven volledig droog blijven. geen staalwol of andere scherpe, schurende voorwerpen om de accessoires schoon te maken, aangezien dit de oppervlakken kan beschadigen.
Speciale reiniging	kan er door de hoge rotatiesnelheid en wrijving een kleine hoeveelheid zwart residu rond de aandrijfas ontstaan. Reinig dit gebied na elk gebruik direct en zorg ervoor dat het droog blijft. Wees voorzichtig bij het hanteren van onderdelen of accessoires met scherpe randen.
Opslag en onderhoud	Een dun laagje bakolie kan worden aangebracht op het oppervlak van de deeghaak, de klopper , de garde en de mengkom om ze te beschermen tegen oxidatie. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, dient u het in een beschermende hoes te bedekken en op een droge plaats op te bergen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onverwachte uitschakeling tijdens bedrijf	De motor is oververhit geraakt door langdurig gebruik of een hoge omgevingstemperatuur, waardoor de automatische oververhittingsbeveiliging is geactiveerd en het apparaat is uitgeschakeld.	Zet de snelheid terug naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw opstart (meestal 15-30 minuten , afhankelijk van de omgevingsomstandigheden).
Werkt niet na snelheidsinstelling	Stroomuitval Niet goed aangesloten of losgekoppeld Het bovenste gedeelte van het apparaat is verkeerd aangesloten.	Wacht tot de stroomvoorziening is hersteld voordat u het apparaat weer in gebruik neemt. Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit. Druk het bovenste gedeelte van het apparaat naar beneden totdat het volledig vastklikt .
Overmatig lawaai tijdens gebruik	Overmatig lawaai tijdens gebruik op hoge snelheid in vergelijking met gebruik op lage snelheid. Het apparaat overbelasten met te veel ingrediënten. Instabiele netspanning Langdurige continue werking	Stel de juiste snelheid in volgens de handleiding voor het type ingrediënt. Verminder de hoeveelheid ingrediënten. Wacht tot de netspanning stabiel is voordat u het apparaat weer gebruikt. Als het apparaat te lang in gebruik is geweest, schakel het dan uit en laat het afkoelen voordat u het weer gebruikt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Verlaagde of instabiele rotatiesnelheid	Lage omgevingstemperatuur, waardoor het interne smeermiddel stijver wordt. Te hard of te veel ingrediënten, waardoor het apparaat overbelast raakt. Plotselinge daling van de netspanning	Verwijder de mengkom en laat het apparaat 5 minuten leeg draaien, zodat het interne smeermiddel zachter wordt en de snelheid stabiliseert. Verminder de hoeveelheid of de hardheid van de ingrediënten, zodat het apparaat binnen zijn normale capaciteit werkt. Wacht tot de netspanning stabiel is voordat u het apparaat weer gebruikt.
Overmatige trillingen of bewegingen tijdens gebruik.	Ontbrekende of losgeraakte antislipvoetjes aan de onderkant Het apparaat staat niet op een glad, vlak oppervlak.	Controleer of de antislipvoetjes aan de onderkant goed vastzitten. Plaats het apparaat op een glad, vlak oppervlak en zorg ervoor dat de zuignapvoetjes goed vastzitten aan het werkblad.
Zwart geworden deeg of deegverontreiniging door zwart residu	Er is zwart residu van de aandrijfas in het deeg terechtgekomen.	Controleer vóór het kneden of de aandrijfas en de deeghaak droog zijn en of er geen water of stof op de oppervlakken zit. Plaats de siliconen beschermkap om te voorkomen dat er zwarte resten in het deeg terechtkomen.

Overwegingen bij afvalverwerking



Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, mogen afgedankte elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Het apparaat moet in plaats daarvan naar een daarvoor bestemd inzamelpunt voor de recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Neem voor meer informatie over het recyclen en afvoeren van dit apparaat contact op met uw gemeente of uw afvalverwerkingsbedrijf.

SPIS TREŚCI

Ważne zabezpieczenia ---------- 60

Przegląd urządzeń ---------- 61

Jak używać ---------- 62

Ilustracje użytkowania ---------- 63

Wskazówki dotyczące użytkowania ---------- 63

Wytyczne operacyjne ---------- 64

Przepis ---------- 65

Czyszczenie i konserwacja ---------- 67

Rozwiązywanie problemów ---------- 68

Rozważania dotyczące utylizacji ---------- 70

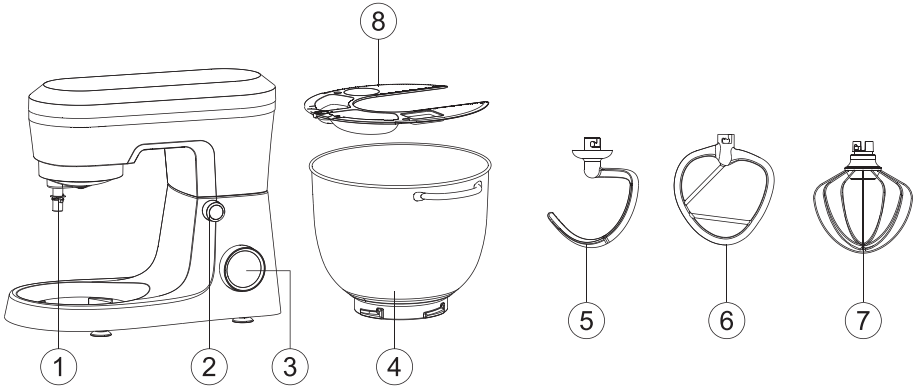
Ważne zabezpieczenia

- Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, prosimy o ścisłe przestrzeganie poniższych instrukcji bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa może spowodować uszkodzenie mienia lub obrażenia ciała.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używać na zewnątrz i trzymać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego i wilgotnego otoczenia. W przypadku awarii urządzenia należy natychmiast odłączyć je od zasilania .
- Urządzenie jest wyposażone we własny system sterowania i regulacji prędkości. Nie należy podłączać dodatkowych urządzeń, takich jak timery czy systemy zdalnego sterowania. Używanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem może spowodować jego uszkodzenie.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru . Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz je od zasilania.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i jego przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie używaj urządzenia ani nie próbuj go naprawiać samodzielnie.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Ustaw urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej, upewniając się, że powierzchnia jest wolna od płynów.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się ze specjalnymi instrukcjami bezpieczeństwa umieszczonymi na obudowie. Nie dotykać żadnych obracających się części podczas pracy urządzenia. biegnie, aby zapobiec urazom mechanicznym.
- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykały urządzenia. lub pokrętła sterujące .
- Nie używaj urządzenia na mokrych powierzchniach ani w wilgotnym otoczeniu. Wilgoć może powodować korozję podzespołów lub zwarcia, co może prowadzić do awarii i porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia w zapylonym otoczeniu. Cząsteczki kurzu mogą przedostać się do urządzenia i gromadzić się w jego wnętrzu, powodując nieprawidłowe działanie i usterki.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła. Wysokie temperatury mogą spowodować odkształcenie obudowy i konstrukcji wewnętrznej, co może

prowadzić do awarii i usterek.

- Nie należy używać urządzenia na tłustych, miękkich , niestabilnych lub nierównych powierzchniach, gdyż może to spowodować jego upadek i obrażenia.
- Aby zapobiec przypadkowym obrażeniom, nie należy przedłużać, wiązać ani wiązać przewodu zasilającego i nie należy go wieszać na krawędziach stołów lub szafek.
- miski miksującej od górnej części urządzenia lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania .
- Podczas użytkowania nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się części, gdyż mogą one zostać wyrzucone i spowodować obrażenia.
- Po użyciu zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed jego wyjęciem lub dotknięciem .
- Informacje na temat czyszczenia urządzenia można znaleźć w części Czyszczenie i konserwacja niniejszej instrukcji.
- Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa.
- Aby zapobiec zagrożeniom wynikającym z przypadkowego ponownego uruchomienia, urządzenia nie wolno podłączać do obwodu sterującego za pomocą zewnętrznego przełącznika lub kabla.
- Akcesoria dołączone do urządzenia nie mogą być używane do innych celów. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek obrażenia wynikające z niewłaściwego użytkowania .

Przegląd urządzeń



Główne części i akcesoria :

1. Wał napędowy
2. Blokada przechyłu
3. Pokrętło regulacji prędkości
4. Miska do mieszania
5. Hak do ciasta
6. Mieszadło
7. Trzepaczka balonowa
8. Osłona przeciwbryzgowa

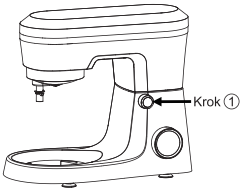
Jak używać

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie. Umyj akcesoria wodą (akcesoria 4/5/6/7/8 nadają się do mycia). Korpusu głównego nie wolno myć wodą i należy go przecierać wyłącznie wilgotną ściereczką.
- Połóż urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni roboczej. Naciśnij górną część urządzenia, aby przymocować przyssawki podstawy do powierzchni. Naciśnij blokadę pochylenia (część 2) (patrz krok ①) , a górna część urządzenia automatycznie się uniesie . Patrz rys. 1 i rys. 2.
- Zamontuj miskę miksującą (część 4) na urządzeniu (patrz krok 2). Obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu (patrz krok 3). Zobacz rys. 3.
- Zważ składniki i wodę, a następnie dodaj je do miski miksującej (część 4) . Nie przekraczaj maksymalnej pojemności. W przypadku ciasta całkowita waga nie powinna przekraczać około 0,9 kg (około 600 g mąki + 300 g wody).
- Zamontuj wymagany element (akcesoria 5, 6 lub 7 , tylko po jednym na raz) na wałku napędowym (część 1) (patrz krok ④). Dociśnij go do góry, a następnie obróć o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować go w pozycji (patrz krok ⑤). Zobacz rys. 3 i rys. 4.
- Naciśnij blokadę pochylenia (część 2) (patrz krok ⑥) i dociśnij górną część urządzenia. Urządzenie automatycznie zablokuje się w pozycji poziomej . Patrz rys . 5 .
- Zamontuj osłonę przeciwbryzgową (część 8) na misce miksującej (część 4) (patrz krok ⑦). Patrz rys. 5.
- Podłącz urządzenie do prądu i włącz je.
- przekręć pokrętło regulacji prędkości (część 3) na żądaną prędkość.
- Gdy ciasto, masa lub bita śmietana/białka jaj osiągną pożądaną konsystencję, należy ustawić pokrętło regulacji prędkości (część 3) z powrotem na 0, aby

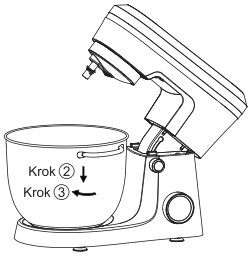
zatrzymać urządzenie.

- Przytrzymaj górną część urządzenia, naciśnij blokadę przechyłu (część 2) , aby podnieść górną część urządzenia, obróć miskę miksującą (część 4) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę i wyjmij ciasto.

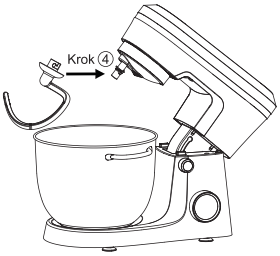
Ilustracje użytkowania



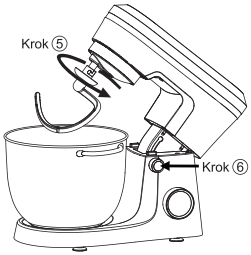
Ryc. 1



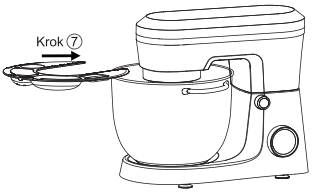
Ryc. 2



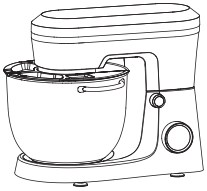
Ryc. 3



Ryc. 4



Ryc. 5



Ryc. 6

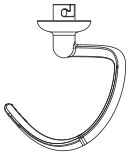
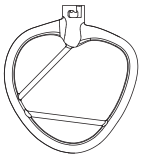
Wskazówki dotyczące użytkowania

- Aby uniknąć obrażeń mechanicznych, nie dotykaj żadnych obracających się części podczas pracy urządzenia.
- Podczas pracy miska miksująca może być mocniej zamocowana do urządzenia ze względu na bezwładność. Jej zdjęcie może wymagać użycia większej siły.
- Ze względu na właściwości fizyczne materiałów, podczas pracy urządzenia, w miejscu połączenia haka do ciasta z wałkiem napędowym może pojawić się niewielka ilość czarnego osadu. Jest to normalne. Silikonowa osłona haka do

ciasta i osłony wałka napędowego zapobiega ich kontaktowi z ciastem.

- Urządzenie może lekko wibrować podczas ugniatania z powodu działania sił mechanicznych. Jest to normalne. Wyższe ustawienie prędkości może powodować większy ruch. Należy ściśle przestrzegać zalecanych ustawień prędkości dla każdej nasadki.
- Osłona przeciwbryzgowa obejmuje sitko do białek, ząbkowany nóż, skalę pomiarową i lupę zwiększającą wydajność.

Wytyczne operacyjne

Akcesorium	Diagram	Przygotowanie	Prędkość	Czas (min)	Maksymalna pojemność	Instrukcja obsługi
Hak do ciasta		Ciasto	1 – 5	3 – 5	585 g mąki + 315 g wody Maksymalnie: 0,9 kg ciasta	Miksuj na prędkości 1 przez 10 sekund, na prędkości 2 przez 20 sekund, na prędkości 3 przez 30 sekund i na prędkości 5 przez 2–5 minut . Przestań wyrabiać , aż ciasto się uformuje.
Mieszadło		Rzadkie ciasto	1 – 8	3 – 10	660 g mąki + 840 g wody	Biegnij w tempie 1–2 przez 30 sekund, a następnie w tempie 3–8 przez ponad 3 minuty.
Trzepaczka balonowa		Ubite białka jaj lub śmietana	8 – 10	3 – 10	Minimum: 3 białka jaj	Biegnij z prędkością 10 przez ponad 3 minuty. Uwaga: Upewnij się, że białka jaj nie zawierają żółtka, w przeciwnym razie nie zostaną odpowiednio ubite.

Przepis (tylko w celach informacyjnych; w razie potrzeby dostosuj go do składników)

Chleb tostowy

Składniki

270 g mąki żytniej, 30 g mąki pszennej, 1 jajko, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g drożdży, 80 g śmietanki light, 10 g mleka w proszku, 90 g wody

Instrukcje

- Umieść wszystkie składniki w misce miksera. Zagniataj hakiem do ciasta na obrotach 1–3, aż ciasto będzie zwarte, a następnie przestań wyrabiać .
- Pozostawić ciasto w temperaturze 28 – 30 °C do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
- Uderz ciasto i podziel je na 3 równe części. Przykryj folią spożywczą i odstaw na 15 minut.
- Weź jedną porcję, rozwałkuj ją na długi kształt, złóż boki do środka, a następnie zwiń od dołu do góry. Powtórz z pozostałymi dwiema porcjami.
- Umieść wszystkie 3 rozwałkowane porcje w formie do pieczenia chleba na drugie wyrastanie. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia do 80% wysokości formy.
- w piekarniku nagrzanym do 170°C z funkcją grzania górnego i dolnego przez 40 minut. Wyjąć z formy i ostudzić na kratce.

Pizza domowa

Składniki

170 g mąki pszennej, 100 g wody, 1,5 g soli, 15 g cukru, 2 g drożdży, 15 g masła, składniki na dodatki według uznania

Instrukcje

- Wsyp mąkę pszenną , wodę, sól, cukier i drożdże do miski miksującej. Zagniataj hakiem do ciasta na obrotach 1–5, aż powstanie ciasto. Dodaj masło i kontynuuj zagniatanie, aż ciasto rozciągnie się na gładką, elastyczną powierzchnię (tzw. „okno okienne”).
- Pozostawić ciasto w temperaturze 28 – 30 °C do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
- Podczas gdy ciasto wyrasta, przygotuj składniki na pizzę i odstaw je na

bok.

- Po pierwszym wyrośnięciu uderz ciasto. Weź połowę ciasta, uformuj kulkę i odstaw na 5 minut. Delikatnie rozwałkuj ją wałkiem do rozmiaru formy do pizzy, umieść w formie, lekko dociśnij brzegi do boków formy i nakłuj widelcem małe dziurki w spodzie.
- Rozgrzej piekarnik do 200°C z funkcją grzania od góry i od dołu . Posmaruj spód pizzy warstwą oliwy z oliwek, równomiernie rozprowadź sos, posyp odrobiną sera mozzarella i posyp pokrojoną cebulą. Piecz pizzę o średnicy 20 cm w rozgrzanym piekarniku przez 8 minut.
- Wyjmij pizzę z piekarnika, dodaj warstwę bekonu, a następnie ułóż przygotowane dodatki.
- Włóż pizzę z powrotem do piekarnika nagrzanego do 200°C (grzałka góra-dół) i piecz przez 15 minut, aż ser się roztopi, a brzegi ciasta staną się złocistobrązowe.

Zwykłe ciasto

Składniki

100 g mąki do pieczenia, 5 jajek, 50 g oleju do gotowania, 80 g cukru, świeży sok z cytryny, 55 g mleka

Instrukcje

- Oddziel białka od żółtek. Dodaj 20 Dodaj cukier do żółtek i ubijaj trzepaczką na obrotach 10, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodaj mleko i kontynuuj ubijanie na obrotach 10, aż do połączenia.
- Dodaj olej i kontynuuj ubijanie, aż do uzyskania pełnej emulsji.
- Przesiej mąkę do ciasta i delikatnie wymieszaj, aż powstanie gładkie ciasto żółtkowe.
- Przełóż masę żółtkową do innej miski i odstaw . Wyczyść i osusz miskę miksującą. Przed przygotowaniem bezy upewnij się, że miska miksująca jest całkowicie opróżniona z wody.
- Dodaj białka do miski miksującej i kilka kropli soku z cytryny. Ubij trzepaczką i Stopniowo dodawaj pozostały cukier w trzech porcjach . Gdy przestaniesz ubijać, wyjmij trzepaczkę z miski i zobacz, jak tworzy się miękka, spieniona piana, beza jest gotowa .
- Dodaj jedną trzecią bezy do masy żółtkowej i delikatnie wymieszaj , aż składniki się połączą. Dodaj mieszankę z powrotem do pozostałej bezy i

wymieszaj równomiernie, aby uzyskać gładką masę. ciasto na ciasto.

- Lekko natłuść formę do ciasta olejem kuchennym , po czym wlej ciasto do przygotowanej formy .
- Piec w piekarniku nagrzanym do 150°C (grzałka górna i dolna) przez 50 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie urządzeń	Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie polewaj go bezpośrednio wodą. Może to spowodować przedostanie się wody do jednostki głównej i spowodować zwarcie, porażenie prądem, wyciek, rdzewienie lub inne usterki lub uszkodzenia. Nie wycieraj urządzenia mokrą szmatką. Nie należy używać płynu do mycia naczyń, octu, soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących na czyszczonej powierzchni , ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie powierzchni.
Czyszczenie akcesoriów	Nie myj haka do wyrabiania ciasta ani mieszadła w zmywarce ani przy użyciu żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących. (Nie dotyczy to miski miksującej, trzepaczki i osłony przeciwrozpryskowej .) Nie należy moczyć akcesoriów przez dłuższy czas w płynie do mycia naczyń, wodzie z solą, occie ani innych płynach żrących. Po użyciu należy niezwłocznie wyczyścić akcesoria . Po wyczyszczeniu pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia na powietrzu. Upewnij się, że punkty mocowania i szczeliny są całkowicie suche. Do szorowania akcesoriów nie należy używać wełny stalowej ani innych ostrych, ściernych narzędzi, gdyż może to spowodować uszkodzenie ich powierzchni .
Specjalne czyszczenie	na skutek wysokich obrotów i tarcia, wokół wału napędowego może pojawić się niewielka ilość czarnego osadu . Po każdym użyciu należy niezwłocznie oczyścić ten obszar i upewnić się, że jest suchy. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z częściami i akcesoriami o ostrych krawędziach.

Przechowywanie i konserwacja	Aby chronić hak do wyrabiania ciasta, trzepaczkę, trzepaczkę balonową i miskę miksującą przed utlenianiem, można nanieść cienką warstwę oleju kuchennego . Gdy nie używasz urządzenia, przykryj je torbą ochronną i przechowuj w suchym miejscu.

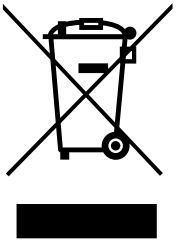
Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nieoczekiwane wyłączenie podczas pracy	Przegrzanie silnika spowodowane długotrwałym użytkowaniem lub wysoką temperaturą otoczenia, co powoduje uruchomienie się automatycznego zabezpieczenia przed przegrzaniem i zatrzymanie urządzenia	Zresetuj prędkość do 0 i odłącz urządzenie od zasilania. Przed ponownym uruchomieniem odczekaj, aż ostygnie do temperatury pokojowej (zwykle 15–30 minut , w zależności od warunków otoczenia).
Nie można uruchomić po ustawieniu prędkości	Utrata zasilania sieciowego Odłączony lub podłączony nieprawidłowo Nieprawidłowo podłączona górna część urządzenia	Przed uruchomieniem urządzenia należy zaczekać na przywrócenie zasilania. Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona do gniazdka. Naciśnij górną część urządzenia , aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nadmierny hałas podczas pracy	Nadmierny hałas podczas pracy z dużą prędkością w porównaniu z pracą z małą prędkością Przeciążenie urządzenia zbyt dużą ilością składników Niestabilne napięcie sieciowe Długotrwała ciągła praca	Ustaw odpowiednią prędkość zgodnie z instrukcją dla danego rodzaju składnika. Zmniejsz ilość składników. Przed wznowieniem użytkowania należy odczekać, aż napięcie sieciowe się ustabilizuje. Jeżeli urządzenie działało zbyt długo, wyłącz je i odczekaj, aż ostygnie, zanim ponownie zaczniesz używać.
Zmniejszona lub niestabilna prędkość obrotowa	Niska temperatura otoczenia powodująca usztywnienie wewnętrznego środka smarującego Zbyt twarde lub zbyt dużo składników, co powoduje przeciążenie urządzenia Nagły spadek napięcia sieciowego	Wyjmij miskę miksującą i uruchom urządzenie puste na 5 minut, aby wewnętrzny środek smarujący zmiękł, a prędkość się ustabilizowała. Zmniejsz ilość lub twardość składników, aby urządzenie działało w ramach swojej normalnej wydajności. Przed wznowieniem użytkowania należy odczekać, aż napięcie sieciowe się ustabilizuje.
Nadmierne wibracje lub ruch podczas pracy	Brak lub oderwanie antypoślizgowych nóżek w podstawie Urządzenie nie zostało umieszczone na gładkiej, równej powierzchni	Sprawdź, czy antypoślizgowe nóżki podstawy są prawidłowo zamontowane. Ustaw urządzenie na gładkiej, równej powierzchni i upewnij się, że przyssawki są całkowicie przymocowane do blatu.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zaciemnione ciasto lub zanieczyszczenie ciasta czarnymi pozostałościami	Z wału napędowego do ciasta spadł czarny osad.	Przed wyrabianiem ciasta sprawdź, czy wałek napędowy i hak do ciasta są suche i czy ich powierzchnie nie są zabrudzone wodą ani kurzem. Załóż silikonową osłonę, aby zapobiec przedostawaniu się czarnych pozostałości do ciasta.

Rozważania dotyczące utylizacji



W trosce o środowisko i zdrowie ludzi, zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi.
Zamiast tego należy go oddać do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu i utylizacji tego urządzenia, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub zakładem utylizacji odpadów komunalnych.

Llivekit





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

V 4.04