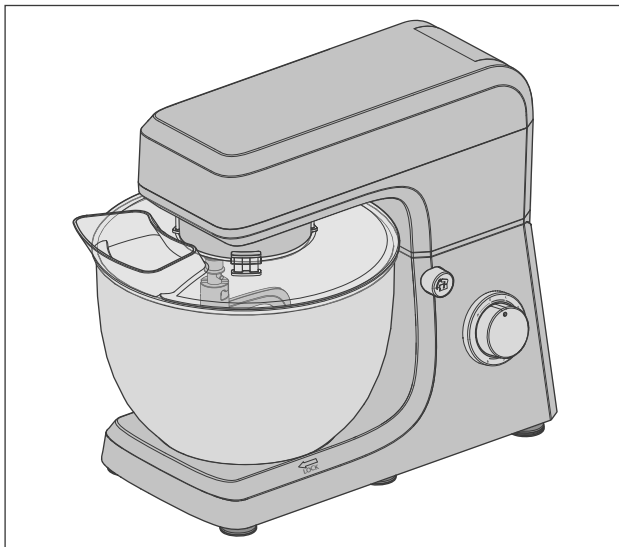


Ariete



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

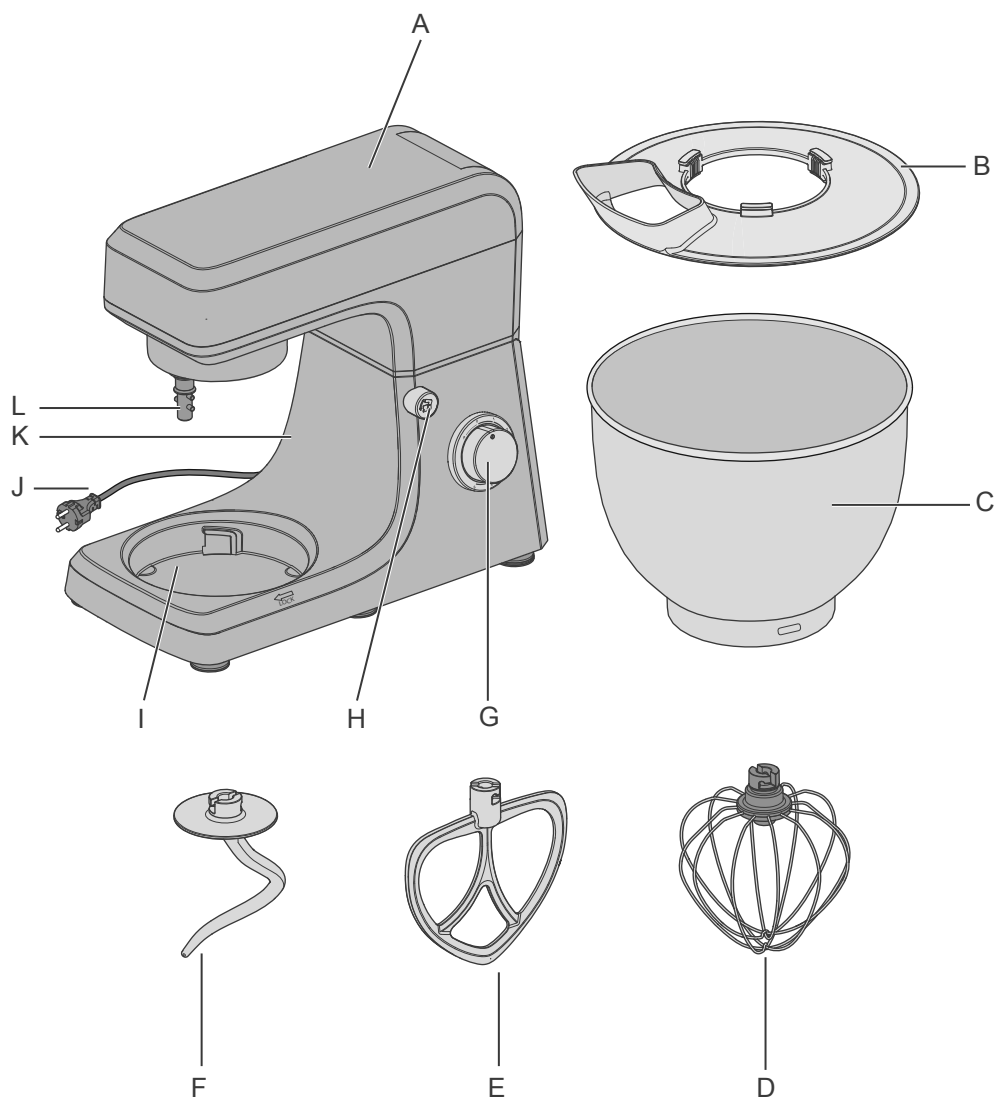


Fig. 1



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

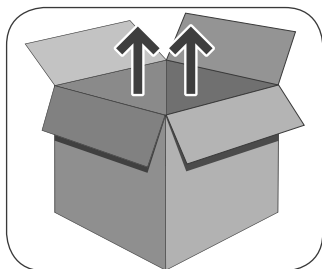


Fig. 2

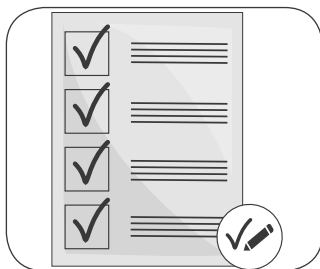


Fig. 3

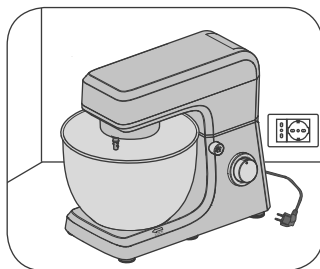


Fig. 4

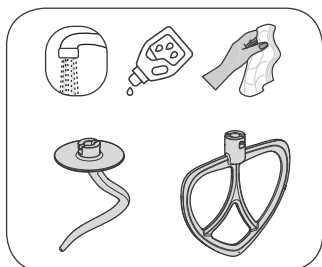


Fig. 5

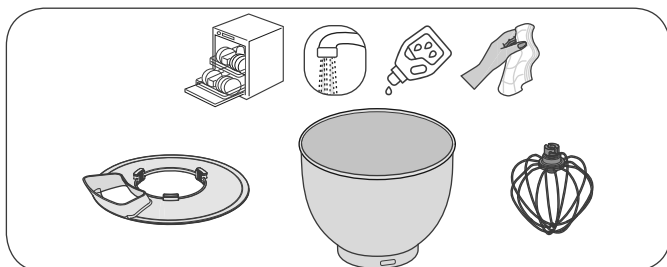


Fig. 6

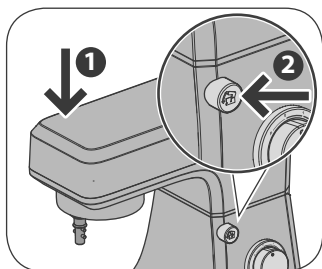


Fig. 7

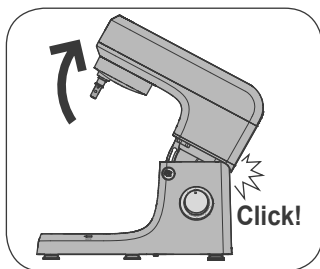


Fig. 8

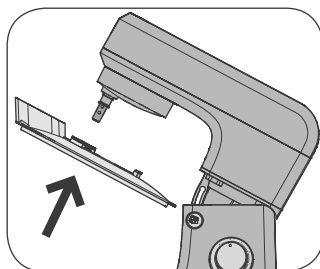


Fig. 9

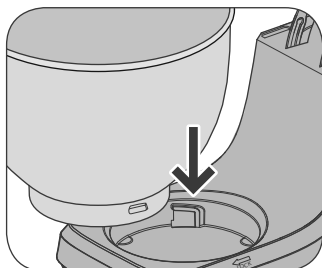


Fig. 10

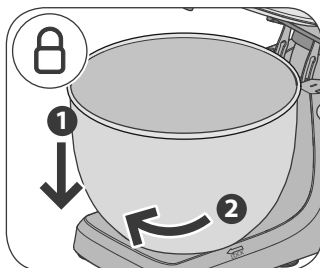


Fig. 11

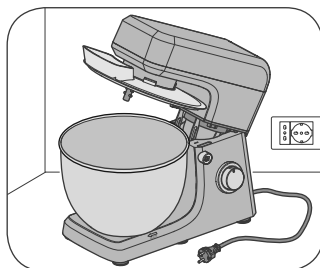


Fig. 12



Istruzioni per l'uso | Instructions for Use | Instructions d'utilisation | Gebrauchsanweisungen | Instrucciones de uso | Instruções de uso | Gebruiksaanwijzi | Οδηγίες χρήσης | Инструкции по использованию | تعليمات الاستعمال | Інструкції з використання | Instrukcja użytkowania | Betjening

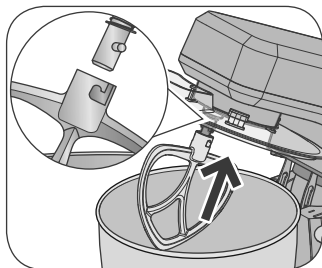


Fig. 13

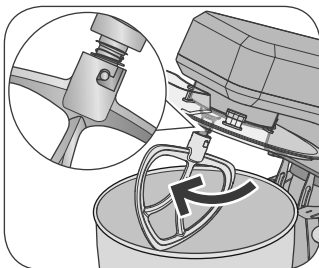


Fig. 14

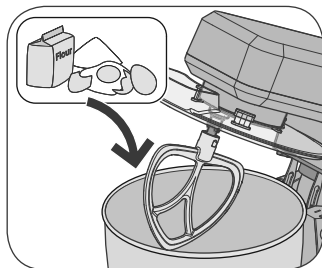


Fig. 15

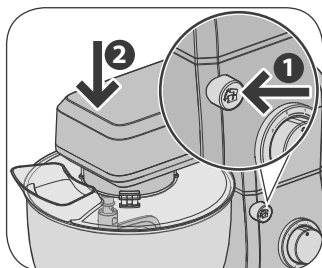


Fig. 16

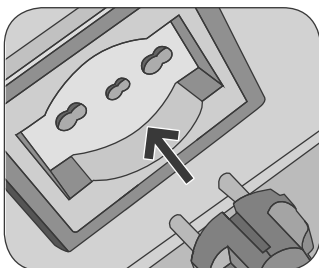


Fig. 17

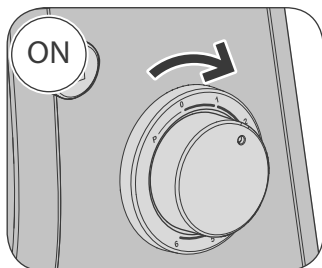


Fig. 18

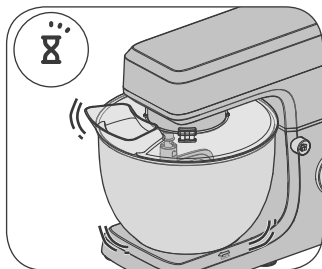


Fig. 19

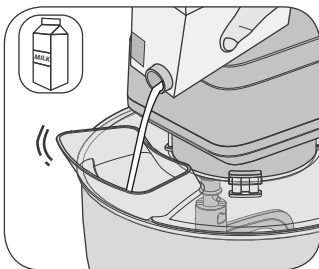


Fig. 20

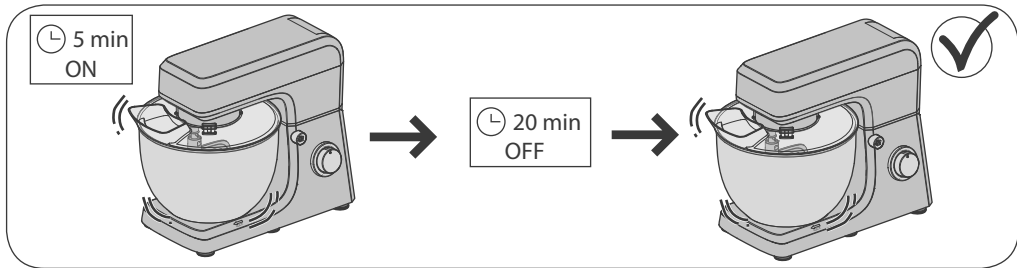


Fig. 21

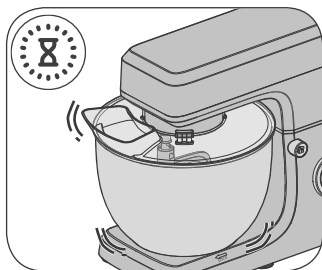


Fig. 22

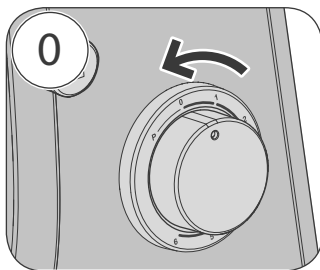


Fig. 23

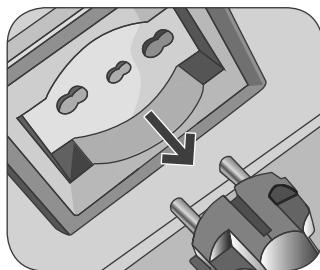


Fig. 24

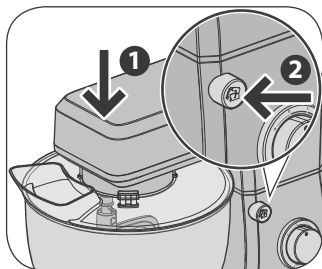


Fig. 25

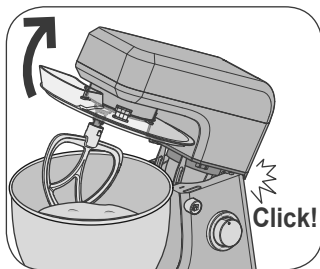


Fig. 26

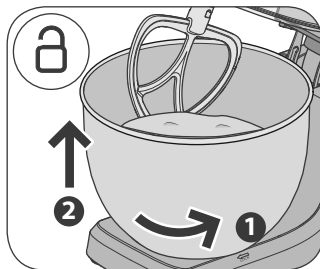


Fig. 27

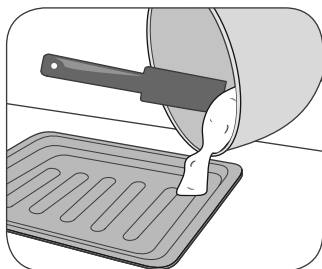


Fig. 28



Accessori | Accessories | Accessoires | Zubehör | Accesorios | Acessórios | Accessoires | Αξεσουάρ |
Принадлежности | الملحقات | Приладдя | Akcesoria | Tilbehøret

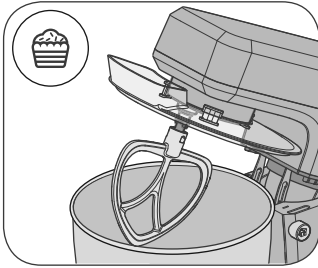


Fig. 29

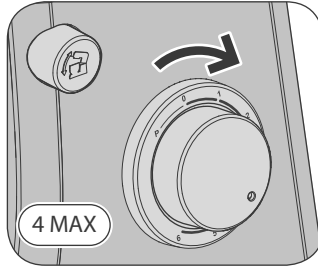


Fig. 30

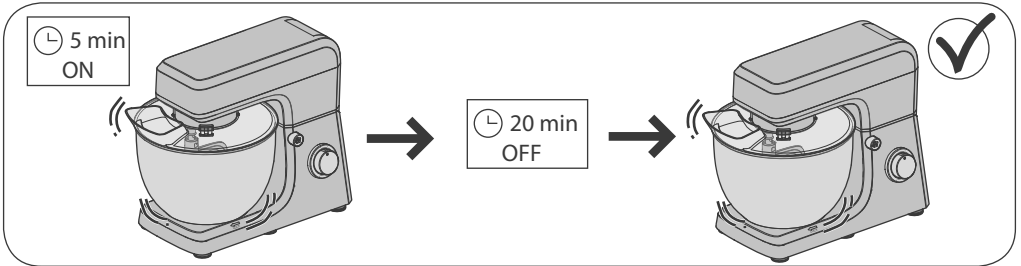


Fig. 31

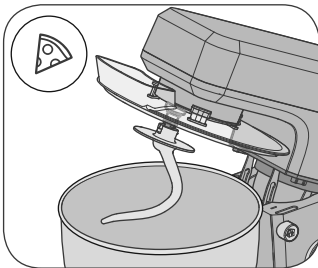


Fig. 32

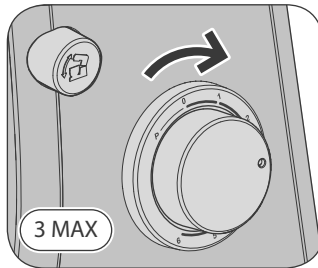


Fig. 33

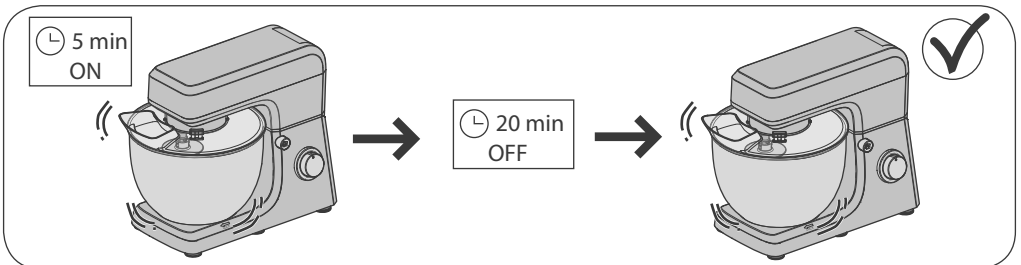


Fig. 34

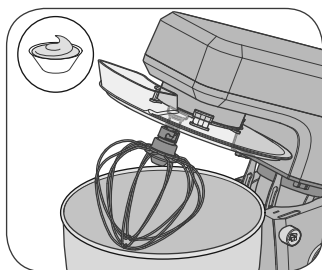


Fig. 35

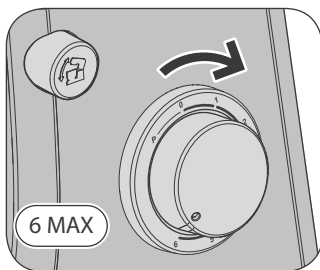


Fig. 36

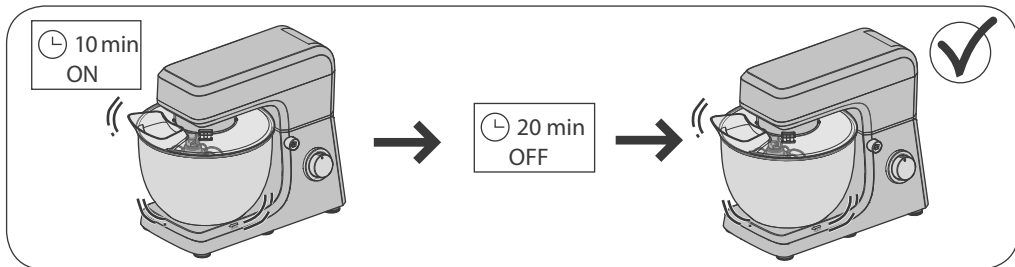


Fig. 37



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

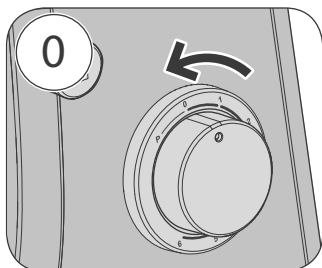


Fig. 38

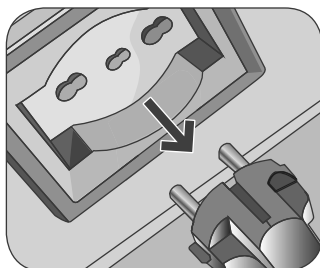


Fig. 38

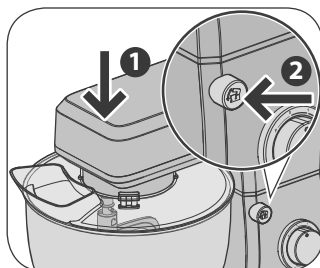


Fig. 40

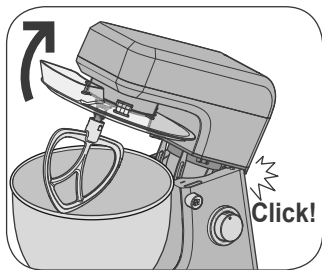


Fig. 41

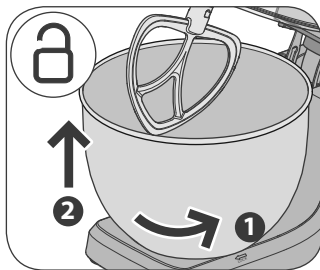


Fig. 42

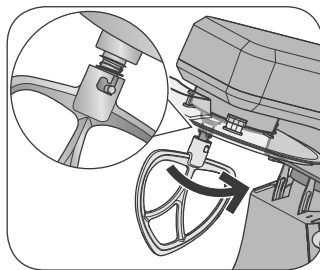


Fig. 43

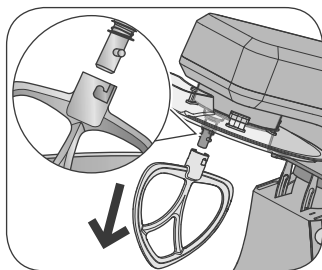


Fig. 44

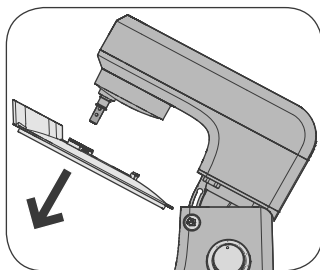


Fig. 45

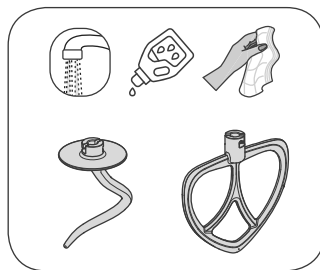


Fig. 46

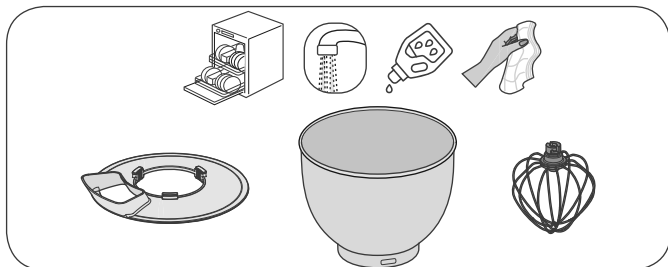


Fig. 47

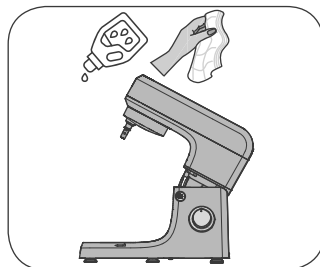


Fig. 48

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



Pericolo per i bambini

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

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



Pericolo dovuto a elettricità

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



Attenzione - danni materiali

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

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



Pericolo di danni derivanti da altre cause

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



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

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

Consumo energetico in modalità off nel modello 1575: 0,3 W

Consumo energetico in modalità off nel modello 1576: 0,4 W



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- L'apparecchio può essere utilizzato per impastare, montare diversi ingredienti e realizzare diverse preparazioni, usando gli accessori in dotazione.
- Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.
- Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.
- L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di rumore anomalo o vibrazione eccessiva durante il funzionamento.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.

- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi di aver inserito e bloccato correttamente tutti gli accessori, il coperchio paraschizzi e la ciotola.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi di aver abbassato correttamente il braccio dell'apparecchio.
- Quando si inseriscono liquidi caldi nella ciotola, fare attenzione a non far fuoriuscire e a non entrare in contatto con il liquido o il vapore.
- Non toccare le parti in movimento.
- Tenere le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.
- Non introdurre gli alimenti nella ciotola con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure sul coperchio.
- Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spegnerlo l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, scollegare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dalla ciotola.

Descrizione dell'apparecchio

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Per preparare l'apparecchio all'uso, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Operazioni preliminari".

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

Per l'uso dell'apparecchio, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Istruzioni per l'uso".

Prima di inserire la frusta desiderata, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la manopola di regolazione della velocità (G) sia impostata su "0".

Uso degli accessori

Per inserire l'accessorio scelto nell'apparecchio, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Accessori".

L'apparecchio dispone di tre tipi di fruste:

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

È possibile aggiungere gli ingredienti anche attraverso la fessura presente sul coperchio paraschizzi (Fig. 20).

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

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

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

Capacità e velocità massime consentite nel modello 1575

Capacità e velocità massime consentite	
Capacità massima di farina	1,625 kg
Capacità massima impasto duro (pane/pizza)	2,5 kg
Capacità massima impasto per pasta all'uovo	2 kg
Capacità massima impasto morbido	3 kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (F) ()	3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (E) ()	4
Velocità massima consentita con la frusta per montare (D) ()	6

La capacità massima della ciotola è di circa 3 kg. Non superare mai la capacità massima durante il riempimento della ciotola.

Capacità e velocità massime consentite nel modello 1576

Capacità e velocità massime consentite	
Capacità massima di farina	1,950 kg
Capacità massima impasto duro (pane/pizza)	3 kg
Capacità massima impasto per pasta all'uovo	2,5 kg
Capacità massima impasto morbido	4 kg
Velocità massima consentita con la frusta per impastare (F) ()	3
Velocità massima consentita con la frusta per mescolare (E) ()	4
Velocità massima consentita con la frusta per montare (D) ()	6

La capacità massima della ciotola è di circa 4 kg. Non superare mai la capacità massima durante il riempimento della ciotola.

AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

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

Per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Pulizia e manutenzione".

Pulizia dell'apparecchio

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

Pulizia degli accessori

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

Dopo la pulizia, asciugare l'accessorio dell'apparecchio prima di rimontarlo.

MESSA FUORI SERVIZIO

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

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio smette di funzionare durante l'uso.	L'apparecchio è stato in funzione troppo a lungo e il motore si è surriscaldato. Il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento del motore si è attivato.	Ruotare la manopola di regolazione della velocità in posizione "0". Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e far raffreddare per circa 15-30 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e riaccendere l'apparecchio.
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Non c'è corrente elettrica.	Attendere il ritorno della corrente elettrica.
	Il pulsante di sblocco del braccio non è tornato alla posizione iniziale.	Controllare che il pulsante di sblocco del braccio sia tornato alla posizione iniziale.
L'apparecchio fa un rumore troppo forte durante il funzionamento.	L'apparecchio fa più rumore quando lavora a una velocità alta, meno rumore quando lavora a una velocità bassa.	Scegliere la corretta velocità di funzionamento.
	La quantità di impasto mescolato è troppo elevata.	Ridurre la quantità di impasto.
	Il tempo di funzionamento è troppo lungo.	Ruotare la manopola di regolazione della velocità in posizione "0". Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Riprendere il funzionamento dell'apparecchio.
La velocità di funzionamento dell'apparecchio diminuisce o è instabile.	La quantità di impasto mescolato è troppo elevata o l'impasto è troppo duro.	Ridurre la quantità di impasto.
	Abbassamento di tensione elettrica.	Spegnere l'apparecchio. Attendere che la tensione elettrica si stabilizzi prima di utilizzare l'apparecchio.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio vibra eccessivamente durante il funzionamento.	Il cuscinetto del piede dell'apparecchio si è staccato.	Verificare che il cuscinetto del piede dell'apparecchio sia posizionato correttamente.
	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana e stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
Il braccio dell'apparecchio non si abbassa correttamente dopo aver inserito il coperchio paraschizzi e la ciotola.	Il coperchio paraschizzi e la ciotola non sono stati inseriti correttamente.	Inserire correttamente il coperchio paraschizzi e la ciotola.
Dopo l'uso dell'apparecchio, l'impasto è diventato scuro.	Dal braccio o dal perno di attacco per la frusta cade dello sporco nell'impasto.	Prima dell'uso, verificare che l'apparecchio e le sue parti siano puliti.

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,1 KG.

400 ml d'acqua tiepida

30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

30 g d'olio

300 g di farina 00

300 g di semola rimacinata di grano duro

- Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua, la farina e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Aggiungere al liquido il sale e l'olio. Mescolare gli ingredienti con un cucchiaino, poi azionare l'apparecchio.
- Usando la frusta per impastare (F), impastare a velocità "1".
- Proseguire a velocità "1" per 1 minuto dall'inizio dell'impastatura.
- Passare a velocità "2" ed impastare ancora per qualche secondo.
- Poi passare a velocità "3" fino a raggiungere circa 4 minuti di impastatura in totale.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola, ungendo anch'essa.
- Lasciar lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.
- Su un piano infarinato, dare all'impasto la forma desiderata.
- Porre l'impasto su una teglia da forno unta d'olio o rivestita di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 30 minuti.
- Cuocere l'impasto in forno preriscaldato a 220 °C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 800 G.

500 g di farina "00"

4 uova da 65/70 g

50 ml d'acqua fredda

5 g d'olio

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti. Mescolare gli ingredienti con un cucchiaino, poi azionare l'apparecchio.
- Usando la frusta per impastare (F), impastare a velocità "1" per massimo 5 minuti.
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta a mano o a macchina e tagliarla secondo la ricetta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,2 KG.

600 g di farina "00"

300 g di burro freddo a pezzetti

180 g di zucchero

3 tuorli

75 ml d'acqua fredda

un pizzico di sale

Aromi (per esempio vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia)

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti. Mescolare gli ingredienti con un cucchiaino, poi azionare l'apparecchio.
- Usando la frusta per mescolare (E), impastare a velocità "2" per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e formare velocemente una palla.
- Avvolgere con pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.
- Stendere la pasta su un piano infarinato all'altezza e nelle dimensioni desiderate.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170/180°C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta

RICETTA BASE PER CAKE (TORTA PARADISO) – 1,2 KG.

300 g di burro a temperatura ambiente

300 g di zucchero

4 uova da 65/70 g.

8 tuorli (circa 160 g.)

200 g di farina 0

130 g di fecola di patate

1 bustina di lievito in polvere per dolci

1 pizzico di sale

aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, etc...)

- Inserire nella ciotola il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi.
- Usando la frusta per montare (D), montare a velocità "5" per 5 minuti.
- Passare a velocità "6" e montare ancora per 5 minuti.
- Continuando a montare, aggiungere un uovo intero o 2 tuorli alla volta, ad intervalli di un minuto circa o fino a che l'uovo non sia ben incorporato.
- Aggiungere la farina, la fecola ed il lievito e amalgamare a velocità "5" per 2 minuti.

- Versare il composto in stampi imburati e poco infarinati.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 35/45 minuti.
- Sforare e lasciar riposare 5 minuti nello stampo.
- Sformare su una griglia e lasciar ben raffreddare prima di utilizzarla.

RICETTA BASE PER MERINGA – 900 G (8 ALBUMI)

300 g di albumi (7/8 albumi)

300 g di zucchero semolato

300 g di zucchero a velo

1 pizzico di sale

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
- Usando la frusta per montare (D), montare a neve a velocità “5” per 5 minuti.
- Passare a velocità “6” ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
- Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell’ultima aggiunta.
- Spegner l’apparecchio ed estrarre la ciotola.
- Con una spatola e con movimenti dall’alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.
- Con l’aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiaini, formate le meringhe su teglie da forno rivestite di carta oleata o imburate pochissimo.
- Cuocere in forno preriscaldato a 40/50°C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all’umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.
- Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.



Danger for children

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

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



Danger due to electricity

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



Warning – material damage

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

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



Danger of damage due to other causes

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



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

• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Power consumption in off mode for model 1575: 0.3W

Power consumption in off mode for model 1576: 0.4W



SAFETY WARNINGS DURING USE

- The appliance can be used to mix or beat many ingredients in order to prepare different recipes, using the provided accessories.
- This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.
- Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.
- Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Do not use the appliance in case of unusual noise or excessive vibration during operation.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Before turning on the appliance, make sure that all the accessories, the splash-proof lid and the bowl are correctly installed and locked in place.
- Before turning on the appliance, make sure that the mixer arm of the appliance is lowered correctly.
- When pouring hot liquids into the bowl, be careful not to let them out and come into contact with the liquid or steam.
- Do not touch the moving parts.

- Keep your hands and kitchen utensils away from the moving parts of the appliance.
- Never introduce food into the bowl using your hands during operation; always use the designated openings on the lid.
- Do not remove food from the bowl sides when the appliance is operating. Turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.
- Always unplug the power cord from the power outlet before assembling or disassembling individual parts or before cleaning the appliance, even when it is not in use.
- Do not move the appliance without removing the food from the bowl.

Description of the appliance

A - Mixer arm
B - Splash-proof lid
C - Bowl
D - Whisk
E - Beater
F - Dough hook

G - Speed control knob
H - Arm release button
I - Stainless steel bowl seat
J - Power cord
K - Body of the appliance
L - Mixing accessory coupling pin

INSTRUCTIONS FOR USE

To prepare the appliance for use, see the pictures in the “Preliminary operations” sequence.

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

See the pictures in the “Instructions for use” sequence to use the appliance.

Before inserting the desired mixing accessory, make sure that the appliance is turned off and that the speed control knob (G) is set on “0”.

Using the accessories

See the pictures in the “Accessories” sequence to insert the chosen accessory into the appliance.

The appliance has three types of mixing accessories:

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

Additional ingredients can be poured into the bowl also through the opening on the splash-proof lid (Fig. 20).

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

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

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

Maximum allowed quantities and speed for model 1575

Maximum allowed quantities and speed	
Maximum capacity for flour	1.625 kg
Maximum capacity for hard dough (bread/pizza)	2.5 kg
Maximum dough capacity for egg pasta	2 kg
Maximum capacity for soft dough	3 kg
Maximum allowed speed with the dough hook (F) ()	3
Maximum allowed speed with the beater (E) ()	4
Maximum allowed speed with the whisk (D) ()	6

The maximum capacity of the bowl is approximately 3 kg. Never exceed the maximum capacity when filling the bowl.

Maximum allowed quantities and speed for model 1576

Maximum allowed quantities and speed	
Maximum capacity for flour	1.950 kg
Maximum capacity for hard dough (bread/pizza)	3 kg
Maximum dough capacity for egg pasta	2.5 kg
Maximum capacity for soft dough	4 kg
Maximum allowed speed with the dough hook (F) ()	3
Maximum allowed speed with the beater (E) ()	4
Maximum allowed speed with the whisk (D) ()	6

The maximum capacity of the bowl is approximately 4 kg. Never exceed the maximum capacity when filling the bowl.



SAFETY WARNINGS DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

See the pictures in the "Cleaning and maintenance" sequence for the cleaning and maintenance of the appliance.

Cleaning the appliance

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

Cleaning the accessories

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

After cleaning, dry the accessory of the appliance before reassembling it.

DECOMMISSIONING

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

TROUBLESHOOTING

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

RECIPES

BASIC RECIPE FOR BREAD DOUGH – 1.1 KG.

400 ml of warm water

30 g of fresh yeast or 14 g of dry yeast

2 teaspoons of sugar

1 teaspoon of salt

30 g of oil

300 g all-purpose flour

300 g of reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with water, flour and sugar into the bowl. Let it sit for 15 minutes.
- Add salt and oil to the mixture. Mix the ingredients with a spoon, then start the appliance.
- Use the dough hook (F) to mix at speed "1".
- Continue mixing at speed "1" for 1 minute from the start of kneading.
- Switch to speed "2" and mix for a few more seconds.
- Then switch to speed "3" until you reach about 4 minutes of kneading time in total.
- Place the dough in a bowl slightly greased with oil and cover it with plastic wrap and grease it as well.
- Let it rise at room temperature away from flows for 1 hour or until it doubles in volume.
- On a floured surface, give the dough the desired shape.
- Place the dough on a baking tray greased with oil or covered with paper and oil. Cover it using a cloth and let it rise for another 30 minutes.
- Cook in the pre-heated oven at 220 °C for 25-35 minutes according to its shape or until the bread base makes a dull and empty sound when knocked.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 800 G.

500 g of "00" flour

4 eggs of 65/70 g

50 ml of cold water

5 g of oil

- Add the ingredients to the bowl. Mix the ingredients with a spoon, then start the appliance.
- Use the dough hook (F) to mix at speed "1" for a maximum of 5 minutes.
- Place the dough in a floured bowl and cover it with plastic wrap. Let it sit for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta by hand or machine and cut it according to the recipe.
- Cook in boiling salted water from 5 to 8 minutes depending on the pasta type.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.2 KG.

600 g of "00" flour

300 g of cold butter chopped into small pieces

180 g of sugar

3 egg yolks

75 ml of cold water

A pinch of salt

Flavourings (such as vanilla, lemon peel, orange zest)

- Add the ingredients to the bowl. Mix the ingredients with a spoon, then start the appliance.

- Use the beater (E) to mix at speed "2" for 5 minutes.
- Place the dough on the counter top and give it a rounded shape.
- Wrap the dough in plastic wrap and put it in the fridge for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the dough on a floured surface until reaching the desired thickness and size.
- Cook in the pre-heated oven at 170/180 °C from 15 to 25 minutes according to the recipe

BASIC RECIPE FOR CAKE (PARADISE CAKE) – 1.2 KG.

300 g of butter at room temperature

300 g of sugar

4 eggs of 65/70 g.

8 egg yolks (about 160 g.)

200 g of "0" flour

130 g of potato starch

1 sachet of baking powder for cakes

1 pinch salt

flavourings (vanilla essence, almond or lemon zest, orange, etc...)

- Add the butter, sugar, salt, and flavorings to the bowl.
- Use the whisk (D) and whip at speed "5" for 5 minutes.
- Switch to speed "6" and whip for another 5 minutes.
- While continuing to whisk, add one whole egg or 2 egg yolks at a time, at intervals of about a minute or until the egg is well incorporated.
- Add the flour, starch and baking powder and mix at speed "5" for 2 minutes.
- Pour the mixture into buttered and lightly floured moulds.
- Bake in a pre-heated oven at 170°C for about 35/45 minutes.
- Remove from the oven and let it sit in the mould for 5 minutes.
- Remove on a grid and let it cool down before use.

BASIC RECIPE FOR MERINGUE – 900 G (8 EGG WHITES)

300 g of egg whites (7/8 egg whites)

300 g of granulated sugar

300 g of icing sugar

1 pinch salt

- Add the egg whites at room temperature together with salt to the bowl.
- Use the whisk (D) and whip at speed "5" for 5 minutes.
- Switch to speed "6" and gradually add the granulated sugar.
- Continue whipping for another 5 minutes after adding the last ingredient.
- Turn off the appliance and remove the bowl.
- Using a spatula and from top to bottom, incorporate the icing sugar that has been passed through a sieve.
- Using a pastry bag or two spoons, shape the meringues on baking trays covered with paper lightly greased with oil or butter.
- Bake in a pre-heated oven at 40/50°C for a few hours, leaving the door ajar a couple of centimetres to allow moisture to escape and the meringues to dry well.
- It may take 3-4 hours for smaller, thinner pieces up to 8-10 hours for larger meringues.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lire ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.



Danger pour les enfants

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

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



Danger électrique

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



Attention - dommages matériels

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

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



Danger de dommages dus à d'autres causes

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



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

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Consommation d'énergie en modalité off pour le modèle 1575 : 0,3 W

Consommation d'énergie en modalité off pour le modèle 1576 : 0,4 W



AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

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

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

Description de l'appareil

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

MODE D'EMPLOI

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

Voir les images de la séquence « Mode d'emploi » pour l'utilisation de l'appareil.

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

Utilisation des accessoires

Pour insérer l'accessoire choisi dans l'appareil, voir les images de la séquence « Accessoires ».

L'appareil dispose de trois types de fouets :

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

On peut ajouter les ingrédients aussi par l'ouverture placée sur le couvercle contre les éclaboussures (Fig. 20).

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

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

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

Capacité et vitesse maximale autorisées pour le modèle 1575

Capacité et vitesse maximale autorisées	
Capacité maximale de farine	1,625 kg
Capacité maximale de pâte ferme (pain/pizza)	2,5 kg
Capacité maximale de pâte pour les pâtes aux œufs	2 kg
Capacité maximale de pâte molle	3 kg
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à pétrir (F) ()	3
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à mélanger (E) ()	4
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à battre (D) ()	6

La capacité maximale du bol est d'environ 3 kg. Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du bol.

Capacité et vitesse maximale autorisées pour le modèle 1576

Capacité et vitesse maximale autorisées	
Capacité maximale de farine	1,950 kg
Capacité maximale de pâte ferme (pain/pizza)	3 kg
Capacité maximale de pâte pour les pâtes aux œufs	2,5 kg
Capacité maximale de pâte molle	4 kg
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à pétrir (F) ()	3
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à mélanger (E) ()	4
Vitesse maximale autorisée avec le fouet à battre (D) ()	6

La capacité maximale du bol est d'environ 4 kg. Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du bol.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN

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

Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, voir les images de la séquence « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage des accessoires

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

Après le nettoyage, sécher l'accessoire de l'appareil avant de le réinstaller.

MISE HORS SERVICE

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

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil cesse de fonctionner pendant l'utilisation.	L'appareil a été en marche trop longtemps et le moteur a surchauffé. Le dispositif de protection contre la surchauffe du moteur s'est activé.	Tourner le bouton rotatif de réglage de la vitesse sur « 0 ». Débrancher l'appareil de la prise de courant et le laisser refroidir pendant environ 15-30 minutes. Brancher la fiche sur la prise électrique et allumer l'appareil.
L'appareil ne marche pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	Il n'y a pas d'électricité.	Attendre le retour de l'électricité.
	Le bouton de déverrouillage du bras n'est pas revenu à sa position initiale.	S'assurer que le bouton de déverrouillage du bras est revenu dans sa position initiale.
L'appareil fait un bruit trop fort pendant son fonctionnement.	L'appareil fait plus de bruit lorsqu'il fonctionne à grande vitesse et moins de bruit lorsqu'il fonctionne à faible vitesse.	Choisir la bonne vitesse de fonctionnement.
	La quantité de pâte est trop élevée.	Diminuer la quantité de pâte.
	Le temps de fonctionnement est trop long.	Tourner le bouton rotatif de réglage de la vitesse sur « 0 ». Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Reprendre le fonctionnement de l'appareil.
La vitesse de fonctionnement de l'appareil diminue ou est instable.	La quantité de pâte est trop élevée ou la pâte est trop dure.	Diminuer la quantité de pâte.
	Chute de tension électrique.	Eteindre l'appareil. Attendre que la tension électrique se stabilise avant d'utiliser l'appareil.
L'appareil vibre excessivement pendant le fonctionnement.	Le tapis anti-vibration de l'appareil s'est détaché.	Vérifier que le tapis anti-vibration de l'appareil est correctement positionné.
	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane et stable.	Placer l'appareil sur une surface plane et stable.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le bras de l'appareil ne s'abaisse pas correctement après l'insertion du couvercle contre les éclaboussures et du bol.	Le couvercle contre les éclaboussures et le bol n'ont pas été insérés correctement.	Insérer correctement le couvercle contre les éclaboussures et le bol.
Après l'utilisation de l'appareil, la pâte est devenue foncée.	Des saletés tombent dans la pâte à partir du bras ou du pivot d'attelage pour le fouet.	Avant l'utilisation, vérifier que l'appareil et ses parties sont propres.

RECETTES

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

400 ml d'eau tiède

30 g de levure fraîche ou 14 g de levure sèche

2 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de sel

30 g d'huile

300 g de farine « 00 » (farine raffinée)

300 g de semoule remoulue de blé dur

- Mélanger la levure avec l'eau, la farine et le sucre dans le bol. Laisser reposer pendant 15 minutes.
- Ajouter le sel et l'huile au liquide. Mélanger les ingrédients à l'aide d'une cuillère, puis faire fonctionner l'appareil.
- Utiliser le fouet à pétrir (F), pétrir à la vitesse « 1 ».
- Continuer à la vitesse « 1 » pendant 1 minute à partir du début du pétrissage.
- Passer à la vitesse « 2 » et pétrir pendant quelques secondes.
- Passer ensuite à la vitesse « 3 » jusqu'à atteindre environ 4 minutes de pétrissage au total.
- Placer la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrir d'un film alimentaire, également huilé.
- Laisser lever à température ambiante loin de courants pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Placer la pâte sur un plan de travail fariné et lui donner la forme souhaitée.
- Placer la pâte sur une plaque de cuisson huilée ou recouverte de papier sulfurisé huilé, couvrir avec un torchon et laisser lever pendant encore 30 minutes.
- Faire cuire la pâte au four préchauffé à 220 °C pendant 25-35 minutes en fonction de la forme ou jusqu'à ce que, en frappant sur la base du pain, un bruit sourd, de vide, se produise.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS – 800 G.

500 g de farine « 00 » (farine raffinée)

4 œufs de 65/70 g

50 ml d'eau froide

5 g d'huile

- Insérer dans le bol tous les ingrédients. Mélanger les ingrédients à l'aide d'une cuillère, puis faire fonctionner l'appareil.
- Utiliser le fouet à pétrir (F) pour mélanger à la vitesse « 1 » pendant 5 minutes maximum.
- Placer la pâte dans un bol fariné et la couvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Rouler la pâte à la main ou à la machine et la découper selon la recette.
- Faire cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 5-8 minutes en fonction de la forme des pâtes.

RECETTE BASE POUR LA PÂTE SABLÉE – 1,2 KG.

600 g de farine « 00 » (farine raffinée)

300 g de beurre froid en morceaux

180 g de sucre

3 jaunes d'œufs

75 ml d'eau froide

une pincée de sel

Arômes (par exemple de la vanille, du zeste de citron, du zeste d'orange)

- Insérer dans le bol tous les ingrédients. Mélanger les ingrédients à l'aide d'une cuillère, puis faire fonctionner l'appareil.
- Utiliser le fouet à mélanger (E) pour mélanger à la vitesse « 2 » pendant 5 minutes.
- Placer la pâte sur un plan de travail et former une boule rapidement.
- Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne ferme légèrement.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à atteindre la hauteur et la taille souhaitées.
- Faire cuire au four préchauffé à 170-180 °C pendant 15-25 minutes en fonction de la recette

RECETTE BASE POUR GÂTEAUX (GÂTEAU DU PARADISE) – 1,2 KG.

300 g de beurre à température ambiante

300 g de sucre

4 œufs de 65/70 g.

8 jaunes d'œufs (environ 160 g.)

200 g de farine « 0 » (farine raffinée)

130 g de fécule de pomme de terre

1 sachet de levure chimique

Une pincée de sel

arômes (essence de vanille, amande ou écorces de citron, orange, etc.)

- Mettre le beurre, le sucre, le sel et les arômes dans le bol.
- Utiliser le fouet à battre (D) pour monter à la vitesse « 5 » pendant 5 minutes.
- Passer à la vitesse « 6 » et pétrir pendant encore 5 minutes.
- Tout en continuant à pétrir, ajouter un œuf entier ou 2 jaunes d'œufs à la fois, à intervalles d'environ une minute ou jusqu'à ce que l'œuf soit bien incorporé.
- Ajouter la farine, la fécule et la levure chimique et mélanger à la vitesse « 5 » pendant 2 minutes.
- Verser le mélange dans des moules beurrés et légèrement farinés.
- Cuire au four préchauffé à 170°C pendant environ 35/45 minutes.
- Sortir du four et laisser reposer dans le moule pendant 5 minutes.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir avant de l'utiliser.

RECETTE BASE POUR LA MERINGUE – 900 G (8 BLANCS D'ŒUFS)

300 g de blancs d'œuf (7/8 blancs d'œufs)

300 g de sucre cristallisé

300 g de sucre glace

Une pincée de sel

- Insérer dans le bol les blancs d'œuf à température ambiante et le sel.
- Utiliser le fouet à battre (D) pour monter en neige à la vitesse « 5 » pendant 5 minutes.
- Passer à la vitesse « 6 » et ajouter peu à peu le sucre cristallisé.
- Continuer à pétrir pendant 5 minutes après le dernier ajout.
- Éteindre l'appareil et retirer le bol.
- À l'aide d'une spatule et en effectuant des mouvements de haut en bas, incorporer le sucre glace passé au tamis.
- Utiliser une poche à douille ou deux cuillerées pour former les meringues sur les plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé huilé ou beurrées légèrement.
- Faire cuire au four préchauffé à 40/50 °C pendant plusieurs heures, en laissant la porte du four entrouverte de quelques centimètres afin de permettre à l'humidité de sortir et aux meringues de sécher correctement.
- Il faut compter de 3 à 4 heures pour les petites meringues plus fines et de 8 à 10 heures pour les plus grosses.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigelegt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, da bei Fehlern, die auf eine unsachgemäße Verpackung des Produkts zum Zeitpunkt des Versands an ein autorisiertes Servicezentrum zurückzuführen sind, kein kostenloser Service gewährt wird.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder

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

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



Gefahr wegen Strom

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



Achtung - Sachschäden

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

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



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

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



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

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

Stromverbrauch bei Modell 1575 im ausgeschalteten Zustand: 0,3 W

Stromverbrauch bei Modell 1576 im ausgeschalteten Zustand: 0,4 W



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Das Gerät kann mit dem mitgelieferten Zubehör zum Kneten, Aufschlagen verschiedener Zutaten und zur Herstellung verschiedener Zubereitungen verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
- Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn während des Betriebs ungewöhnliche Geräusche oder übermäßige Vibrationen bemerkt werden.

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass alle Zubehörteile, der Spritzschutz und die Rührschüssel korrekt eingesetzt und eingerastet sind.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass der Arm des Geräts richtig abgesenkt ist.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Rührschüssel geben, achten Sie darauf, dass Sie nichts verschütten und nicht mit der Flüssigkeit oder dem Dampf in Berührung kommen.
- Berühren Sie die in Bewegung befindlichen Teile nicht.
- Hände und Küchenutensilien von den in Bewegung befindlichen Teilen fernhalten.
- Füllen Sie die Lebensmittel während des Betriebs nicht mit den Händen in die Rührschüssel, sondern benutzen Sie immer die Schlitze am Deckel.
- Entfernen Sie keine Lebensmittel von den Seiten der Rührschüssel, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Bevor Sie einzelne Teile einstecken oder abnehmen oder bevor Sie es reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus der Rührschüssel zu nehmen.

Beschreibung des Geräts

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

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Um das Gerät für den Gebrauch vorzubereiten die Abbildungen im Abschnitt „Erste Schritte“ beachten.

Reinigen Sie nach der Entnahme des Geräts aus der Verpackung alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bei der ersten Benutzung gründlich mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel.

Für die Verwendung des Geräts die Abbildungen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“ beachten.

Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des gewünschten Quirls, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Geschwindigkeitsregler (G) auf „0“ steht.

Verwendung der Zubehörteile

Um das gewählte Zubehörteil in das Gerät einzusetzen, die Abbildungen im Abschnitt „Zubehör“ beachten.

Das Gerät verfügt über drei Arten von Quirlen:

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

Die Zutaten können auch durch den Schlitz im Spritzschutz hinzugefügt werden (Abb. 20).

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

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

Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann zu Schäden am Produkt führen, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

Maximal zulässige Kapazitäten und Geschwindigkeiten für das Modell 1575

Maximal zulässige Kapazitäten und Geschwindigkeiten	
Maximale Mehlaufnahmekapazität	1,625 kg
Maximale Kapazität für harten Teig (Brot/Pizza)	2,5 kg
Maximale Kapazität für Eierteig	2 kg
Maximale Kapazität für weichen Teig	3 kg
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Kneethaken (F) ()	3
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Rührbesen (E) ()	4
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Schneebesen (D) ()	6

Das maximale Fassungsvermögen der Rührschüssel beträgt etwa 3 kg. Überschreiten Sie beim Befüllen der Rührschüssel niemals die maximale Kapazität.

Maximal zulässige Kapazitäten und Geschwindigkeiten für das Modell 1576

Maximal zulässige Kapazitäten und Geschwindigkeiten	
Maximale Mehlaufnahmekapazität	1,950 kg
Maximale Kapazität für harten Teig (Brot/Pizza)	3 kg
Maximale Kapazität für Eierteig	2,5 kg
Maximale Kapazität für weichen Teig	4 kg
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Knethaken (F) ()	3
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Rührbesen (E) ()	4
Maximal zulässige Geschwindigkeit mit dem Schneebesen (D) ()	6

Das maximale Fassungsvermögen der Rührschüssel beträgt etwa 4 kg. Überschreiten Sie beim Befüllen der Rührschüssel niemals die maximale Kapazität.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG UND WARTUNG

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

Für die Reinigung und Instandhaltung des Geräts die Abbildungen im Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“ beachten.

Reinigung des Gerätes

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

Reinigung des Zubehörs

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

Trocknen Sie nach der Reinigung das Zubehörteil des Geräts, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

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

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

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

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Arm des Geräts lässt sich nach dem Einsetzen des Spritzschutzes und der Rührschüssel nicht richtig absenken.	Der Spritzschutz und die Rührschüssel wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Spritzschutz und die Rührschüssel korrekt ein.
Nach dem Gebrauch der Küchenmaschine wurde der Teig dunkel.	Vom Arm oder vom Befestigungsstift für die Quirle löst sich Schmutz und fällt in den Teig.	Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät und seine Teile sauber sind.

REZEPTE

GRUNDREZEPT FÜR BROT - 1,1 KG.

400 ml lauwarmes Wasser

30 g frische Hefe oder 14 g Trockenhefe

2 TL Zucker

1 TL Salz

30 g Öl

300 g Mehl 00

300 g gemahlener Hartweizengrieß

- Die Hefe mit dem Wasser, dem Mehl und dem Zucker in der Rührschüssel vermischen. 15 Minuten ruhen lassen.
- Salz und Öl hinzugeben. Die Zutaten mit einem Löffel mischen, dann das Gerät einschalten.
- Mit dem Knethaken (F) auf Geschwindigkeitsstufe „1“ kneten.
- Insgesamt etwa 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe „1“ kneten.
- Auf Geschwindigkeitsstufe „2“ schalten und noch einige Sekunden kneten.
- Dann auf Stufe „3“ umschalten, bis insgesamt etwa 4 Minuten Knetzeit erreicht werden.
- Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und mit ebenfalls gefetteter Frischhaltefolie abdecken.
- Den Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde lang gehen lassen oder bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dabei Zugluft vermeiden.
- Auf einer bemehlten Fläche den Teig in die gewünschte Form bringen.
- Den Teig auf ein mit Öl gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 220 °C je nach Größe 25-35 Minuten backen oder so lange, bis ein dumpfes, hohles Geräusch beim Klopfen auf den Brotboden entsteht.

GRUNDREZEPT FÜR FRISCHE EIERNUDELN - 800 G.

500 g Mehl „00“

4 Eier à 65/70 g

50 ml kaltes Wasser

5 g Öl

- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Löffel mischen, dann das Gerät einschalten.
- Mit dem Schneebesen (F) maximal 5 Minuten lang auf Stufe „1“ vermengen.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Teig von Hand oder mit der Maschine ausrollen und nach Rezept schneiden.
- In kochendem Salzwasser je nach Format 5 bis 8 Minuten kochen.

GRUNDREZEPT FÜR MÜRBETEIG - 1,2 KG.

600 g Mehl „00“

300 g kalte Butter in Stücken

180 g Zucker

3 Eigelb

75 ml kaltes Wasser

1 Prise Salz

Aromen (z. B. Vanille, Zitronenschale, Orangenschale)

- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Löffel mischen, dann das Gerät einschalten.
- Mit dem Schneebesen (E) 5 Minuten lang auf Stufe „2“ vermengen.
- Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und zügig zu einer Kugel formen.
- In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis er leicht ausgehärtet ist.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf die gewünschte Höhe und Größe ausrollen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170/180 °C je nach Rezept 15 bis 25 Minuten backen

GRUNDREZEPT FÜR CAKE (TORTA PARADISO) - 1,2 KG.

300 g Butter (Raumtemperatur)

300 g Zucker

4 Eier à 65/70 g

8 Eigelb (ca. 160 g)

200 g Mehl 0

130 g Kartoffelstärke

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Aromen (Vanilleextrakt, Mandelaroma oder Zitronen-/Orangenschalen, usw.)

- Butter, Zucker, Salz und Aromen in die Schüssel geben.
- Mit dem Schneebesen (D) 5 Minuten lang auf Stufe „5“ aufschlagen.
- Auf Stufe „6“ übergehen und weitere 5 Minuten aufschlagen.
- Unter ständigem Schlagen jeweils ein ganzes Ei oder 2 Eigelb in Abständen von etwa einer Minute hinzufügen oder bis das Ei gut eingearbeitet ist.
- Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver hinzugeben und 2 Minuten lang auf Stufe „5“ vermischen.

- Die Masse in gebutterte und leicht bemehlte Förmchen geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 35/45 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der Form ruhen lassen.
- Auf ein Drahtgitter stürzen und vor der Verwendung gut abkühlen lassen.

GRUNDREZEPT FÜR BAISER - 900 G (8 EIWEIß)

300 g Eiweiß (7/8 Eiweiß)

300 g feiner Zucker

300 g Puderzucker

1 Prise Salz

- Das Eiweiß mit Zimmertemperatur und das Salz in die Rührschüssel geben.
- Mit dem Schneebesen (D) 5 Minuten lang auf Stufe „5“ aufschlagen.
- Auf Geschwindigkeit „6“ erhöhen und den feinen Zucker nach und nach hinzufügen.
- Nach der letzten Zugabe noch 5 Minuten lang weiter aufschlagen.
- Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Rührschüssel heraus.
- Mit einem Spatel und Bewegungen von oben nach unten den durch ein Sieb gestrichenen Puderzucker einarbeiten.
- Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder mit zwei Esslöffeln die Baisers auf mit Backpapier ausgelegte oder leicht gebutterte Backbleche setzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 40/50 °C einige Stunden backen, dabei die Backofentür einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und die Baisers gut trocknen.
- Für kleinere, dünnere Stücke können 3-4 Stunden, für größere Baisers bis zu 8-10 Stunden erforderlich sein.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

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



Peligro para los niños

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

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



Peligro debido a electricidad

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



Atención - daños materiales

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

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



Peligro de daños debidos a otras causas

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

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

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consumo de energía en modo apagado en el modelo 1575: 0,3 W

Consumo de energía en modo apagado en el modelo 1576: 0,4 W



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

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

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

Descripción del aparato

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

INSTRUCCIONES DE USO

Para preparar el aparato para su uso, consulte las imágenes de la secuencia "Operaciones preliminares".

Después de sacar el aparato del embalaje, antes del primer uso, lavar a fondo con agua y jabón neutro todas las piezas que estarán en contacto con alimentos.

Para el uso del aparato, consulte las imágenes de la secuencia "Instrucciones de uso".

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

Uso de los accesorios

Para insertar el accesorio elegido en el aparato, consultar las imágenes en la secuencia "Accesorios".

El aparato tiene tres tipos de batidores:

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

Se pueden añadir ingredientes también a través de la abertura presente en la tapa anti salpicaduras (Fig. 20).

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

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

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

Capacidad y velocidad máximas permitidas en el modelo 1575

Capacidad y velocidad máximas permitidas	
Capacidad máxima de harina	1,625 kg
Capacidad máxima de masa dura (pan/pizza)	2,5 kg
Capacidad máxima de masa para pasta al huevo	2 kg
Capacidad máxima de masa blanda	3 kg
Velocidad máxima permitida con el gancho para amasar (F) ()	3
Velocidad máxima permitida con el batidor plano para mezclar (E) ()	4
Velocidad máxima permitida con la varilla para montar (D) ()	6

La capacidad máxima del bol es de aproximadamente 3 kg. No exceder nunca la capacidad máxima al llenar el bol.

Capacidad y velocidad máximas permitidas en el modelo 1576

Capacidad y velocidad máximas permitidas	
Capacidad máxima de harina	1,950 kg
Capacidad máxima de masa dura (pan/pizza)	3 kg
Capacidad máxima de masa para pasta al huevo	2,5 kg
Capacidad máxima de masa blanda	4 kg
Velocidad máxima permitida con el gancho para amasar (F) ()	3
Velocidad máxima permitida con el batidor plano para mezclar (E) ()	4
Velocidad máxima permitida con la varilla para montar (D) ()	6

La capacidad máxima del bol es de aproximadamente 4 kg. No exceder nunca la capacidad máxima al llenar el bol.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

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

Para la limpieza y el mantenimiento del aparato, consultar las imágenes de la secuencia «Limpieza y mantenimiento».

Limpieza del aparato

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

Limpieza de los accesorios

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

Después de la limpieza, secar el accesorio del aparato antes de volver a montarlo.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

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

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato vibra excesivamente durante el funcionamiento.	La goma del pie del aparato se ha desprendido.	Compruebe que la goma del pie del aparato esté colocada correctamente.
	El aparato no está colocado sobre una superficie plana y estable.	Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable.
El brazo del aparato no baja correctamente después de insertar la tapa antisalpicaduras y el bol.	La tapa antisalpicaduras y el bol no están insertados correctamente.	Insertar correctamente la tapa antisalpicaduras y el bol.
Después de usar el aparato, la masa se ha oscurecido.	Del brazo o del perno de enganche del batidor cae suciedad en la masa.	Antes del uso, compruebe que el aparato y sus partes estén limpios.

RECETAS

RECETA BÁSICA PARA PAN - 1,1 KG.

400 ml de agua tibia

30 g de levadura fresca o 14 g de levadura seca

2 cucharaditas de azúcar vainillado

1 cucharadita de sal

30 g de aceite

300 g de harina de trigo tipo 00

300 g de sémola de trigo duro remolida

- Mezclar en el bol la levadura con el agua, la harina y el azúcar. Dejar reposar durante 15 minutos.
- Añadir al líquido la sal y el aceite. Mezclar los ingredientes con una cuchara, luego accionar el aparato.
- Usando el batidor para amasar (F), amasar a velocidad «1».
- Continuar a velocidad «1» durante un 1 minuto a partir del comienzo del amasado.
- Pasar a velocidad «2» y amasar unos segundos más.
- A continuación, pasar a velocidad «3» hasta alcanzar unos 4 minutos de amasado en total.
- Trasladar la masa a un recipiente ligeramente untado y cubrirla con film plástico también engrasado.
- Dejar levar a temperatura ambiente lejos de corrientes de aire durante 1 hora o hasta que doble el volumen.
- En una superficie enharinada, dar a la masa la forma deseada.
- Colocar la masa en una placa de hornear engrasada con aceite o forrada con papel de horno, cubrir con un paño y dejarla levar durante otros 30 minutos.
- Cocer la masa en el horno precalentado a 220°C durante 25-35 minutos, dependiendo de las formas, o hasta que golpeando la base del pan este produzca un sonido sordo, de vacío.

RECETA BÁSICA PARA PASTA FRESCA AL HUEVO - 800 G.

500 g de harina de trigo tipo «00»

4 huevos de 65/70 g

50 ml de agua fría

5 g de aceite

- Introducir en el bol todos los ingredientes. Mezclar los ingredientes con una cuchara, luego accionar el aparato.
- Utilizando el batidor para amasar (F), amasar a velocidad «1» durante 5 minutos al máximo.
- Trasladar la mezcla a un recipiente enharinado y cubrirla con film plástico. Dejarla reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Estirar la pasta a mano o a máquina y cortarla según la receta.
- Cocinar en agua hirviendo con sal de 5 a 8 minutos, dependiendo del tamaño.

RECETA BÁSICA PARA MASA QUEBRADA - 1,2 KG.

600 g de harina de trigo tipo «00»

300 g de mantequilla fría en trozos

180 g de azúcar

3 yemas de huevo

75 ml de agua fría

una pizca de sal

Aromas (por ejemplo vainilla, cáscara de limón, cáscara de naranja)

- Introducir en el bol todos los ingredientes. Mezclar los ingredientes con una cuchara, luego accionar el aparato.
- Usando el batidor plano para mezclar (E), amasar a velocidad «2» durante 5 minutos.
- Trasladar la masa a la superficie de trabajo y darle rápidamente una forma redondeada.
- Envolver la masa con film plástico y colocarla en la nevera durante por lo menos 20 minutos o hasta que se endurezca ligeramente.
- Estirar la masa en una superficie enharinada, hasta alcanzar las dimensiones deseadas.
- Hornear en el horno precalentado a 170/180°C de 15 a 25 minutos, dependiendo de la receta

RECETA BÁSICA PARA BIZCOCHO (TARTA PARADISO) - 1,2 KG.

300 g de mantequilla a temperatura ambiente

300 g de azúcar

4 huevos de 65/70 g.

8 yemas (unos 160 g.)

200 g de harina de trigo tipo 0

130 g de fécula de patatas

1 sobre de levadura en polvo para repostería

1 pizca de sal

aromas (esencia de vainilla, almendra o cáscara de limón, naranja, etc.)

- Introducir en el bol la mantequilla, el azúcar, la sal y los aromas.
- Utilizando la varilla para montar (D), montar a velocidad «5» durante 5 minutos.
- Pasar a la velocidad «6» y volver a montar durante 5 minutos.
- Sin dejar de batir, añadir un huevo entero o 2 yemas a la vez, a intervalos de aproximadamente un minuto o hasta que el huevo esté bien incorporado.
- Añadir la harina, la fécula y la levadura y mezclar a velocidad «5» durante 2 minutos.

- Verter la mezcla en moldes engrasados y poco enharinados.
- Hornear en horno precalentado a 170° C durante unos 35/45 minutos.
- Retirar del horno y dejar reposar 5 minutos en el molde.
- Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar bien antes de usarla.

RECETA BÁSICA PARA MERENGUE - 900 G (8 CLARAS)

300 g de claras de huevo (7/8 claras)

300 g de azúcar en polvo

300 g de azúcar glas

1 pizca de sal

- Introducir en el bol las claras de huevo a temperatura ambiente y la sal.
- Utilizando la varilla para montar (D), montar a punto de nieve a velocidad «5» durante 5 minutos.
- Pasar a la velocidad «6» y añadir poco a poco el azúcar en polvo.
- Continuar montando durante 5 minutos más a partir de la última adición.
- Apagar el aparato y retirar el bol.
- Con una espátula y con movimientos de arriba a abajo, incorporar el azúcar glas tamizado.
- Con la ayuda de una manga pastelera, o con dos cucharas, formar los merengues en bandejas recubiertas con papel de horno o muy poco engrasadas.
- Hornee en el horno precalentado a 40/50°C durante unas horas, dejando la puerta entreabierta un par de centímetros, para permitir que la humedad salga y los merengues se sequen bien.
- Podrán ser necesarias entre 3 y 4 horas para las piezas más pequeñas y finas, hasta 8-10 horas para los merengues más grandes.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Ler atentamente este manual antes do uso. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado para evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
 - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
 - em quintas
 - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.



Perigo para as crianças

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

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



Perigo devido à electricidade

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



Atenção - danos materiais

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

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



Perigo de danos devidos a outras causas

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

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

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Consumo energético no modo off no modelo 1575: 0.3 W

Consumo energético no modo off no modelo 1576: 0.4 W



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- O aparelho pode ser utilizado para amassar, bater diversos ingredientes e realizar diferentes preparações, usando os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.
- Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.
- O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Não utilizar o aparelho caso houver algum ruído anómalo ou vibração excessiva durante o funcionamento.

- Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.
- Antes de ligar o aparelho, certificar-se de ter inserido e bloqueado corretamente todos os acessórios, a tampa anti-salpicos e a taça.
- Antes de ligar o aparelho, certificar-se de ter abaixado corretamente o braço do aparelho.
- Quando introduzir líquidos quentes na taça, prestar atenção para que o líquido não saia e não entre em contato com o líquido ou com o vapor.
- Não tocar as partes em movimento.
- Manter as mãos e os utensílios de cozinha longe das partes em movimento.
- Não introduzir os alimentos na taça com as mãos durante o funcionamento; utilizar sempre as aberturas específicas na tampa.
- Não remover os alimentos das paredes da taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Desligar o aparelho e desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica.
- Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desconectar a ficha da tomada de corrente elétrica antes de inserir ou retirar cada uma das partes ou antes de limpar o aparelho.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos da taça.

Descrição do aparelho

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

INSTRUÇÕES DE USO

Para preparar o aparelho ao uso, consultar as imagens da sequência de “Operações preliminares”. **Depois de ter retirado o aparelho da embalagem, ao usar pela primeira vez, lavar meticulosamente com água e sabão todas as partes que entram em contato com os alimentos.**

Para o uso do aparelho, consultar as imagens da sequência “Instruções de uso”.

Antes de inserir a vara desejada, certificar-se que o aparelho esteja desligado e que o manípulo de regulação da velocidade (G) esteja programado no “0”.

Uso dos acessórios

Para inserir o acessório escolhido no aparelho, consulte as imagens na sequência “Acessórios”.

O aparelho dispõe de três tipos de varas:

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

É possível adicionar os ingredientes mesmo através da abertura presente na tampa anti-salpicos (Fig. 20).

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

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

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

Capacidades e velocidades máximas permitidas no modelo 1575

Capacidade e velocidades máximas permitidas	
Capacidade máxima de farinha	1,625 kg
Capacidade máxima de massa dura (pão/pizza)	2,5 kg
Capacidade máxima de massa para massa com ovos	2 kg
Capacidade máxima de massa macia	3 kg
Velocidade máxima permitida com a vara para amassar (F) ()	3
Velocidade máxima permitida com a vara para misturar (E) ()	4
Velocidade máxima permitida com a vara para bater (D) ()	6

A capacidade máxima da taça é de cerca de 3 kg. Não superar a capacidade máxima durante o enchimento da taça.

Capacidades e velocidades máximas permitidas no modelo 1576

Capacidade e velocidades máximas permitidas	
Capacidade máxima de farinha	1,950 kg
Capacidade máxima de massa dura (pão/pizza)	3 kg
Capacidade máxima da massa para massa com ovos	2,5 kg
Capacidade máxima de massa macia	4 kg
Velocidade máxima permitida com a vara para amassar (F) ()	3
Velocidade máxima permitida com a vara para misturar (E) ()	4
Velocidade máxima permitida com a vara para bater (D) ()	6

A capacidade máxima da taça é de cerca de 4 kg. Não superar a capacidade máxima durante o enchimento da taça.



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

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

Para a limpeza e a manutenção do aparelho, consultar as imagens da sequência “Limpeza e manutenção”.

Limpeza do aparelho

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

Limpeza dos acessórios

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

Após a limpeza, secar o acessório do aparelho antes de montá-lo novamente.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

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

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho pára de funcionar durante o uso.	O aparelho ficou muito tempo em funcionamento e o motor está sobreaquecido. Ativou-se o dispositivo de proteção contra o sobreaquecimento do motor.	Rodar o manípulo de regulação da velocidade até a posição "0". Desligar o aparelho da tomada de corrente e fazer com que arrefeça por 15-30 minutos. Inserir a ficha na tomada de corrente elétrica e ligar o aparelho.
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	Não há corrente elétrica.	Aguardar o retorno da corrente elétrica.
	O botão de desbloqueio do braço não retornou à sua posição inicial.	Certificar-se que o botão de desbloqueio do braço tenha voltado à posição inicial.
O aparelho faz um ruído muito forte durante o funcionamento.	O aparelho faz mais ruído quando trabalha à alta velocidade, e menos ruído quando trabalha à baixa velocidade.	Escolher a velocidade de funcionamento correta.
	A quantidade de massa misturada é muito grande.	Reduzir a quantidade de massa.
	O tempo de funcionamento é muito longo.	Rodar o manípulo de regulação da velocidade até a posição "0". Deixar que o aparelho esfrie por alguns minutos. Retomar o funcionamento do aparelho.
A velocidade de funcionamento do aparelho diminuiu ou é instável.	A quantidade de massa misturada é muito grande ou a massa está muito dura.	Reduzir a quantidade de massa.
	Diminuição da tensão elétrica.	Desligar o aparelho. Aguardar que a tensão elétrica fique estável antes de utilizar o aparelho.

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho vibra excessivamente durante o funcionamento.	O rolamento do pé do aparelho desprende-se.	Certificar-se que o rolamento do pé do aparelho esteja posicionado corretamente.
	O aparelho não está posicionado sobre uma superfície plana e estável.	Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
O braço do aparelho não se abaixa corretamente após a inserção da tampa anti-salpícos e da taça.	A tampa anti-salpícos e a taça não foram inseridas corretamente.	Inserir corretamente a tampa anti-salpícos e a taça.
Após ter usado o aparelho, a massa ficou escura.	Do braço, ou do pino de encaixe para a vara está a cair sujidade na massa.	Antes do uso, certificar-se que o aparelho e as suas partes estejam limpas.

RECEITAS

RECEITA BÁSICA PARA O PÃO – 1,1 KG.

400 ml de água morna

30 g de fermento fresco ou 14 g de fermento seco

2 colherzinhas de açúcar

1 colherzinha de sal

30 g de óleo

300 g de farinha tipo "00"

300 g de sêmola moída de trigo duro

- Misturar, na taça, o fermento com a água, a farinha e o açúcar. Deixar descansar por 15 minutos.
- Adicionar, ao líquido, o sal e o óleo. Com uma colher, misturar os ingredientes e, em seguida, acionar o aparelho.
- Usando a vara para amassar (F), amassar à velocidade "1".
- Continuar com a velocidade "1" por 1 minuto a partir do início do processamento da massa.
- Passar à velocidade "2" e continuar a amassar por alguns segundos.
- Em seguida, passar à velocidade "3" até chegar a, aproximadamente, 4 minutos totais de processamento da massa.
- Transferir a massa para uma taça um pouco untada e cobri-la com uma película, untando também esta última.
- Deixar levedar, a uma temperatura ambiente, longe de correntes, por 1 hora, ou até quando o seu volume duplicar.
- Sobre um plano enfarinhado, abrir a massa com a forma desejada.
- Colocar a massa sobre um tabuleiro do forno untado com óleo ou revestido com papel vegetal, cobrir com um pano de cozinha e deixar levedar por outros 30 minutos.
- Cozer a massa no forno pré-aquecido, a 220 °C, por 25-35 minutos, em função dos formatos ou até quando, ao bater na base do pão, este faça um som surdo, de vácuo.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA FRESCA DE OVO – 800 G.

500 g de farinha tipo “00”

4 ovos de 65/70 g

50 ml de água fria

5 g de óleo

- Inserir, na taça, todos os ingredientes. Com uma colher, misturar os ingredientes e, em seguida, acionar o aparelho.
- Usando a vara para amassar (F), amassar à velocidade “1”, por 5 minutos, no máximo.
- Transferir a massa para uma taça enfarinhada e cobri-la com uma película. Deixar descansar por 30 minutos em local morno.
- Abrir a massa com as mãos ou com a máquina e cortá-la como indicado na receita.
- Cozinhar em água fervente salgada de 5 a 8 minutos, em função do formato.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA QUEBRADA – 1,2 KG.

600 g de farinha tipo “00”

300 g de manteiga fria em pedaços

180 g de açúcar

3 gemas de ovo

75 ml de água fria

uma pitada de sal

Aromatizantes (por exemplo, baunilha, raspas de limão ou de laranja)

- Inserir, na taça, todos os ingredientes. Com uma colher, misturar os ingredientes e, em seguida, acionar o aparelho.
- Usando a vara para amassar (E), amassar à velocidade “2”, por 5 minutos.
- Transferir a massa para a bancada de trabalho e formar, rapidamente, uma bola.
- Envolve-la com uma película e colocar na geladeira por, pelo menos, 20 minutos ou até quando ficar um pouco dura.
- Abrir a massa sobre um plano enfarinhado, com a espessura e o tamanho desejados.
- Cozer em forno pré-aquecido a 170/180°C, de 15 a 25 minutos, como indicado na receita

RECEITA BÁSICA PARA CAKE (BOLO PARAÍSO) – 1,2 KG.

300 g de manteiga à temperatura ambiente

300 g de açúcar

4 ovos de 65/70 g.

8 gemas de ovos (cerca de 160 g.)

200 g de farinha tipo “0”

130 g de fécula de batata

1 sachê de fermento em pó para doces

1 pitada de sal

aromas (essência de baunilha, amêndoas ou casca de limão, laranja etc.)

- Inserir na taça: a manteiga, o açúcar, o sal e os aromas.
- Usando a vara para bater (D), bater à velocidade “5”, por 5 minutos.
- Passar à velocidade “6” e continuar a bater por 5 minutos.
- Continuando a bater, adicionar um ovo inteiro ou 2 gemas por vez, em intervalos de um minuto, aproximadamente, ou até quando o ovo estiver bem incorporado.

- Adicionar a farinha, a fécula de batata e o fermento e amalgamar à velocidade "5", por 2 minutos.
- Deitar o composto em formas untadas e pouco enfarinhadas.
- Cozer no forno pré-aquecido, a 170°C, por cerca de 35/45 minutos.
- Tirar do forno e deixar o bolo por 5 minutos na forma.
- Desenformar sobre uma grelha e deixar esfriar bem antes de usá-lo.

RECEITA BÁSICA PARA MERENGUE – 900 G (8 CLARAS DE OVO)

300 g de claras de ovo (7/8 claras)

300 g de açúcar granulado

300 g de açúcar de confeiteiro

1 pitada de sal

- Inserir, na taça, as claras, à temperatura ambiente, e o sal.
- Usando a vara para bater (D), bater as claras em castelo, à velocidade "5", por 5 minutos.
- Passar à velocidade "6" e adicionar o açúcar granulado um pouco por vez.
- Continuar a bater por outros 5 minutos, após ter adicionado a última quantidade.
- Desligar o aparelho e extrair a taça.
- Com uma espátula e com movimentos de cima para baixo, incorporar o açúcar de confeiteiro fazendo com que passe por um coador.
- Com a ajuda de um saco de confeitar ou com duas colheres, formar os merengues no tabuleiro do forno revestido com papel manteiga ou pouco untado com manteiga.
- Cozer no forno pré-aquecido a 40/50°C por algumas horas, deixando a porta entreaberta de poucos centímetros, para permitir que a humidade possa sair e que os merengues sequem bem.
- Podem ser necessárias 3-4 horas para os pedaços menores e finos, e até 8-10 horas para os merengues maiores.

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Lees deze handleiding zorgvuldig voor het gebruik door. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te geven.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
 - keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
 - boerderijen
 - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.



Gevaar voor kinderen

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

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



Gevaar als gevolg van elektriciteit

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



Let op – schade aan materialen

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

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



Gevaar voor schade door andere oorzaken

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



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

• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

Energieverbruik in uitgeschakelde stand bij model 1575: 0,3 W

Energieverbruik in uitgeschakelde stand bij model 1576: 0,4 W



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK

- Het apparaat kan met behulp van de meegeleverde hulpstukken worden gebruikt om te kneden, verschillende ingrediënten op te kloppen en verschillende bereidingen te maken.
- Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
- Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Gebruik het apparaat niet als u tijdens de werking een abnormaal geluid hoort of het overmatig trilt.

- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Voordat u het apparaat aanzet, controleert u of alle hulpstukken, het spatdeksel en de mengkom correct aangebracht en vergrendeld zijn.
- Voordat u het apparaat aanzet, controleert u of u de kop van het apparaat goed omlaag hebt laten komen.
- Let erop, terwijl u warme vloeistoffen in de mengkom doet, dat u niet morst en dat u niet in aanraking komt met de vloeistof of de damp.
- Kom niet aan de bewegende delen.
- Houd de handen en het keukengerei uit de buurt van de bewegende delen.
- Doe de etenswaren tijdens de werking niet met uw handen in de mengkom; gebruik altijd de speciaal daarvoor bestemde openingen in het deksel.
- Verwijder geen etenswaren van de wanden van de mengkom terwijl het apparaat werkt. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Ook wanneer het apparaat niet werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen erop aanbrengt of ervan afhaalt, of voordat u het schoonmaakt.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de mengkom te hebben gehaald.

Beschrijving van het apparaat

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

GEBRUIKSAANWIJZING

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "Voorbereidende werkzaamheden" om het apparaat klaar te maken voor het gebruik.

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

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "Gebruiksaanwijzing" om het apparaat te gebruiken.

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

De hulpstukken gebruiken

Om het gekozen hulpstuk in het apparaat te steken, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf "Accessoires".

Het apparaat heeft drie soorten hulpstukken:

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

De ingrediënten kunnen ook worden toegevoegd via de opening in het spatdeksel (Afb. 20).

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

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

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

Toegestane maximumsnelheid en -inhoud van model 1575

Toegestane maximumsnelheid en -inhoud	
Maximuminhoud bloem	1,625 kg
Maximuminhoud hard deeg (brood/pizza)	2,5 kg
Maximuminhoud eierdeeg	2 kg
Maximuminhoud zacht deeg	3 kg
Toegestane maximumsnelheid met de kneedhaak (F) ()	3
Toegestane maximumsnelheid met de menghaak (E) ()	4
Toegestane maximumsnelheid met de klopper (D) ()	6

De maximuminhoud van de mengkom is ongeveer 3 kg. Overschrijd de maximuminhoud niet bij het vullen van de mengkom.

Toegestane maximumsnelheid en -inhoud van model 1576

Toegestane maximumsnelheid en -inhoud	
Maximuminhoud bloem	1,950 kg
Maximuminhoud hard deeg (brood/pizza)	3 kg
Maximuminhoud eierdeeg	2,5 kg
Maximuminhoud zacht deeg	4 kg
Toegestane maximumsnelheid met de kneedhaak (F) ()	3
Toegestane maximumsnelheid met de menghaak (E) ()	4
Toegestane maximumsnelheid met de klopper (D) ()	6

De maximuminhoud van de mengkom is ongeveer 4 kg. Overschrijd de maximuminhoud niet bij het vullen van de mengkom.



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

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

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "Schoonmaken en onderhoud" om het apparaat schoon te maken en te onderhouden.

Het apparaat schoonmaken

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

De hulpstukken schoonmaken

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

Nadat het is schoongemaakt, droogt u het hulpstuk van het apparaat af voordat u het weer aanbrengt.

BUITENWERKINGSTELLING

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

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

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

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kop van het apparaat komt niet goed omlaag na het spatdeksel en de mengkom te hebben aangebracht.	Het spatdeksel en de mengkom zijn niet goed aangebracht.	Breng het spatdeksel en de mengkom goed aan.
Na het gebruik van het apparaat is het deeg donker geworden.	Van de kop of de bevestigingspin voor het hulpstuk valt viezigheid in het deeg.	Voor het gebruik controleert u of het apparaat en alle onderdelen schoon zijn.

RECEPTEN

BASISRECEPT VOOR BROOD – 1,1 KG.

400 ml lauw water

30 g verse gist of 14 g droge gist

2 theelepels suiker

1 theelepel zout

30 g olie

300 g tarwe patentbloem

300 g fijngemalen harde tarwegries

- Meng de gist met het water, de bloem en de suiker in de mengkom. Laat dit 15 minuten rusten.
- Voeg zout en olie aan de vloeistof toe. Meng de ingrediënten met een lepel en schakel het apparaat vervolgens in.
- Gebruik de kneedhaak (F), en kneed op snelheid "1".
- Ga gedurende 1 minuut na het begin van het kneedproces door op snelheid "1".
- Ga over op snelheid "2" en kneed nog enkele seconden.
- Ga vervolgens over op snelheid "3" tot u in totaal ongeveer 4 minuten heeft gekneet.
- Hevel het deeg over in een licht ingevette mengkom en dek af met huishoudfolie dat ook ingevet is.
- Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur rijzen, of tot het volume verdubbeld is, en zorg ervoor dat het niet in de tocht staat.
- Geef het deeg de gewenste vorm op een met bloem bestoven oppervlak.
- Leg het deeg op een met olie ingevette of met bakpapier beklede bakplaat, dek deze af met een theedoek en laat nog eens 30 minuten rijzen.
- Bak het deeg afhankelijk van de grootte gedurende 25 tot 35 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven, of totdat de onderkant een hol geluid maakt wanneer erop wordt geklopt.

BASISRECEPT VOOR VERSE EIERPASTA – 800 G.

500 g tarwe patentbloem

4 eieren van 65/70 g

50 ml koud water

5 g olie

- Doe alle ingrediënten in de mengkom. Meng de ingrediënten met een lepel en schakel het apparaat vervolgens in.
- Gebruik de kneedhaak (F), en kneed gedurende maximaal 5 minuten op snelheid "1".
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven mengkom en dek af met huishoudfolie. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Rol het deeg met de hand of machine uit en snijd het volgens het recept.
- Kook de pasta afhankelijk van het formaat gedurende 5 tot 8 minuten in gezouten kokend water.

BASISRECEPT VOOR ZANDDEEG – 1,2 KG.

600 g tarwe patentbloem

300 g koude boter in stukjes

180 g suiker

3 eierdooiers

75 ml koud water

een snufje zout

Smaakstoffen (bv. vanille, citroenschil, sinaasappelschil)

- Doe alle ingrediënten in de mengkom. Meng de ingrediënten met een lepel en schakel het apparaat vervolgens in.
- Gebruik de menghaak (E), en kneed het deeg gedurende 5 minuten op snelheid "2".
- Leg het deeg op het werkvlak en maak er snel een bal van.
- Wikkel het deeg in folie en leg het minstens 20 minuten, of tot het enigszins hard is, in de koelkast.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak uit tot het de gewenste dikte en afmetingen heeft.
- Bak het deeg afhankelijk van het recept gedurende 15 tot 25 minuten in een op 170/180°C voorverwarmde oven

BASISRECEPT VOOR CAKE – 1,2 KG.

300 g boter op kamertemperatuur

300 g suiker

4 eieren van 65/70 g.

8 eierdooiers (ongeveer 160 g.)

200 g tarwebloem

130 g aardappelzetmeel

1 zakje bakpoeder

1 snufje zout

smaakstoffen (vanille-essence, amandelessence of citroen-, sinaasappelschil, enz.)

- Doe de boter, suiker, het zout en de smaakstoffen in de mengkom.
- Gebruik de klopper (D), en klop het mengsel gedurende 5 minuten op snelheid "5".
- Ga over op snelheid "6" en klop nog 5 minuten.

- Terwijl u blijft kloppen, voegt u één heel ei of 2 eierdooiers per keer toe, met tussenpozen van ongeveer één minuut of totdat het ei goed is opgenomen.
- Voeg de bloem, het zetmeel en het bakpoeder toe en mix gedurende 2 minuten op snelheid "5".
- Giet het mengsel in met boter ingevette en licht met bloem bestoven vormen.
- Bak het mengsel gedurende ongeveer 35/45 minuten in een op 170°C voorverwarmde oven.
- Haal de cake uit de oven en laat 5 minuten rusten in de vorm.
- Stort de cake op een rooster en laat hem goed afkoelen voordat u hem gebruikt.

BASISRECEPT VOOR MERINGUES – 900 G (8 EIWITTEN)

300 g eiwitten (7/8 eiwitten)

300 g kristalsuiker

300 g poedersuiker

1 snufje zout

- Doe de eiwitten op kamertemperatuur samen met het zout in de mengkom.
- Gebruik de klopper (D), en klop de eiwitten gedurende 5 minuten op snelheid "5" stijf.
- Ga over op snelheid "6" en voeg beetje bij beetje de kristalsuiker toe.
- Klop nog 5 minuten door nadat het laatste beetje is toegevoegd.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de mengkom.
- Voeg met een spatel en met bewegingen van boven naar beneden de poedersuiker toe terwijl die in een zeefje zit.
- Vorm de meringues met behulp van een spuitzak of twee lepels op bakplaten die bekleed zijn met vetvrij papier of lichtjes beboterd zijn.
- Bak de meringues gedurende enkele uren in een op 40/50°C voorverwarmde oven. Laat de deur een paar centimeter op een kier staan, zodat het vocht eruit kan en de meringues goed kunnen drogen.
- Er kunnen 3 tot 4 uur nodig zijn voor kleinere, dunnere stukken en 8 tot 10 uur voor grotere meringues.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейских стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и всевозможного ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
 - в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
 - на фермерских хозяйствах
 - в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Рекомендуются хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.



Опасно для детей

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

их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.

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



Опасность поражения электрическим током

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



Осторожно - опасность причинения материального ущерба

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



Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и устойчивую к высоким температурам поверхность.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах или сертифицированным персоналом во избежание любых рисков.
-  Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Потребляемая мощность в выключенном режиме модели 1575: 0,3 Вт

Потребляемая мощность в выключенном режиме модели 1576: 0,4 Вт



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Описание прибора

А - Рычаг	G - Ручка регулировки скорости
В - Брызгозащитная крышка	Н - Кнопка разблокировки рычага
С - Чаша	I - Посадочное место чаши из нержавеющей стали
D - Венчик для взбивания	J - Кабель электропитания
Е - Насадка для смешивания	К - Корпус прибора
F - Крюк для теста	L - Штифт для присоединения насадок

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Для подготовки прибора к использованию см. изображения в последовательности «Предварительные операции».

После извлечения прибора из упаковки, перед первым использованием, тщательно помойте водой и нейтральным моющим средством все части, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

Для использования прибора см. изображения в последовательности «Инструкции по использованию».

Перед установкой желаемой насадки убедитесь, что прибор выключен, и ручка регулировки скорости (G) установлена в положение «0».

Использование насадок

Для вставки выбранной насадки в прибор см. изображения в последовательности «Насадки».

Прибор комплектуется тремя насадками:

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

Ингредиенты можно добавлять через отверстие на брызгозащитной крышке (Рис. 20).

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

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

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

Максимальные допустимые объем и скорость для модели 1575

Максимальные допустимые объем и скорость	
Макс. объем муки	1,625 кг
Макс. вместимость твердого теста (хлеб/пицца)	2,5 кг
Макс. вместимость теста для теста на яйцах	2 кг
Макс. вместимость мягкого теста	3 кг
Макс. допустимая скорость для крюка для теста (F) ()	3
Макс. допустимая скорость для насадки для смешивания (E) ()	4
Макс. допустимая скорость для венчика для взбивания (D) ()	6

Максимальная вместимость чаши составляет около 3 кг. Никогда не превышайте максимальную вместимость при заполнении чаши.

Максимальные допустимые объем и скорость для модели 1576

Максимальные допустимые объем и скорость	
Макс. объем муки	1,950 кг
Макс. вместимость твердого теста (хлеб/пицца)	3 кг
Макс. вместимость теста для теста на яйцах	2,5 кг
Макс. вместимость мягкого теста	4 кг
Макс. допустимая скорость для крюка для теста (F) ()	3
Макс. допустимая скорость для насадки для смешивания (E) ()	4
Макс. допустимая скорость для венчика для взбивания (D) ()	6

Максимальная вместимость чаши составляет около 4 кг. Никогда не превышайте максимальную вместимость при заполнении чаши.



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

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

Для очистки и обслуживания прибора см. изображения в последовательности «Очистка и обслуживание».

Чистка прибора

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

Очистка принадлежностей

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

После очистки высушите насадку прибора, прежде чем установить ее на место.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДOK

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

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

РЕЦЕПТЫ

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА – 1,1 КГ.

400 мл теплой воды

30 г свежих дрожжей или 14 г сухих дрожжей

2 ложки сахара

1 ложка соли

30 г растительного масла

300 г муки «00»

300 г молотых отрубей из твердых сортов пшеницы

- Смешайте в чаше дрожжи, воду, муку и сахар. Оставьте отдохнуть на 15 минут.
- Добавить в жидкость соль и растительное масло. Перемешайте ингредиенты ложкой, затем включите прибор.
- Используя крюк для теста (F), смешивайте на скорости «1».
- Смешивайте на скорости «1» в течение 1 минуты с начала смешивания.
- Переключитесь на скорость «2» и смешивайте еще несколько секунд.
- Затем перейдите на скорость «3» и смешивайте до достижения в общей сложности около 4 минут смешивания.
- Переложите тесто в слегка смоченную миску и накройте пленкой, немного смочив также и тесто.
- Оставьте расстаиваться при комнатной температуре вдали от сквозняков на 1 час или пока не удвоится в объеме.
- На присыпанной мукой поверхности придайте тесту желаемую форму.
- Положите тесто на противень, смазанный растительным маслом или покрытый промасленной бумагой, накройте полотенцем и оставьте расстаиваться еще 30 минут.
- Выпекайте тесто в печи, предварительно разогретой до 220 °С, в течение 25-35 минут в зависимости от формата или до состояния, когда при ударах по нижней части хлеба возникает глухой звук.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ НА ЯЙЦАХ – 800 Г.

500 г муки «00»

4 яйца по 65/70 г

50 мл холодной воды

5 г растительного масла

- Поместить все ингредиенты в чашу. Перемешайте ингредиенты ложкой, затем включите прибор.
- Используя крюк для теста (F), смешивайте на скорости «1» в течение макс. 5 минут.
- Переложите тесто в присыпанную мукой миску и накройте его пленкой. Оставьте отстояться на 30 минут в теплом месте.
- Раскатайте тесто вручную или на машинке и нарежьте его в соответствии с рецептом.
- Варите в посоленной кипящей воде от 5 до 8 минут в зависимости от формата.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА – 1,2 КГ.

600 г муки «00»

300 г сливочного масла кусочками

180 г сахара

3 желтка

75 мл холодной воды

щепотка соли

Ароматизаторы (например, ваниль, цедра лимона, цедра апельсина)

- Поместить все ингредиенты в чашу. Перемешайте ингредиенты ложкой, затем включите прибор.
- Используя насадку для смешивания (E), смешивайте на скорости «2» в течение 5 минут.
- Переложите тесто на рабочую поверхность и быстро сформируйте шар.
- Замотайте в пленку и положите в холодильник минимум на 20 минут или пока тесто слегка не затвердеет.
- Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности до желаемых размеров и высоты.
- Выпекайте в печи, предварительно разогретой до 170/180°C от 15 до 25 минут в зависимости от рецепта

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ТОРТА («PARADISO») – 1,2 КГ.

300 г сливочного масла комнатной температуры

300 г сахара

4 яйца по 65/70 г.

8 желтков (около 160 г.)

200 г муки «0»

130 г картофельного крахмала

1 пакетик сухих дрожжей для десертов

1 щепотка соли

ароматизаторы (эссенция ванили, миндаль или лимонная цедра, апельсин и т. д.)

- Поместите в чашу масло, сахар, соль и ароматизаторы.
- Используя венчик для взбивания (D), взбивайте на скорости «5» в течение 5 минут.
- Переключитесь на скорость «6» и снова взбивайте 5 минут.
- Продолжая взбивать, добавьте одно целое яйцо или 2 желтка за раз с промежутком около минуты или до тех пор, пока яйцо не будет хорошо смешано.

- Добавьте муку, крахмал и дрожжи и смешивайте на скорости «5» в течение 2 минут.
- Налейте смесь в формочки, смазанные сливочным маслом и присыпанные мукой.
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 170°C в течение примерно 35-45 минут.
- Достаньте из духовки и дайте постоять в форме 5 минут.
- Достаньте из формы на решетку и дайте хорошо остыть перед использованием.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ – 900 Г (8 БЕЛКОВ)

300 г яичных белков (7/8 белков)

300 г сахарного песка

300 г сахарной пудры

1 щепотка соли

- Поместите в чашу белки при комнатной температуре и соль.
- Используя венчик для взбивания (D), взбивайте в стойкую пену на скорости «5» в течение 5 минут.
- Перейдите на скорость «6» и понемногу добавляйте сахарную пудру.
- Продолжайте взбивать в течение 5 минут с момента последнего добавления.
- Выключите прибор и извлеките чашу.
- Используя лопатку движениями сверху вниз вмешайте сахарную пудру, пропуская ее через сито.
- С помощью кулинарного мешка или двух ложек сформируйте безе на противнях, укрытых промасленной бумагой или слегка смазанных сливочным маслом.
- Выпекайте в печи, предварительно разогретой до 40-50°C в течение нескольких часов, оставив дверцу приоткрытой на несколько сантиметров, чтобы позволить влаге выйти из безе и хорошо высохнуть.
- Для самых маленьких и тонких безе может потребоваться 3-4 часа, а для самых больших — до 8-10 часов.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,

где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

Мод. 1575

220-240В~ 50Гц 1200Вт Класс I IPX0

Мод. 1576

220-240В~ 50Гц 1100Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

وصفة أساسية للمرنج - ٩٠٠ جم (٨ بياض بيض)

300 جم من بياض البيض (بياض 7/8 بياضات)

300 جم من السكر المحبب

300 جم من السكر المطحون

رشة ملح

- يُوضَع في الوعاء بياض البيض بدرجة حرارة الغرفة والملح.
- باستعمال مضرب الخفق (D)، يتم الخفق على السرعة «٥» لمدة ٥ دقائق حتى يتحول المزيج إلى اللون الأبيض.
- يتم الانتقال إلى السرعة «٦» وإضافة السكر المحبب بكميات قليلة تدريجيًا.
- تتم مواصلة الخفق لمدة ٥ دقائق أخرى من نهاية آخر إضافة.
- يُطْفَأ الجهاز، ويتم خلع الوعاء.
- باستعمال أداة فرد (سباتولا) وبحركات من الأعلى إلى الأسفل، يتم مزج السكر المطحون الذي تم تمريره من غربال.
- يجب الاستعانة بأحد أكياس تزيين الحلويات أو بملعقتي طعام، وتشكيل المرنج على صواني الفرن المغطاة بورق مقاوم للشحوم أو المدهونة بطبقة رقيقة جدًا من الزبدة.
- يتم الطهي في فرن مُسَخَّن مسبقًا على درجة حرارة ٥٠/٤٠ مئوية لبضع ساعات، مع ترك باب الفرن مفتوحًا قليلًا بمقدار سنتيمترات قليلة، لكي تخرج الرطوبة، ولكي يجف المرنج جيدًا.
- قد يستغرق الأمر ٣-٤ ساعات من أجل القطع الصغيرة والرفيعة، وقد يصل الوقت إلى ٨-١٠ ساعات مع قطع المرنج الكبيرة.

وصفة أساسية للباستا فلورا - ١,٢ كجم.

600 جم من الدقيق من نوع «00»

300 جم من الزبدة الباردة المقطعة إلى قطع صغيرة

180 جم سكر

3 صفار بيض

75 ملل من الماء البارد

رشة ملح

نكهات (مثل الفانيليا، قشر ليمون، قشر برتقال)

- تُوضَع جميع المكونات في الوعاء. تُمَزَج المكونات باستخدام ملعقة، ثم يتم تشغيل الجهاز.
- باستعمال مضرب المزج (E)، يتم العجن على السرعة «٢» لمدة ٥ دقائق.
- تُنْقَل العجينة إلى سطح العمل، ويتم تشكيلها إلى كرة بسرعة.
- تُلَف العجينة ببلاستيك تغليف، وتُوضَع في التلاجة لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل، أو حتى تصبح صلبة قليلاً.
- تُفَرَّد العجينة بالارتفاع والأبعاد المطلوبين على سطح مرشوش عليه طبقة من الدقيق.
- تُخَبَز في فرن تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ١٧٠/١٨٠° مئوية لمدة تتراوح بين ١٥ و ٢٥ دقيقة، حسب الوصفة

وصفة أساسية للكيك (TORTA PARADISO) - ١,٢ كجم.

300 جم من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة

300 جم سكر

4 بيضات وزن كل منها 65/70 جم.

8 صفار بيض (160 جم تقريباً)

200 جم من الدقيق من نوع 0

130 جم من دقيق البطاطس

كيس من مسحوق الخميرة المخصص للحلويات

رشة ملح

نكهات (خلاصة الفانيليا أو اللوز أو قشر الليمون أو البرتقال، الخ...)

- يُوضَع في الوعاء الزبدة والسكر والملح والنكهات.
- باستعمال مضرب الخفق (D)، يتم الخفق على السرعة «٥» لمدة ٥ دقائق.
- ثم يتم الانتقال إلى السرعة «٦» والاستمرار في الخفق لمدة ٥ دقائق أخرى.
- أثناء الاستمرار في الخفق، تُضَاف بيضة كاملة أو عدد ٢ صفار بيض في المرة، وذلك على فواصل زمنية تبلغ دقيقة واحدة تقريباً أو بعدما يمتزج البيض المُضَاف تماماً.
- يُضَاف الدقيق ودقيق البطاطس والخميرة وُمزَج لمدة دقيقتين على السرعة «٥».
- يُسَكَب المزيج في قوالب مدهونة بالزبدة ومرشوشة بطبقة خفيفة من الدقيق.
- يتم الخَبَز في فرن مُسَخَّن مسبقاً على درجة حرارة ١٧٠° مئوية لمدة ٤٥/٣٥ دقيقة تقريباً.
- يتم الإخراج من الفرن، ويُتَرَك الكيك ليستريح في القالب لمدة ٥ دقائق.
- يُخَرَج الكيك من القالب ويُوضَع على شبكة، ويُتَرَك ليبرد جيداً قبل استعماله.

وصفة أساسية للخبز - ١,١ كجم.

- 400 ملل من الماء الفاتر
- 30 جم من الخميرة الطازجة أو 14 جم من الخميرة الجافة
- ملعقتان صغيرتان من السكر
- ملعقة صغيرة من الملح
- 30 جم زيت
- 300 جم من الدقيق من نوع 00
- 300 جم من سميد القمح الصلب مُعاد طحنه
- يُستخدَم الوعاء لمزج الخميرة مع الماء والدقيق والسكر. يُترك المزيج ليرتاح لمدة ١٥ دقيقة.
- يُصَاف إلى السائل الملح والزيت. تُمزَج المكونات باستخدام ملعقة، ثم يتم تشغيل الجهاز.
- باستعمال مضرب العجن (F)، يتم العجن على السرعة «١».
- تتم المواصلة على السرعة «١» لمدة دقيقة واحدة منذ بدء العجن.
- يتم الانتقال إلى السرعة «٢» ومواصلة العجن لبضع ثوانٍ.
- ثم يتم الانتقال إلى السرعة «٣» حتى تصل المدة الإجمالية للعجن إلى ٤ دقائق تقريبًا.
- تُنقل العجينة إلى وعاء مدهون بطبقة خفيفة من الدهون، وتُغطى ببلاستيك تغليف، مع وضع طبقة دهون على هذا الأخير أيضًا.
- تُترك العجينة لتتخمر في درجة حرارة الغرفة وبعيدًا عن تيارات الهواء لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.
- يتم وضع العجينة على سطح مرشوش عليه دقيق، ويتم تشكيلها بالشكل المطلوب.
- تُوضَع العجينة على صينية فرن مدهونة بالزيت أو مغطاة بورق مقاوم للشحوم، وتتم تغطيتها بقماش، وتُترك لمدة ٣٠ دقيقة أخرى.
- تُخبَز العجينة في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة ٢٢٠° مئوية لمدة ٢٥-٣٥ دقيقة، حسب الشكل، أو حتى يصدر صوت أجوف، وجود فراغ، عند الضرب على قاعدة الخُبز.

وصفة أساسية لتحضير مكرونة طازجة بالببيض - ٨٠٠ جم.

- 500 جم من الدقيق من نوع «00»
- 4 بيضات وزن كل منها 65/70 جم
- 50 ملل من الماء البارد
- 5 جم زيت
- تُوضَع جميع المكونات في الوعاء. تُمزَج المكونات باستخدام ملعقة، ثم يتم تشغيل الجهاز.
- باستعمال مضرب العجن (F)، يتم العجن على السرعة «١» لمدة ٥ دقائق بحد أقصى.
- تُنقل العجينة إلى وعاء مرشوش عليه طبقة من الدقيق، وتُغطى ببلاستيك تغليف. تُترك العجينة لترتاح لمدة ٣٠ دقيقة في مكان دافئ.
- يُشكَل العجين باليد أو باستخدام ماكينة، ويُقَطَّع حسب الوصفة.
- تُطهى المكرونة في ماء مغلي مملح لمدة تتراوح بين ٥ إلى ٨ دقائق حسب الشكل.

إيقاف الماكينة عن العمل

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

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	الجهاز ظل يعمل لفترة طويلة جدًا والمحرك أصبح ساخناً بصورة مبالغ فيها. بدء عمل جهاز حماية المحرك من فرط سخونة.	لِف مقبض ضبط السرعة إلى الموضع «0». افصل الجهاز عن مأخذ التيار، واتركه يبرد لمدة 15-30 دقيقة. أدخل القابس في مأخذ التيار ثم قم بتشغيل الجهاز.
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي. لا يوجد تيار كهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض. انتظر حتى يعود التيار الكهربائي.
الجهاز يُصدِر ضجيجًا قويًا بشدة أثناء التشغيل.	الجهاز يُصدِر ضجيجًا أعلى عندما يعمل بسرعة أعلى، وضجيجًا أقل عندما يعمل بسرعة منخفضة.	يجب التأكد من عودة زر تحرير الذراع إلى الموضع الأصلي.
كمية العجين الممزوج كبيرة جدًا.	مدة التشغيل طويلة للغاية.	اختر سرعة التشغيل السليمة.
سرعة تشغيل الجهاز تنخفض أو غير مستقرة.	كمية العجين الممزوج كبيرة جدًا أو العجين صلب جدًا.	يجب تقليل كمية العجين.
الجهاز يهتز بإفراط أثناء التشغيل.	انخفاض الجهد الكهربائي.	لِف مقبض ضبط السرعة إلى الموضع «0». اترك الجهاز يبرد لبضع دقائق. ثم قم باستئناف تشغيل الجهاز.
ذراع الجهاز لا ينخفض بشكل سليم بعد إدخال غطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء.	المَحْمِل الموجود في ركيزة الجهاز انفصل.	يجب تقليل كمية العجين.
بعد استخدام الجهاز، أصبح العجين داکتًا.	الجهاز غير موجود على سطح مستو وثابت.	أطفئ الجهاز. يجب الانتظار حتى يستقر الجهد الكهربائي قبل استخدام الجهاز.
عدم إدخال غطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء بصورة سليمة.	تساقط أوساخ في العجين من الذراع وخابور توصيل المضرب.	يجب إدخال غطاء منع تناثر الرذاذ والوعاء بصورة سليمة.
قبل الاستخدام، يجب التأكد من نظافة الجهاز وأجزائه.		

أقصى سعة وسرعة مسموح بهما في الموديل 1576

أقصى سعة وسرعة مسموح بهما	
السعة القصوى من الدقيق	1,950 كجم
السعة القصوى من العجين الصلب (الخُبْز/البيتزا)	3 كجم
السعة القصوى من العجين من أجل المكرونة بالبيض	2,5 كجم
السعة القصوى من العجين الطري	4 كجم
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب العجن (F) 	3
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب المزج (E) 	4
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب الخفق (D) 	6

السعة القصوى للوعاء تبلغ ٤ كجم تقريبًا. يجب عدم تجاوز السعة القصوى أبدًا أثناء ملء الوعاء.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

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

تنظيف الجهاز

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

تنظيف الملحقات

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

استخدام الملحقات

لإدخال الملحق المُختار في الجهاز، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «الملحقات».
يتوفر في الجهاز ثلاثة أنواع من المضارب:

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

يمكن إضافة مكونات أيضًا عبر الفتحة الموجودة على غطاء منع تناثر الرذاذ (شكل 20).

في حالة استعمال مضرب العجن (F) ومضرب المزج (E)، يجب عدم تشغيل الجهاز لأكثر من ٥ دقائق متواصلة؛ ثم تركه ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل.

في حالة استعمال مضرب الخفق (D)، يجب عدم تشغيل الجهاز لأكثر من ١٠ دقائق متواصلة؛ ثم تركه ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل.

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

أقصى سعة وسرعة مسموح بهما في الموديل 1575

أقصى سعة وسرعة مسموح بهما	
السعة القصوى من الدقيق	1,625 كجم
السعة القصوى من العجين الصلب (الخُبز/البيتزا)	2,5 كجم
السعة القصوى من العجين من أجل المكرونة بالبيض	2 كجم
السعة القصوى من العجين الطري	3 كجم
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب العجن (F) 	3
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب المزج (E) 	4
السرعة القصوى المسموح بها عند استخدام مضرب الخفق (D) 	6

السعة القصوى للوعاء تبلغ ٣ كجم تقريبًا. يجب عدم تجاوز السعة القصوى أبدًا أثناء ملء الوعاء.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

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

وصف الجهاز

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

تعليمات الاستخدام

- لتحضير الجهاز للاستخدام، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «العمليات الأولية».
- بعد إخراج الجهاز من صندوقه، وعند الاستخدام لأول مرة، يجب الغسل الجيد لجميع الأجزاء التي تلامس الأطعمة، باستعمال ماء وصابون محايد.
- لاستخدام الجهاز، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «تعليمات الاستخدام».
- قبل تركيب المضرب المطلوب، يجب التأكد من أن الجهاز مغطى، ومن أن مقبض ضبط السرعة (G) مضبوط على «0».

- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.



تنبيه - أضرار مادية

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



خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه أو في حالة وجود أضرار مريئة عليه. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.



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

احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع الإطفاء في الموديل ١٥٧٥: ٠,٣ واط

استهلاك الطاقة في وضع الإطفاء في الموديل ١٥٧٦: ٠,٤ واط

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

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



خطر على الأطفال

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



خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشغلات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

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



Небезпека для дітей

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

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



Небезпека, пов'язана з електричним струмом

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



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

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



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

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



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

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Споживана потужність у вимкненому режимі моделі 1575: 0,3 Вт

Споживана потужність у вимкненому режимі моделі 1576: 0,4 Вт



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад може використовуватися для замішування, збивання різних інгредієнтів та виконання різних приготувань з використанням насадок, що входять до комплекту поставки.
- Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
- Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.
- Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Не використовуйте прилад у разі аномального шуму або надмірної вібрації під час роботи.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.
- Перед ввімкненням приладу переконайтесь, що всі компоненти, захисна кришка від бризок та чаша встановлені та заблоковані належним чином.
- Перед ввімкненням приладу переконайтесь, що важіль приладу опущений правильно.
- При додаванні гарячих рідин в чашу будьте обережні, щоб уникнути витоків та контакту з рідиною або паром.
- Не торкайтесь до частин, що рухаються.
- Тримайте руки і кухонні інструменти на відстані від частин, що рухаються.
- Не додавайте харчові продукти у чашу руками під час роботи приладу; завжди використовуйте спеціальні отвори в кришці.
- Не видаляйте харчові продукти зі стінок чаші, коли прилад працює. Вимкніть прилад і від'єднайте вилку електричного живлення від електричної розетки.
- Навіть коли прилад не використовується, необхідно від'єднати вилку від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі деталі та починати чистку.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з чаші.

Опис приладу

A - Важіль
B - Захисна кришка від бризок
C - Чаша
D - Вінчик для збивання
E - Вінчик для перемішування
F - Гак для тіста

G - Ручка регулювання швидкості
H - Кнопка розблокування важеля
I - Місце чаші з нержавіючої сталі
J - Кабель живлення
K - Корпус приладу
L - Штифт для приєднання насадок

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Щоб підготувати прилад до використання, зверніться до зображень у послідовності «Попередні операції».

Діставши прилад з упаковки, перед початком використання ретельно помийте водою з нейтральним мийним засобом усі частини, що контактують з харчовими продуктами.

Для отримання інформації про використання приладу зверніться до зображень у послідовності «Інструкції з використання».

Перш ніж вставляти потрібну насадку, переконайтеся, що прилад вимкнений, а ручка регулювання швидкості (G) встановлена на «0».

Використання насадок

Щоб вставити вибрану насадку у прилад, зверніться до зображень у послідовності «Насадки».

Прилад комплектується трьома насадками:

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

Також можна додавати інгредієнти через отвір на захисній кришці від бризок (Рис. 20).

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

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

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

Максимальні об'єм та швидкість для моделі 1575

Максимальні допустимі значення об'єму і швидкості	
Максимальний об'єм борошна	1,625 кг
Максимальний об'єм твердого тіста (хліб/піца)	2,5 кг
Максимальний об'єм тіста для пасти на яйцях	2 кг
Максимальний об'єм м'якого тіста	3 кг
Максимальна допустима швидкість з гаком для тіста (F) ()	3
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для перемішування (E) ()	4
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для збивання (D) ()	6

Максимальна місткість чаші близько 3 кг. Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення чаші.

Максимальні об'єм та швидкість для моделі 1576

Максимальні допустимі значення об'єму і швидкості	
Максимальний об'єм борошна	1,950 кг
Максимальний об'єм твердого тіста (хліб/піца)	3 кг
Максимальний об'єм тіста для пасти на яйцях	2,5 кг
Максимальний об'єм м'якого тіста	4 кг
Максимальна допустима швидкість з гаком для тіста (F) ()	3
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для перемішування (E) ()	4
Максимальна допустима швидкість з вінчиком для збивання (D) ()	6

Максимальна місткість чаші близько 4 кг. Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення чаші.



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Для отримання інформації про очистку та обслуговування приладу зверніться до зображень у послідовності «Чистка і догляд».

Чистка приладу

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

Чистка приладдя

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

Після чистки висушіть насадку, перш ніж встановлювати її на прилад.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад перестає працювати під час використання.	Прилад працював занадто довго, і мотор перегрівся. Спрацював захисний пристрій від перегріву мотора.	Поверніть ручку регулювання швидкості у положення «0». Від'єднайте прилад від електричної розетки і дайте йому охолонути протягом 15-30 хвилин. Вставте вилку в електричну розетку та знову ввімкніть прилад.
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Відсутнє електропостачання.	Дочекайтеся повернення електропостачання.
	Кнопка розблокування важеля не повернулася в початкове положення.	Переконайтеся, що кнопка розблокування важеля повернулася в початкове положення.
Прилад занадто сильно шумить під час роботи.	Прилад створює більше шуму під час роботи на високій швидкості, менше шуму під час роботи на низькій швидкості.	Виберіть правильну робочу швидкість.
	Кількість змішуваного тіста занадто велика.	Зменшіть кількість тіста.
	Час роботи занадто довгий.	Поверніть ручку регулювання швидкості у положення «0». Дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин. Відновіть роботу приладу.
Швидкість роботи приладу знижується або є нестабільною.	Кількість змішуваного тіста занадто велика або тісто занадто тверде.	Зменшіть кількість тіста.
	Зниження електричної напруги.	Вимкніть прилад. Перед початком використання приладу дочекайтеся, поки електрична напруга стабілізується.
Прилад сильно вібрає під час роботи.	Підшипник ніжки приладу від'єднався.	Переконайтеся, що підшипник ніжки приладу розташований правильно.
	Прилад не розташований на рівній і стійкій поверхні.	Розташуйте прилад на рівній і стійкій поверхні.
Важіль приладу не опускається належним чином після встановлення захисної кришки від бризок та чаші.	Захисна кришка від бризок та чаша встановлені неправильно.	Вставте захисну кришку від бризок та чашу належним чином.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Після використання приладу тісто потемніло.	Бруд потрапляє в тісто з штифта для приєднання насадок.	Перед використанням переконайтеся, що прилад та його частини чисті.

РЕЦЕПТИ

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ХЛІБА – 1,1 кг.

400 мл теплої води

30 г свіжих або 14 г сухих дріжджів

2 чайні ложки цукру

1 чайна ложка солі

30 г олії

300 г борошна «00»

300 г мелених висівок твердого зерна

- Змішайте у чаші дріжджі, воду, борошно і цукор. Залиште постояти на 15 хвилин.
- Додайте у рідину сіль і олію. Перемішайте інгредієнти ложкою, а потім увімкніть прилад.
- Використовуючи гак для тіста (F), змішуйте на швидкості «1».
- Продовжуйте на швидкості «1» протягом 1 хвилини від початку замішування.
- Перейдіть на швидкість «2» і замішуйте ще декілька секунд.
- Потім перейдіть на швидкість «3», поки загалом не досягнете приблизно 4 хвилин замішування.
- Перекладіть тісто у миску, змащену олією, і накрийте плівкою, змастивши також і її.
- Залиште дріжджувати за кімнатної температури у захищеному від протягів місці на 1 годину, або поки тісто не подвоїться в об'ємі.
- На присипаній мукою поверхні надайте тісту бажану форму.
- Викладіть тісто на деко для печі, змащене олією або накрите папером для випікання, накрийте рушником і залиште дріжджувати ще на 30 хвилин.
- Випікайте тісто у заздалегідь нагрітій духовці за температури 220 °C протягом 25-35 хвилин в залежності від форм або поки при ударі по основі хлібини вона не буде видавати глухий порожній звук.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ СВІЖОЇ ПАСТИ НА ЯЙЦЯХ – 800 г.

500 г борошна («00»)

4 яйця по 65/70 г

50 мл холодної води

5 г олії

- Помістіть усі інгредієнти у чашу. Перемішайте інгредієнти ложкою, а потім увімкніть прилад.
- Використовуючи гак для тіста (F), змішуйте на швидкості «1» протягом макс. 5 хвилин.
- Перекладіть тісто у посипану мукою миску і накрийте плівкою. Залиште настоятись протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Розкачайте тісто вручну або за допомогою машинки і поріжте його відповідно до рецепта.
- Варіть у солоному окропі від 5 до 8 хвилин в залежності від формату.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПІСОЧНОГО ТІСТА – 1,2 кг.

600 г борошна «00»

300 г холодного масла шматочками

180 г цукру

3 жовтка

75 мл холодної води

щіпка солі

Ароматизатори (ваніль, цедра лимона, цедра апельсина)

- Помістіть усі інгредієнти у чашу. Перемішайте інгредієнти ложкою, а потім увімкніть прилад.
- Використовуючи вінчик для перемішування (E), змішуйте на швидкості «2» протягом 5 хвилин.
- Перекладіть тісто на робочу поверхню і швидко сформуйте з нього кулю.
- Загорніть у плівку і покладіть у холодильник мінімум на 20 хвилин або поки куля злегка не затвердне.
- Розкачайте тісто на поверхні, посипаній мукою, до бажаної висоти і розмірів.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 170/180 °C від 15 до 25 хвилин в залежності від рецепту

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ТОРТА («PARADISO») – 1,2 КГ.

300 г масла кімнатної температури

300 г цукру

4 яйця по 65/70 г.

8 жовтків (приблизно 160 г)

200 г борошна «0»

130 г картопляного крохмалю

1 пакетик дріжджів для солодкої випічки

1 щіпка солі

ароматизатори (ванільна або мигдалева есенція, цедра лимона або апельсина і т.п.)

- Покладіть у чашу масло, цукор, сіль і ароматизатори.
- Використовуючи вінчик для збивання (D), збивайте до стійкої пінки на швидкості «5» протягом 5 хвилини.
- Перейдіть на швидкість «6» і збивайте ще 5 хвилини.
- Продовжуючи збивати, поступово додавайте одне ціле яйце або 2 жовтки за раз з інтервалом в одну хвилину або після повного замішування яйця.
- Додайте муку, крохмаль і дріжджі і замішуйте на швидкості «5» протягом 2 хвилин.
- Залийте суміш у форми, змащені маслом і посипані мукою.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 170°C протягом приблизно 35/45 хвилин.
- Витягніть з духовки і залиште відстоятись 5 хвилин у формі.
- Викладіть з форми на решітку і залиште добре охолонути, перш ніж використовувати.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БЕЗЕ – 900 Г (8 ЯЄЧНИХ БІЛКІВ)

300 г яєчних білків (7/8 яєчних білків)

300 г цукру-піску

300 г цукорної пудри

1 щіпка солі

- Помістіть у чашу яєчні білки за кімнатної температури і сіль.
- Використовуючи вінчик для збивання (D), збивайте до стійкої пінки на швидкості «5» протягом 5 хвилини.
- Перейдіть на швидкість «6» і поступово додавайте цукор-пісок.
- Продовжуйте збивати ще 5 хвилин з моменту додавання останнього інгредієнта.
- Вимкніть прилад і дістаньте чашу.
- За допомогою лопатки, рухами зверху вниз, змішайте цукрову пудру, пропускаючи її через сито.
- За допомогою кондитерського мішка або двох ложок сформуйте безе на деках, застелених папером для випікання або змащених вершковим маслом.
- Випікайте у заздалегідь нагрітій духовці за температури 40/50°C протягом декількох годин, залишивши дверцята відчиненими на декілька сантиметрів для виводу вологи, щоб безе добре підсохли.
- Меншим і тоншим безе може знадобитися 3-4 години, а більшим — 8-10 годин випікання.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ.

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



Zagrożenia dla dzieci

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

- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.



Zagrożenia wynikające z używania energii elektrycznej

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



Uwaga - szkody materialne

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



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

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

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

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

Zużycie energii w trybie wyłączonym w modelu 1575: 0,3 W

Zużycie energii w trybie wyłączonym w modelu 1576: 0,4 W



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie może być używane do wyrabiania i ubijania różnych składników oraz przygotowywania różnych potraw przy użyciu dołączonych akcesoriów.
- Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
- Nieprawidłowe zastosowanie powoduje ponadto utratę gwarancji.
- Nie używać urządzenia, jeśli podczas pracy występuje nieprawidłowy hałas lub nadmierne wibracje.
- Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części, zawsze odłączać urządzenie od gniazda elektrycznego.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy zostały poprawnie zamontowane i zablokowane wszystkie akcesoria, pokrywa zapobiegająca rozpryskom i misa.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy zostało poprawnie opuszczone ramię urządzenia.
- Podczas wlewania do misy gorących płynów zwracać uwagę, aby ich nie wylać oraz aby uniknąć kontaktu z płynem lub parą.
- Nie dotykać części w ruchu.
- Ręce i przybory kuchenne należy trzymać z dala od ruchomych części.
- Podczas pracy urządzenia nie wkładać produktów do misy rękami; zawsze używać otworów w pokrywie.
- Podczas pracy urządzenia nie usuwać produktów ze ścianek misy. Wyłączyć urządzenie i wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego.
- Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem, wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia produktów z misy.

Opis urządzenia

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Aby przygotować urządzenie do użycia, zapoznać się z ilustracjami w sekcji „Czynności wstępne”.
Po wyjęciu urządzenia z opakowania, przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wodą z delikatnym detergentem wszystkie części stykające się z żywnością.

Aby obsługiwać urządzenie, zapoznać się z ilustracjami w sekcji „Instrukcja obsługi”.

Przed włożeniem żądanej końcówki do ubijania należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, a pokrętko regulacji prędkości (G) jest ustawione w pozycji „0”.

Użycie akcesoriów

Aby włożyć wybrane akcesorium do urządzenia, należy zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Akcesoria”.

Urządzenie wyposażone jest w trzy rodzaje końcówek:

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

Składniki można dodawać również przez otwór w pokrywie zapobiegającej rozpryskom (rys. 20).

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

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

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

PL

Maksymalna dopuszczalna pojemność i prędkość w modelu 1575

Maksymalna dopuszczalna pojemność i prędkość	
Maksymalna pojemność mąki	1,625 kg
Maksymalna pojemność ciasta twardego (chleb/pizza)	2,5 kg
Maksymalna pojemność ciasta na makaron jajeczny	2 kg
Maksymalna pojemność ciasta miękkiego	3 kg
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do wyrabiania (F) ()	3
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do mieszania (E) ()	4
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do ubijania (D) ()	6

Maksymalna pojemność misy wynosi ok. 3 kg. Podczas napełniania misy nie przekraczać pojemności maksymalnej.

Maksymalna dopuszczalna pojemność i prędkość w modelu 1576

Maksymalna dopuszczalna pojemność i prędkość	
Maksymalna pojemność mąki	1,950 kg
Maksymalna pojemność ciasta twardego (chleb/pizza)	3 kg
Maksymalna pojemność ciasta na makaron jajeczny	2,5 kg
Maksymalna pojemność ciasta miękkiego	4 kg
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do wyrabiania (F) ()	3
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do mieszania (E) ()	4
Maksymalna prędkość dopuszczalna dla końcówki do ubijania (D) ()	6

Maksymalna pojemność misy wynosi ok. 4 kg. Podczas napełniania misy nie przekraczać pojemności maksymalnej.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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

Informacje na temat czyszczenia i konserwacji urządzenia znajdują się na ilustracjach w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

Czyszczenie urządzenia

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

Czyszczenie akcesoriów

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

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

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

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

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie przestaje działać podczas użytkowania.	Urządzenie pracowało zbyt długo i doszło do przegrzania silnika. Nastąpiło zadziałanie zabezpieczenia przed przegrzaniem silnika.	Ustawić pokrętkę regulacji prędkości w pozycji „0”. Odłączyć urządzenie od gniazda zasilania i pozostawić do ostygnięcia przez ok. 15 – 30 minut. Włączyć wtyczkę do gniazdka poboru prądu.
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Brak zasilania elektrycznego.	Począekać na ponowne włączenie zasilania.
	Przycisk zwalniania ramienia nie powrócił do pozycji wyjściowej.	Sprawdzić, czy przycisk zwalniania ramienia powrócił do pozycji wyjściowej.

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

RECEPTURY

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CHLEB – 1,1 KG.

400 ml letniej wody

30 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży w proszku

2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

30 g oleju

300 g mąki 00

300 g semoliny z pszenicy durum

- Wymieszać w misie drożdże z wodą, mąką i cukrem. Pozostawić na 15 minut.
- Dodać do masy sól i oliwę. Wymieszać składniki łyżką, a następnie włączyć urządzenie.
- Używając końcówki do wyrabiania (F), wyrabiać z prędkością „1”.
- Kontynuować z prędkością „1” przez 1 minutę, licząc od rozpoczęcia mieszania.
- Zmienić prędkość na „2” i wyrabiać jeszcze przez kilka sekund.
- Następnie przełączyć na prędkość „3”, aż do osiągnięcia ok. 4 minut wyrabiania całkowitego.
- Przełożyć ciasto do miski posmarowanej oliwą i przykryć folią, również natłuszczoną.
- Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej, z dala od przeciągów, przez 1 godz., albo aż ciasto podwoi objętość.
- Nadać ciastu pożądany kształt na posypanej mąką powierzchni.
- Ciasto przełożyć do blachy piekarniczej posmarowanej oliwą lub wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30 minut.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 220°C przez 25 – 35 minut, w zależności od wielkości, lub do momentu, gdy chleb po uderzeniu w podstawę wyda głuchy odgłos.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO MAKARONOWE JAJECZNE – 800 G.

500 g mąki „00”

4 jaja 65/70 g

50 ml zimnej wody

5 g oleju

- Włożyć do misy wszystkie składniki. Wymieszać składniki łyżką, a następnie włączyć urządzenie.
- Używając końcówki do mieszania (F), wyrabiać z prędkością „1” przez maksymalnie 5 minut.
- Przełożyć ciasto do misy posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Rozwałkować ciasto ręcznie lub w maszynie. Pokroić zgodnie z przepisem.
- Gotować we wrzącej osolonej wodzie od 5 do 8 minut, w zależności od wielkości.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO KRUCHE – 1,2 KG

600 g mąki „00”

300 g zimnego masła w kawałkach

180 g cukru

3 żółtka jaj

75 ml zimnej wody

szczypta soli

Zapachy (np. wanilia, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa)

- Włożyć do misy wszystkie składniki. Wymieszać składniki łyżką, a następnie włączyć urządzenie.
- Używając końcówki do mieszania (E), wyrabiać z prędkością „2” przez 5 minut.
- Przełożyć ciasto na blat roboczy i szybko uformować kulę.
- Owinąć folią. Włożyć do chłodziarki na co najmniej 20 minut lub do lekkiego stwardnienia.
- Rozwałkować ciasto na żądaną wielkość na blacie posypanym mąką.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 170/180°C od 15 do 25 minut, w zależności od przepisu.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO (CIASTO PARADISO) – 1,2 KG

300 g masła w temperaturze pokojowej

300 g cukru

4 jaja 65/70 g.

8 żółtek jak (ok. 160 g.)

200 g mąki 0

130 g mąki ziemniaczanej

1 torebka drożdży w proszku do ciast

szczypta soli

zapachy (esencja waniliowa, migdałowa lub skórka z cytryny, pomarańczy itp.)

- Włożyć do miski masło, cukier, sól i zapachy.
- Używając końcówki do ubijania (D), ubijać z prędkością „5” przez 5 minut.
- Zmienić prędkość na „6” i wyrabiać jeszcze przez 5 minut.
- Kontynuując ubijanie dodawać po jednym całym jajku lub 2 żółtka, w odstępach co ok. minutę, aż do dokładnego wmieszania jaja.
- Dodać mąkę, mąkę ziemniaczaną i drożdże. Mieszać z prędkością „5” przez 2 minuty.
- Przełożyć masę do nasmarowanych masłem i posypanych mąką form.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 170°C przez ok 35 – 45 minut.
- Wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie przez 5 minut.
- Wyłożyć na kratkę i pozostawić do dokładnego schłodzenia.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA BEZĘ – 900 G (8 BIAŁEK JAJ)

300 g białek jaj (7 – 8 białek jaj)

300 g cukru drobnego

300 g cukru pudru

szczypta soli

- Włożyć do misy białka o temperaturze pokojowej i sól.
- Używając końcówki do ubijania (D), ubijać z prędkością „5” przez 5 minut.
- Zmienić prędkość na „6” i dodawać stopniowo cukier drobny.
- Kontynuować ubijanie jeszcze przez 5 minut po dodaniu ostatniej porcji.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć misę.
- Za pomocą łopatkę wmaszać ruchami od góry do dołu cukier puder przesiany przez sito.
- Za pomocą woreczka cukierniczego lub dwóch łyżek formować bezy na blachach piekarnika wyłożonych papierem do pieczenia lub posmarowanych lekko masłem.
- Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 40°C – 50°C przez kilka godzin, zostawiając lekko uchylone drzwiczki, aby umożliwić odprowadzenie wilgoci i dokładne wysuszenie bez.
- Suszenie może trwać 3 – 4 godziny w przypadku małych i cienkich porcji aż do 8 – 10 godzin w przypadku większych bez.

SIKKERHEDSADVARSLER

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

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



Fare for børn

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

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



Elektrisk fare

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



Advarsel – skader på materielle dele

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

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



Fare for skader af andre grunde

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

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

• GEM BRUGSANVISNINGEN.

Energiforbrug i off-tilstand for model 1575: 0,3 W

Energiforbrug i off-tilstand for model 1576: 0,4 W



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG

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

- Hold hænder og køkkenredskaber på afstand af dele i bevægelse.
- Put ikke ingredienser i skålen under funktion. Brug altid åbningerne i låget.
- Skrab ikke mad fra skålens sider, mens apparatet er i funktion. Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- Selv om apparatet ikke er i funktion, skal du tage stikket ud af stikkontakten, inden du isætter eller fjerner de enkelte dele eller inden apparatet rengøres.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra skålen.

Beskrivelse af apparatet

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

BRUGSANVISNING

For klargøring af apparatet til brug, se billederne under "Indledende indgreb".

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

For brug af apparatet, se billederne under "Brugsanvisning".

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

Brug af tilbehør

For at sætte det valgte tilbehør på, se billederne under "Tilbehør".

Apparatet har tre typer tilbehør:

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

Ingredienserne kan også tilføjes igennem åbningen i låget (Fig. 20).

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

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

Manglende overholdelse af disse regler kan medføre bortfald af produktgarantien.

Maks. tilladt kapacitet og hastighed for model 1575

Maks. tilladt kapacitet og hastighed	
Maks. mængde mel	1,625 kg
Maks. mængde hård dej (brød/pizza)	2,5 kg
Maks. mængde dej til pasta lavet med æg	2 kg
Maks. mængde blød dej	3 kg
Maks. tilladt hastighed med dejkrog (F) ()	3
Maks. tilladt hastighed med omrører (E) ()	4
Maks. tilladt hastighed med piskeris (D) ()	6

Skålen kan maksimalt rumme ca. 3 kg. Overskrid aldrig maks. mængden, når du fylder skålen.

Maks. tilladt kapacitet og hastighed for model 1576

Maks. tilladt kapacitet og hastighed	
Maks. mængde mel	1,950 kg
Maks. mængde hård dej (brød/pizza)	3 kg
Maks. mængde dej til pasta lavet med æg	2,5 kg
Maks. mængde blød dej	4 kg
Maks. tilladt hastighed med dejkrog (F) ()	3
Maks. tilladt hastighed med omrører (E) ()	4
Maks. tilladt hastighed med piskeris (D) ()	6

Skålen kan maksimalt rumme ca. 4 kg. Overskrid aldrig maks. mængden, når du fylder skålen.

SIKKERHEDSADVARSLER UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

For rengøring og vedligeholdelse af apparatet, se billederne under "Rengøring og vedligeholdelse".

Rengøring af apparatet

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

Rengøring af tilbehør

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

Efter vask skal apparatets tilbehør først tørre, inden det genmonteres.

UD AF IBRUGTAGNING

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

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet stopper med at fungere under brug.	Apparatet har været i gang for længe og motoren er blevet overophedet. Motorens overophedningssikring er aktiveret.	Drej knappen til regulering af hastigheden i position "0". Frakobl apparatet fra stikkontakten og lad det køle ned i ca. 15-30 minutter. Sæt stikket i stikkontakten og tænd apparatet igen.
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Der er ingen strøm.	Vent, til strømmen vender tilbage.
	Frigørelsesknappen til armen er ikke vendt tilbage i udgangsposition.	Kontroller, at frigørelsesknappen til armen er vendt tilbage i udgangsposition.
Apparatet støjer meget under funktion.	Apparatet støjer ved høj hastighed og mindre, når det arbejder på lav hastighed.	Vælg den korrekte funktionshastighed.
	Mængden af dej er for stor.	Reducer mængden af dej.
	Funktionstiden er for lang.	Drej knappen til regulering af hastigheden i position "0". Lad apparatet køle ned i nogle minutter. Genoptag apparatets funktion.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatets hastighed mindskes eller er ustabil.	Mængden af dej er for stor eller dejen er for hård.	Reducer mængden af dej.
	Lav spænding.	Sluk apparatet. Vent, indtil den elektriske spænding stabiliseres, inden apparatet tages i brug.
Apparatet vibrerer voldsomt under brug.	Apparatets fodleje har løsnet sig.	Kontroller, at apparatets fodleje er placeret korrekt.
	Apparatet er ikke placeret på en stabil og plan overflade.	Placer apparatet på en stabil og plan overflade.
Apparatets arm sænkes ikke korrekt efter at have sat låg og skål på plads.	Låg og skål er ikke isat korrekt.	Sæt låg og skål korrekt på plads.
Efter brug bliver dejen mørk.	Der falder snavs fra arm eller fatning ned i dejen.	Inden brug skal man kontrollere, at apparatet og dets dele er rengjorte.

OPSKRIFTER

BASISOPSKRIFT TIL BRØD – 1,1 KG.

400 ml lunkent vand

30 g frisk gær eller 14 g tørgær

2 teskefuld sukker

1 teskefuld salt

30 g olie

300 g mel 00

300 g durum hvedemel

- Blød gæret op i vand, mel og sukker. Lad hvile i 15 minutter.
- Tilsæt salt og olie. Bland ingredienserne med en ske og start så apparatet.
- Brug omrøreren (F) på hastigheden "1".
- Fortsæt på hastigheden "1" i 1 minut fra begyndelsen af omrøringen.
- Skift til hastighed "2" og omrør i endnu et par sekunder.
- Skift til hastighed "3", indtil der er gået ca. 4 minutter med omrøring i alt.
- Hæld dejen over i en let fugtet skål, og dæk den med film, som også fugtes.
- Lad dejen hæve ved stuetemperatur på afstand af strømkilder i 1 time eller indtil dejen er blevet dobbelt størrelse.
- Slå dejen op på en flade med mel i den ønskede form.
- Læg dejen på en bageplade smurt i olie eller olieret bagepapir, tildæk med et viskestykke og lad hæve i endnu 30 minutter.
- Bag dejen i forvarmet ovn ved 220 °C i 25-35 minutter afhængigt af format eller indtil bunden af brødet har en hård og tom lyd, når man slår på den.

BASISOPSKRIFT TIL FRISK PASTA MED ÆG – 800 G.

500 g mel "00"

4 æg på 65/70 g

50 ml koldt vand

5 g olie

- Hæld alle ingredienser i skålen. Bland ingredienserne med en ske og start så apparatet.
- Brug omrøreren (F) på hastigheden "1" i maks. 5 minutter.
- Hæld dejen over i en skål med lidt mel, og dæk den med film. Lad hvile i 30 minutter på et lunkent sted.
- Stræk pastaen med håndkraft eller en maskine i den ønskede form.
- Kog i kogende og saltet vand i 5 til 8 minutter afhængigt af formen.

BASISOPSKRIFT TIL BUTTERDEJ – 1,2 KG.

600 g mel "00"

300 g koldt smør i små stykker

180 g sukker

3 æggeblommer

75 ml koldt vand

lidt salt

Aroma (fx vanilje, citronskræl, appelsinskræl)

- Hæld alle ingredienser i skålen. Bland ingredienserne med en ske og start så apparatet.
- Brug omrøreren (E) på hastighed "2" i 5 minutter.
- Læg dejen på arbejdsfladen og lav en rund form.
- Tildæk dejen med film og stil den i køleskabet i mindst 20 minutter eller indtil den er blevet lettere hård.
- Læg dejen på en overflade med mel i de ønskede dimensioner.
- Bag i foropvarmet ovn ved 170/180 °C fra 15 til 25 afhængigt af opskriften

BASISOPSKRIFT TIL BUTTERDEJ – 1,2 KG.

300 g smør ved stuetemperatur

300 g sukker

4 æg på 65/70 g.

8 æggeblommer (ca. 160 g.)

200 g mel 0

130 g kartoffelmel

1 pose gær i pulverform til bagværk

lidt salt

aromastoffer (vanilje, mandel eller skræl af citron, appelsin osv.)

- Hæld smør, sukker, salt og aromastoffer i skålen.
- Brug piskeriset (D) på hastigheden "5" i 5 minutter.
- Skift til hastighed "6" og pisk i endnu 5 minutter.
- Fortsæt med at piske, tilsæt et helt æg eller to æggeblommer ad gangen i intervaller på ca. et minut eller indtil ægget er pisket helt ind.
- Tilsæt mel, kartoffelmel og bland på hastigheden "5" i 2 minutter.

- Hæld blandingen i forme, der er smurt og dækket med lidt mel.
- Bag i forvarmet ovn ved 170°C i ca. 35/45 minutter.
- Tag dejen ud af ovnen og lad den hvile i formen i 5 minutter.
- Læg den på en rist og lad den køle helt ned, inden den bruges.

BASISOPSKRIFT TIL MARENGS – 900 G (8 ÆGGEHVIDER)

300 g æggehvide (7/8 æggehvider)

300 g fint sukker

300 g flormelis

lidt salt

- Hæld æggehviderne i skålen ved stuetemperatur og salt.
- Brug piskeriset (D) på hastigheden "5" i 5 minut.
- Skift til hastigheden "6" og tilsæt sukkeret lidt ad gangen.
- Fortsæt med at piske i 5 minutter fra sidste tilsætning.
- Sluk apparatet og tag skålen af.
- Brug en spatel til at bevæge blandingen oppefra og ned, bland flormelis i ved hjælp af en si.
- Brug en konditerpose eller to skeer til at forme marengsene på en bageplade med olieret bagepapir eller let smurt.
- Bag marengsene i en forvarmet ovn ved 40/50°C i nogle timer og lad lågen stå på klem et par centimeter, så fugten kan sive ud og marengsene kan tørre.
- Det kan tage 3-4 timer for små og tynde marengs og op til 8-10 timer for større marengs.

COD. 6215100900

REV. 0 del 09/05/2025



Ariete

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

827070