

★ ★ ★ ●
TRISTAR
MX-4162



EN *Instruction manual*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

DE *Bedienungsanleitung*

ES *Manual de usuario*

PT *Manual de utilizador*

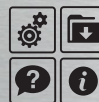
PL *Instrukcja obsługi*

IT *Manuale utente*

SV *Bruksanvisning*

CS *Návod na použití*


SK *Návod na použitie*








service
.tristar.eu

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.


service You can find all information and spare parts at
 .tristar.eu **service.tristar.eu!**

-  An answer to all your questions
-  Tips and tricks on how to use your product
-  Order spare parts for your product online
-  Register for software updates for your product

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- All repairs should be made by a competent qualified repair service(*).
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The use of accessories that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Unplug the appliance from the socket when changing the spare parts or for maintenance.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an Competent qualified repair service(*). Do not repair this appliance yourself.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.

- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments
 - Farm houses
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

* *Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.*

PARTS DESCRIPTION

1. Output shaft
2. Lift button
3. Power Cord
4. Mixing bowl
5. Dough hook
6. Beater
7. Whisk
8. Lid with refill opening
9. Control Panel
10. Speed buttons
11. Off button



BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50Hz)
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS MACHINE

- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

USE

- In order to lift the arm, push the lift button. The arm will now move upwards.
- Remove the mixing bowl by turning it anticlockwise.
- Mount the required utensil by inserting the top into the output shaft and lock it by turning the utensil anticlockwise.

- Now fill the mixing bowl with your ingredients.
- Install the mixing bowl by turning it clockwise until it is locked.
- Lower the arm by using the lift arm and press the arm down.
- Insert the mains plug into a properly installed safety power socket.
- Switch on the machine by using a speedlevel between 1 and 5 (corresponding to the mixture and accessory which is used).
- For pulse operation (kneading at short intervals), use the "PULSE" button.
- After kneading/stirring/whisking use the "OFF" button to turn off the appliance. Then remove the mains plug.
- Press the lift button downwards and the arm will be raised.
- The mixing bowl can now be removed by turning the bowl anticlockwise.
- Remove the mixture out of the bowl with the help of a spatula.
- Clean the parts as described under "Cleaning".

The appliance will automatic switch to the OFF mode according to the table below

Speed Setting	Default Timer
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

How to remove and install the dough hook, whisk or beater

- Install: make sure the utensil fits properly in the notches of the shaft, push and turn it anti clockwise
- Remove: push and turn it clockwise.

USING THE MIX-ACCESSORIES

Mixer

The mixer is ideal for beating eggs, cream and fittings. The balloon shape adds more air to the mixture which creates a light airy mass. Never use the mixer for heavy mixtures, for example a mixture of egg, fat and sugar, as this may damage the mixer.

Beater

The beater is designed for better mixing result in a short time. The beater is especially suitable for mixing, blending and pureeing.

Dough hook

All types of dough will be quickly mixed and kneaded with no effort.

THE CORRECT SPEED SETTINGS TO MIX-ACCESSORIES

Mixer

Start at position 1 and very gradually increase the maximum speed to position 5.

Beater

Cake batter, start at position 1 and very gradually increase the maximum speed to position 5. Add flour, fruit, etc. only in position 1. To mix butter through the flour, start at position 1, and increase to position 2.

Dough hook

Start at position 1, and increase to position 2. Position 2 is the maximum position for the dough hook.

Important for making heavy dough. Never exceed the maximum amounts as shown below, because the device could be overloaded. If you hear the device has trouble with mixing, switch it off and take half the dough out.

Mix the dough in 2 times. Firstly place the liquid ingredients into the bowl, it is easier to mix.

MAXIMUM QUANTITIES

- Crumble dough and yeast dough firmly: 2.0 kg.
- Soft yeast dough: 2,5 kg.
- Cake mix: 2.7 kg.

SUGGESTED RECIPES

NOTE: you can adjust the ingredients, quantities and modes to your own taste or application.

Pizza dough, level 1-4

Ingredients

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1 sachet active dried yeast (about 2-1/2 tsp), 1-1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

Preparation:

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic white bread, level 3-5*Ingredients:*

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)
345ml warm water 1 tbspsunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Basic meringues, level 5*Ingredients:*

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar Combine

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar A and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/ gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.

- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

MIXING BOWL, MIXING EQUIPMENT**CAUTION:**

- The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screws after they have dried.

GUARANTEE

- Tristar is not liable for damages occurred through:
 - o In case the appliance has fallen.
 - o In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
 - o In case of improper use of the appliance.
 - o In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 2 years will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 2011/83/EU.
- Always keep your receipt, without this receipt you can not claim any form of warranty.

- Damage caused by not following the instruction manual will lead to avoid of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable.
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
- Cleaning, as mentioned in this manual, is the only necessary maintenance for this appliance.
- When the appliance should be repaired, make sure that this will be performed by an authorized company.
- This appliance may not be amended or changed.
- If problems arise during the 2 years from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase."
- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
- If you wish to make a claim please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance. You can find all information and spare parts www.service.tristar.eu. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of these parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.





EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC. This appliance is designed to come into contact with food and is designed in accordance with EC Directive 1935/2004/EEC

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.


service
 .tristar.eu **Vind alle informatie en onderdelen op service.tristar.eu!**

-  Antwoord op al uw vragen
-  Tips voor het gebruik van uw product
-  Bestel alle onderdelen van uw product online
-  Registreer voor software updates van uw product

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.

- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of in vergelijkbare settings. Pak een apparaat dat in het water is gevallen nooit zomaar vast, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - in personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - in Bed&Breakfast type omgevingen
 - Boerderijen
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of tegen hete oppervlakken. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

* *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Uitgangsas
2. Ophefknop
3. Stroomkabel
4. Mengkom
5. Kneedhaak
6. Klopper
7. Garde
8. Deksel met navulopening
9. Bedieningspaneel
10. Snelheidsknoppen
11. Uit-knop



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, veegt u alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz)
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.

SPECIALE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR DIT APPARAAT

- Bedien dit apparaat uitsluitend onder toezicht.
- Sluit geen van de veiligheidschakelaars kort.
- Plaats niets tussen de roterende haken, als het apparaat in werking is.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkvlak.
- Steek de netstekker van het apparaat in het stopcontact, nadat alle benodigde accessoires zijn geïnstalleerd.

GEBRUIK

- Druk op de ophefknop om de arm op te liften. De arm zal zich nu omhoog bewegen.
- Verwijder de mengkom door deze tegen de klok in te draaien.
- Monteer het benodigde opzetstuk door de bovenkant in de uitgangsas te steken en vergrendel het opzetstuk door deze tegen de klok in te draaien.

- Vul de mengkom met de gewenste ingrediënten.
- Installeer de mengkom door deze met de klok mee te draaien totdat deze vergrendelt is.
- Laat de arm zakken met behulp van de liftarm en druk de arm naar beneden.
- Steek de stekker in een veilig en correct geïnstalleerd stopcontact.
- Selecteer een snelheid tussen 1 en 5 (in overeenkomst met het mengsel en de accessoire die wordt gebruikt).
- Voor het kneden met korte intervallen kunt u de "PULSE" knop gebruiken.
- Gebruik na het kneden/roeren/kloppen de "OFF" knop om het apparaat uit te zetten. Verwijder vervolgens de netstekker.
- Druk de ophefknop naar beneden, waarna de arm zal opliften.
- De mengkom kan nu worden verwijderd door deze tegen de klok in te draaien.
- Verwijder het mengsel uit de kom m.b.v. een spatel.
- Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het hoofdstuk "Reinigen".

Het apparaat schakelt automatisch naar de UIT modus, in overeenkomst met de tabel hieronder

Snelheidsinstelling	Standaard Timer
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Het verwijderen en installeren van de deeghaak, klophaak en menghaak

- Installeren: zorg ervoor dat het hulpmiddel goed in de sleuven van de as valt en duw en draai het tegen de klok in.
- Verwijderen: duw en draai het hulpmiddel met de klok mee.

GEBRUIK VAN DE MIX-ACCESSOIRES

Garde

De garde is ideaal voor het kloppen van eieren, slagroom en beslag. De ballonvorm voegt meer lucht aan het mengsel toe waardoor een lichte en luchtige massa ontstaat. Gebruik de garde niet voor zware mengsels, bijvoorbeeld een mengsel van ei, vet en suiker, aangezien de garde hierdoor beschadigd kan raken.

Klopper

De klopper is speciaal ontworpen voor een beter mengresultaat met een korte kloptijd. Deze klopper is bijzonder geschikt om te mixen, mengen en pureren.

Deeghaak

Alle soorten deeg worden snel en zonder enige moeite gemengd en gekneed.

DE JUISTE SNELHEIDSINSTELLINGEN BIJ DE MIX-ACCESSOIRES

Garde

Beginnen op stand 1 en zeer geleidelijk verhogen tot de hoogste snelheid, stand 5.

Klopper

Cakebeslag; begin op stand 1 en verhoog de snelheid geleidelijk tot de hoogste snelheid, stand 5. Schep bloem, fruit, etc. er alleen door als de mixer op stand 1 staat. Om boter door bloem te mengen; Beginnen op stand 1, daarna stand 2. Stand 2 is de maximale stand voor de klopper.

Deeghaak

Begin op stand 1, schakel vervolgens door naar stand 2, dit is de maximale stand voor de deeghaak.

Belangrijk voor het maken van zwaar deeg; Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat machine overbelast kan raken. Indien u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel deze uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in 2 keer. Het mixen gaat makkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

MAXIMALE HOEVEELHEDEN

- Kruimeldeeg en stevig gistdeeg: 2,0 kg.
- Zacht gistdeeg: 2,5 kg.
- Taartmix: 2,7 kg.

RECEPTIDEEËN

OPMERKING: u kunt de ingrediënten, hoeveelheden en bereidingswijzen naar smaak en toepassing aanpassen

Pizzadeeg, niveau 1-4

Ingrediënten

400g bloem, 250ml warm water, 1/2 tl suiker, 1 zakje gedroogde gistkorrels (ca. 2-1/2 tl), 1-1/2 tl olijfolie en 1 tl zout.

Bereiding:

Plaats de bloem in de kom. Meng de overige ingrediënten in een andere kom of kan. Stel de mixer in op stand 1-2 en voeg geleidelijk het vloeibare mengsel toe. Terwijl de ingrediënten worden opgenomen en er steeds meer een deegbal wordt gevormd, kunt u de snelheid opvoeren naar stand 3-4. Kneed het deeg een aantal minuten op deze snelheid, totdat er een gladde bal wordt gevormd. Verwijder het deeg uit de kom en verdeel het in 2-4 stukken. Rol de stukken tot pizzabodems (rond of rechthoekig)

op een bebloemd oppervlak en plaats de bodems op bakpapier of op een pizzaplaat. Besmeer de pizzabodems met tomatenpuree en bekleed de pizza naar wens met bijv. champignons, ham, olijven, zongedroogde tomaten, spinazie, artisjokken, enz. Werk de pizza's af met gedroogde kruiden en plakjes mozzarella en besprenkel het geheel met olijfolie. Bak de pizza's 15-20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C/400°F/gas 6, totdat de bovenkant borrelt en goudbruin gekleurd is.

Eenvoudig wit brood, niveau 3-5

Ingrediënten:

600g tarwebloem, 1 zakje gedroogde gistkorrels (ca. 2½ tl) 345ml warm water, 1 tl zonnebloemolie of boter, 1 tl suiker, 2 tl zout

Bereiding:

Meng de ingrediënten zoals boven omschreven bij het pizzadeeg, plaats het deeg in een kom, dek de kom af en laat het deeg op een warme plek rijzen, totdat het verdubbeld is (30-40 minuten). Verwijder het deeg uit de kom en druk het in om lucht te verwijderen. Kneed het deeg licht op een bebloemd oppervlak en vorm het tot een brood, of plaats het in een bakblik. Laat het deeg nog 30 minuten rijzen op een warme plek. Bak het brood 25-30 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C/400°F/gas 6, totdat het goudbruin kleurt en hol klinkt als men op de bodem tikt.

Eenvoudige meringue, niveau 5

Ingrediënten:

4 eiwitten, 100g basterdsuiker, 100g poedersuiker (gemengd)

Bereiding:

Plaats de eiwitten in een kom en klop deze op stand 6 bijna stijf. Voeg de helft van de suiker toe en klop nogmaals, totdat er een glad mengsel

van stijve pieken ontstaat. Verwijder de kom en sla de resterende suiker lichtjes door het beslag met een metalen lepel. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep of spuit het merenguemengsel in ovaalvormpjes. Bestrooi de merengue met poedersuiker en plaats de bakplaat 1½ uur op de onderste stand in een koele oven (120°C/250°F/ gas ½). Laat de meringue afkoelen op een rek. Werk de meringue af met zacht fruit, chocola en gezoete slagroom.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact na het gebruik of als u het apparaat wilt reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen, alvorens u begint met het schoonmaken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof en plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine om te reinigen.

MENGGOM, MIXER ONDERDELEN

LET OP:

- De onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig. Indien de onderdelen worden blootgesteld aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen, kunnen deze vervormd of verkleurd raken.
- Onderdelen die in aanraking zijn gekomen met voedsel kunnen worden gereinigd in sopwater.
- Laat de onderdelen goed drogen, alvorens deze opnieuw op het apparaat te monteren.

- Breng een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op de schroeven nadat deze opgedroogd zijn.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
 - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
 - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
 - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
 - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 2011/83/EU niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt u zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Vind alle informatie en onderdelen op www.service.tristar.eu. Afgebroken glazen/plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.



AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EC-conformiteitsverklaring





Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn" nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Elektromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 1935/2004/EEC.

Cher client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez lire ce manuel d'instructions avec attention pour pouvoir profiter du meilleur de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et avis nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous suivez ces instructions, vous avez la garantie d'un excellent résultat, ceci vous économisera du temps et des soucis. Nous espérons que vous éprouverez beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.


service Vous pouvez trouver tous les renseignements et toutes les pièces de rechange sur www.service.tristar.eu !

-  Une réponse à toutes vos questions
-  Conseils et astuces pour l'utilisation de votre produit
-  Commandez des pièces de rechange en ligne pour votre produit
-  Inscrivez-vous aux mises à jour de logiciel de votre produit

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un Centre de réparation qualifié agréé (*).
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures et annulera toutes garanties en votre possession.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.

- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail
 - hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - environnements de type chambre d'hôtes
 - fermes
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brûlantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de porte des enfants de moins de 8 ans.
- * *Centre de réparation qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à ce Centre de réparation.*

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Tige de sortie
2. Bouton de levée
3. Cordon d'alimentation
4. Bol à mélanger
5. Crochet à pâte
6. Batteur
7. Fouet
8. Couvercle avec ouverture de remplissage
9. Panneau de contrôle
10. Boutons de vitesse
11. Bouton Arrêt



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide avant d'utiliser votre appareil. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (NB : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à la tension du secteur local avant le branchement. (Tension : 220V-240V 50Hz)
- Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES À CET APPAREIL

- Ne faire fonctionner cet appareil que sous surveillance.
- Ne pas manipuler les boutons de sécurité
- Ne rien insérer dans les crochets à pâte pivotants durant le fonctionnement de l'appareil.
- Posez l'appareil sur un plan de travail lisse, plat et stable.
- Ne pas brancher la fiche d'alimentation de l'appareil dans la prise de secteur sans avoir fixé tous les accessoires nécessaires

UTILISATION

- Afin de relever le bras, appuyez sur le bouton de levée vers le bas. Le bras se déplacera maintenant vers le haut.
- Retirez le bol à mélanger en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Fixez l'accessoire nécessaire en insérant le haut dans la tige de sortie et verrouillez-le en tournant l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Maintenant, remplissez le bol à mélanger avec vos ingrédients.
- Abaissez le bras en utilisant le bouton de levée et appuyez vers le bas sur le bras.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de secteur sécurisée correctement installée.
- Allumez l'appareil en utilisant une vitesse comprise entre le niveau 1 et le niveau 5 (en fonction du mélange et de l'accessoire utilisé).
- Pour le fonctionnement par pulsation (pétrissage à intervalles courts), utilisez le bouton "PULSATION".
- Après le pétrissage/mélange/fouettage, utilisez le bouton "ARRÊT" pour éteindre l'appareil. Puis débranchez la prise secteur.
- Appuyez le bouton de levée vers le bas et le bras montera.
- Le bol à mélanger peut maintenant être retiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le mélange du bol en utilisant une spatule.
- Nettoyez les éléments tels décrits dans 'Nettoyage'.

L'appareil passera automatiquement au mode ARRÊT selon le tableau ci-dessous

Vitesse de réglage	Minuteur par défaut
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Comment retirer et fixer le crochet à pâte, le fouet ou le batteur.

- Fixation : veillez à ce que l'ustensile s'enclenche correctement dans les encoches de la tige, poussez-le et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retrait : poussez-le et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU MIXEUR**Mixeur**

Le mixeur est parfait pour battre des œufs de la crème et des pâtes à frire. La forme bombée ajoute plus d'air à la mixture résultant en un volume léger aéré. Ne jamais utiliser le mixeur pour des mélanges consistants, par exemple un mélange d'œuf, de graisse et de sucre car le mixeur pourrait être endommagé.

Batteur

Le batteur est destiné à obtenir un meilleur mélange rapidement. Le batteur est particulièrement adapté pour mélanger, incorporer et concentrer.

Fouet à pâte

Tous les genres de pâtes seront rapidement mélangés et pétris facilement.

LES RÉGLAGES DE VITESSES APPROPRIÉS DES ACCESSOIRES DU MIXEUR**Mixeur**

Démarrer en position 1 et augmenter très progressivement la vitesse maximale jusqu'à la position 5.

Batteur

Pâte à gâteau: Commencer en position 1 et très progressivement augmenter la vitesse maximale jusqu'à la position 5 Farine, fruit, fleur, etc. tout pour la création; Seulement en position 1. Battre en mélangeant la farine, démarrer en position 1, progression maximale sur la position 2.

Fouet à pâte

Commencer par la position 1, progression maximale sur la position 2. Important pour préparer de la pâte épaisse. Afin de ne pas surcharger l'appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales spécifiées ci-dessous Si l'appareil fait un bruit étrange pendant le brassage, l'éteindre et enlever la moitié de la pâte. Faire la pâte en 2 étapes. Il est plus facile de mixer si les ingrédients liquides sont versés en premier.

QUANTITÉS MAXIMUM

- Pâte à crumble et à levure ferme : 2,0 kg.
- Pâte molle à levure : 2,5 kg.
- Mélange à gâteau : 2,7 kg.

IDÉES DE RECETTES

NB : Il vous est possible de choisir les ingrédients, les quantités et les méthodes selon votre propre goût ou application.

Pâte à pizza – Vitesse 1 à 4*Ingrédients*

400 g de farine normale, 250 ml d'eau tiède, ½ c.à.c de sucre, 1 sachet de levure (environ 2,5 c.a0c), 1,5 c.à.c. d'huile d'olive et 1 c.à.c de sel.

Préparation :

Mettez la farine dans le bol Mélangez les ingrédients restants dans un bol ou une carafe. Faites fonctionner le mixeur à une vitesse de 1 à 2, et ajoutez le liquide progressivement. Au fur et à mesure que les ingrédients se mélangent, et que la boule de pâte devienne plus formée, augmentez la vitesse de 3 à 4. Pétrissez pendant deux minutes à cette vitesse jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez-la du bol et partagez en 2 à 4 parts. Abaissez-la en fond de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée puis étalez-les sur une plaque de cuisson ou une plaque à pizza. Étalez de la purée de tomates et ajoutez des garnitures sur les fonds de pizza – champignons, jambon blanc, olives, tomates séchées, épinards, artichaut, etc. Recouvrez avec des fines herbes, des morceaux de mozzarella et un filet d'huile d'olive. Enfournés dans un four préchauffé à 200°C/400°F/gaz no.6 pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures crépitent et soient dorées.

Pain blanc simple - vitesse 3 à 5

Ingrédients :

600 g de farine à pain, 1 sachet de levure (environ 2,5 c.à.c.) 345 ml d'eau tiède, 1 c.à.soupe d'huile de tournesol ou de beurre, 1 c.à.c. de sucre, 2 c.à.c de sel

Préparation :

Utilisez les instructions de mélange de la pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un récipient, couvrez-la et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30 à 40 minutes). Retirez la pâte et tapez-la pour retirer l'air. Pétrissez la doucement sur une planche farinée, mettez la en forme de miche, ou mettez la dans un moule, couvrez la et laissez la dans un endroit chaud pour qu'elle monte pendant encore 30 minutes. Enfournés dans un four préchauffé à 200°C/400°F/gaz no.6 pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et d'un son creux en dessous.

Meringues simples - vitesse 5

Ingrédients :

Mélangez 4 blancs d'œufs, 100 g de sucre semoule, 100 g de sucre glace

Préparation :

Mettez les blancs d'œufs dans le bol et battez les à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajoutez la moitié du sucre et battez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que des pointes fermes se soient formées. Retirez le bol et incorporez doucement le sucre restant avec une cuillère métallique. Recouvrez une plaque à cuisson et mettez le mélange de meringue en formes ovales avec une cuillère ou un tube piston. Saupoudrez le sucre restant A et posez sur la grille la plus basse dans un four tiède (120°C/250°F/ gaz no. 0,5 pendant 1 heure et demie. Refroidissez-les sur une grille métallique Recouvrez avec des fruits rouges, du chocolat et de la crème chantilly.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyeurs forts et abrasifs, de tampon à récurer ni de paille de fer, car cela endommagerait l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide. L'appareil ne va pas au lave-vaisselle.

BOL À MÉLANGER, ACCESSOIRES DE MÉLANGE

ATTENTION :

- Les composants ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Ils peuvent se déformer ou se décolorer s'ils sont exposés à la chaleur ou à des détergents corrosifs.

- Les composants qui ont touché la nourriture peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse.
- Laissez bien sécher les éléments avant de remonter l'appareil.
- Veuillez enduire les vis une fois sèches d'une petite quantité d'huile végétale.

GARANTIE

- Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
 - o En cas de la chute de l'appareil
 - o En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
 - o En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
 - o En cas d'usure normale de l'appareil
- L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 2011/83/EU.
- Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
- Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi, entraîneront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
- Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
- Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
- Si la finition doit être réparée, veuillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
- Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
- En cas de problèmes durant les 2 ans suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de revenir chez le revendeur pour un échange contre un appareil neuf.
- Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des problèmes de conformités.
- Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont inclus dans cette garantie.
- Si une réclamation doit être faite, veuillez renvoyer l'appareil complet à votre revendeur dans l'emballage d'origine avec le reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Vous pouvez trouver tous les renseignements et toutes les pièces de rechange sur www.service.tristar.eu. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation des dites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.



DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2012/19/EU relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (WEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.





Déclaration de conformité EC

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE. Cet appareil est destiné à être en contact avec de la nourriture et est conçu conformément à la directive CE 1935/2004/CEE.

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.

 **service** Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie
.tristar.eu unter www.service.tristar.eu

-  Die Antwort auf all Ihre Fragen
-  Tipps und Tricks für die Anwendung Ihres Produkts
-  Bestellen Sie online Ersatzteile für Ihr Produkt
-  Registrieren Sie sich für Softwareaktualisierungen für Ihr Produkt

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung, die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Reparaturzentrum durchgeführt werden(*).
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen und den Garantieanspruch erlöschen lassen.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe des Waschbeckens, das mit Wasser gefüllt ist. Wenn dieses Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen ins Wasser, um das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In landwirtschaftlichen Anwesen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- * *Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

TEILEBESCHREIBUNG

1. Antriebswelle
2. Anhebetaste
3. Netzkabel
4. Rührschüssel
5. Knethaken
6. Rührbesen
7. Schneebesen
8. Deckel mit Nachfüllöffnung
9. Bedienfeld
10. Geschwindigkeitsregler
11. Aus-Taste



VOR DEM ERSTEN VERWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Vor Erstinbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals Scheuermittel benutzen.
- Stromkabel einstecken. (Hinweis: Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Stromspannung übereinstimmt. Spannung 220 V-240 V 50 Hz)
- Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

- Benutzen Sie dieses Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitsschaltern vor.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die rotierenden Knethaken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gleichmäßige, ebene und stabile Oberfläche.
- Verbinden Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit der Steckdose, wenn das erforderliche Zubehör nicht installiert ist.

ANWENDUNG

- Um den Arm anzuheben, drücken Sie die Anhebetaste nach unten. Der Arm bewegt sich jetzt nach oben.
- Entfernen Sie die Rührschüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

- Installieren Sie das erforderliche Utensil, indem Sie die Spitze in die Antriebswelle stecken und sie durch Drehen des Utensils gegen den Uhrzeigersinn arretieren.
- Jetzt füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel.
- Installieren Sie die Rührschüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- Senken Sie den Arm mit der Anhebetaste und drücken Sie den Arm nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine richtig installierte Sicherheitssteckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit einer Geschwindigkeitsstufe zwischen 1 und 5 ein (je nach Mischung und verwendetem Zubehör).
- Für Impulsbetrieb (Kneten mit kurzen Intervallen) verwenden Sie die "IMPULS"-Taste.
- Nach dem Kneten/Rühren/Quirlen schalten Sie das Gerät mit der "AUS"-Taste aus. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Drücken Sie die Anhebetaste nach unten und der Arm wird angehoben.
- Jetzt kann die Rührschüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abgenommen werden.
- Entfernen Sie die Mischung mithilfe eines Spatels aus der Schüssel.
- Reinigen Sie die Teile wie unter "Reinigung" beschrieben .

Das Gerät schaltet laut nachstehender Tabelle automatisch in den AUS-Modus.

Geschwindigkeitseinstellung	Standard Timer
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Knethaken, Schneebesen oder Rührbesen entfernen und installieren.

- Installieren: Stellen Sie sicher, dass das Utensil richtig in die Aussparungen der Welle passt, dann nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen: Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen.

ZUBEHÖRTEILE

Schneebesen

Der Schneebesen ist ideal zum Schlagen von Eierschnee und Sahne. Die Ballonform rührt mehr Luft in die Mischung und macht sie damit luftig und leicht. Benutzen Sie den Schneebesen keinesfalls für zähen Teig, damit beschädigen Sie ihn.

Rührbesen

Der Rührbesen ist für schnelles Schlagen konzipiert und ist insbesondere zum Mixen und Pürieren geeignet.

Knethaken

Der Knethaken wird zum problemlosen Kneten von Teig benutzt.

GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Schneebesen

Beginnen Sie auf Stufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise bis zur Höchstgeschwindigkeit Stufe 5.

Rührbesen

Kuchenteig beginnen Sie auf Stufe 1, erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise bis Stufe 5. Für Mehl, Früchte und dergleichen benutzen Sie nur Stufe 1. Butter und Mehl beginnen Sie auf Stufe 1, erhöhen Sie die Geschwindigkeit nicht über Stufe 2.

Knethaken

Beginnen Sie auf Stufe 1, erhöhen Sie die Geschwindigkeit nicht über Stufe 2.

Wichtiger Hinweis für schweren Teig: Überschreiten Sie nicht die Höchstmengen, das kann zu einer Überlastung des Geräts führen. Hören Sie eine starke Geräusentwicklung vom Gerät, so schalten Sie es bitte aus und entnehmen Sie die Hälfte des Teiges. Geben Sie stets erst die flüssigen Zutaten in die Rührschüssel.

HÖCHSTMENGEN

- Fester Streusel- und Hefeteig: 2,0 kg
- Weicher Hefeteig: 2,5 kg
- Kuchenteig: 2,7 kg

EMPFOHLENE REZEPTE

HINWEIS: Sie können die Zutaten, Menge und Methoden je nach Geschmack oder Anwendung auswählen.

Pizzateig, Stufe 1-4

Zutaten

400 g Weizenmehl, 250 ml warmes Wasser, 1/2 TL Zucker, 1 Stück aktive Trockenhefe (ca. 2-1/2 TL), 1-1/2 TL Olivenöl und 1 TL Salz

Zubereitung:

Mehl in die Schüssel einfüllen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel oder Kanne mischen. Den Mixer auf Stufe 1-2 laufen lassen und die Flüssigkeit langsam zugeben. Sobald sich die Zutaten vermischen und die Teigkugel geformt wird, die Geschwindigkeit auf 3-4 erhöhen. Ein paar Minuten bei dieser Geschwindigkeit kneten, bis die Kugel geschmeidig ist.

Aus der Schüssel entfernen und in 2-4 Stücke aufteilen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Pizzaböden (rund oder rechteckig) ausrollen, dann auf ein Backblech oder eine Pizzapfanne legen. Tomatenmark auf der Pizza verteilen und belegen – Pilze, Schinken, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Spinat, Artischocken, etc. Getrocknete Kräuter und Mozzarella darauf verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C/400°F/Gas 6 ca. 15-20 Minuten backen, bis der Belag Blasen wirft und die Pizza goldbraun ist.

Grundrezept für Weißbrot, Stufe 3-5

Zutaten:

600 g backstarkes Weißbrotmehl, 1 Stück aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL), 345 ml warmes Wasser, 1 TL Sonnenblumenöl oder Butter, 1 TL Zucker, 2 TL Salz

Zubereitung:

Das Rezept für Pizzateig verwenden, dann den Teig in eine Schüssel füllen, zudecken und an einem warmem Ort gehen lassen, bis er doppelt so groß ist (30-40 Minuten). Den Teig entfernen und anstechen, um Luft zu entfernen. Auf einem bemehlten Brett leicht kneten, einen Laib formen oder in eine Form geben, zudecken und weitere 30 Minuten an einem warmem Ort gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C/400°F/Gas 6 ca. 25-30 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist und unten hohl klingt.

Grundrezept für Schaumgebäck, Stufe 5

Zutaten:

4 Eiweiß, 100 g Streuzucker, 100 g Puderzucker kombinieren

Zubereitung:

Eiweiß in eine Schüssel geben und bei Stufe 6 verarbeiten, bis es relativ

steif wird. Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und nochmals rühren, bis die Mischung geschmeidig und zu steifem Schnee geschlagen ist. Die Schüssel abnehmen und den restlichen Zucker mit einem Metallöffel einstreuen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Schaumgebäckmischung mit einem Löffel in ovale Stücke formen oder biegen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und auf die unterste Schiene eines kalten Ofens (120°C/250°F/Gas ½) 1½ Stunden legen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Mit weichen Früchten, Schokolade und Schlagsahne garnieren.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle, die das Geräte beschädigen würden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

RÜHRSCHÜSSEL, MIXERZUBEHÖR

ACHTUNG:

- Die Komponenten sind nicht spülmaschinenfest. Wenn Sie Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln ausgesetzt werden, können Sie sich verformen oder verfärben.
- Komponenten, die mit Speisen in Kontakt gekommen sind, können in Seifenwasser gereinigt werden.
- Die Teile vor dem Wiederanbringen am Gerät gründlich trocknen lassen.
- Bitte etwas Speiseöl auf die getrockneten Schrauben träufeln.

GARANTIE

- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
 - o Herunterfallen des Geräts.
 - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte.
 - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
 - o Normalem Verschleiß des Geräts.
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Richtlinie 2011/83/EU nicht außer Kraft.
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.
- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.
- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn während der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Werksgarantie abgedeckt sind, können Sie das Gerät am Einkaufsort gegen ein neues umtauschen lassen.
- Bei Fragen oder Beanstandungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Dieses Gerät hat eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- In dieser Garantie sind nur Material- oder Herstellungsfehler eingeschlossen.
- Wenn Sie einen Anspruch geltend machen möchten, reichen Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung mit der Quittung bei Ihrem Händler ein.
- Die Beschädigung von Zubehöerteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.service.tristar.eu. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.



UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.





EC-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie „Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet. Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln und in Übereinstimmung mit der EU Richtlinie 1935/2004/EEC konstruiert.

Estimado cliente,

Ehonorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.


service Puede encontrar toda la información y recambios en
.tristar.eu www.service.tristar.eu

-  Respuestas a todas sus preguntas
-  Recomendaciones y consejos de uso de su producto
-  Encargue recambios para su producto en línea
-  Regístrese para actualizaciones de software de su producto

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un centro de ceparación competente cualificado (*).
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- El uso de accesorios no son recomendados por el fabricante puede provocar heridas e invalidar la garantía que pueda tener.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión cuando esté conectado a la alimentación.

- No utilice el dispositivo en el cuarto de baño ni cerca de un fregadero llenó de agua. Si este aparato se ha caído en el agua, bajo ninguna circunstancia agarre el aparato, primero saque el enchufe de la toma.
 - Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
 - Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes
 - Granjas
 - Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
 - Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensitivas y mentales reducidas y con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser hechos por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
 - Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- * *Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.*

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Eje de salida
2. Botón de elevación
3. Cable de alimentación
4. Recipiente
5. Gancho de masa
6. Batidora
7. Espumadera
8. Tapa con apertura de llenado
9. Panel de control
10. Botones de velocidad
11. Botón de apagado



ANTES DEL PRIMER USO

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. No utilice nunca productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión local antes de conectar al aparato. Tensión 220-240 V 50 Hz)
- Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTA MÁQUINA

- Utilizar la máquina sólo bajo supervisión.
- No interferir con ningún interruptor de seguridad
- No introducir ningún objeto en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
- Colocar la máquina sobre una superficie lisa, plana y estable.
- No introducir el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

USO

- Para levantar el brazo, pulsar el botón de elevación. El brazo se moverá hacia arriba.

- Retirar el recipiente girándolo en sentido contrario a las agujas de reloj.
- Montar el accesorio necesario mediante la inserción de la parte superior en el eje de salida y asegurarlos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Introducir los ingredientes en el recipiente.
- Instale el recipiente de mezcla girándolo hacia la derecha hasta que encaje.
- Bajar el brazo con el botón de elevación y empujarlo hacia abajo.
- Introducir el cable de alimentación en un enchufe debidamente instalado.
- Encienda el aparato usando un nivel de velocidad entre 1 y 5 (correspondiente a la mezcla y el accesorio utilizado).
- Para el funcionamiento con pulso (amasado con intervalos breves), use el botón "PULSO".
- Tras amasar/remover/batir use el botón "APAGADO" para apagar el aparato. Desconecte el enchufe de alimentación a continuación.
- Pulsar el botón de elevación y el brazo se levantará.
- El recipiente se puede quitar girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retirar la mezcla del recipiente con la ayuda de una espátula.
- Limpiar las piezas como se describe en el apartado "Limpieza".

El aparato pasará a modo APAGADO según la tabla siguiente

Posición de velocidad	Temporizador por defecto
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Cómo quitar e instalar el gancho para masa, espumadera o batidora

- Instalar: asegurarse de que el accesorio se ajuste correctamente en las muescas del eje, empujar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Quitar: empujar y girar en sentido de las agujas del reloj.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS**Varilla mezcladora**

La varilla mezcladora es ideal para batir huevos, nata y aderezos. Su forma de globo añade más aire a la mezcla, lo que crea una masa ligera y esponjosa. No utilice nunca la varilla mezcladora para mezclas pesadas, por ejemplo, una mezcla de huevos, manteca y azúcar, ya que esto podría dañarla.

Varilla batidora

La varilla batidora está diseñada para obtener mejores resultados en las mezclas en menos tiempo. Este accesorio es especialmente adecuado para batir, mezclar y hacer purés.

Gancho para masa

Sirve para amasar y mezclar todo tipo de masas rápidamente y sin esfuerzo.

VELOCIDAD CORRECTA PARA LOS ACCESORIOS DE LA BATIDORA**Varilla mezcladora**

Comenzar en la velocidad 1 y aumentar gradualmente la velocidad hasta el máximo (5).

Varilla batidora

Preparado para tartas: empezar en la velocidad 1 y, poco a poco, ir aumentando la velocidad hasta el máximo (5). Para mezclar harina, fruta, etc. En cualquier punto del proceso: sólo en velocidad 1. Para ligar harina y manteca: empezar en la velocidad 1 y aumentar como máximo hasta la velocidad 2.

Gancho para masa

Comenzar en la velocidad 1 y aumentar, como máximo, a la velocidad 2. Nota importante para hacer masas pesadas. No exceda nunca las cantidades máximas que se indican a continuación, ya que el dispositivo podría sufrir una sobrecarga. Si oye ruidos que indiquen que el dispositivo tiene problemas para hacer la mezcla, apáguelo y saque la mitad de la masa. Mezcle la masa en 2 veces. Primero coloque los ingredientes líquidos en el recipiente, son más fáciles de mezclar.

CANTIDADES MÁXIMAS

- Masa para crumble y masa con levadura dura: 2.0 kg.
- Masa con levadura suave: 2,5 kg.
- Mezcla para tarta: 2.7 kg.

RECETAS SUGERIDAS

IMPORTANTE: es posible modificar los ingredientes, cantidades y modos a su propio gusto o aplicación.

Masa para pizza, nivel 1-4*Ingredientes*

400 g de harina normal, 250 ml de agua caliente, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 sobre de levadura activa seca (alrededor de 2-1/2 cucharaditas), 1-1/2 cucharadita de aceite de oliva y una cucharadita de sal.

Preparación:

Poner la harina en el recipiente. Mezclar los restantes ingredientes en un tazón o una jarra. Encender la batidora a velocidad 1-2, y añadir poco a poco el líquido. A medida que se añaden los ingredientes y la bola de masa se forma, aumentar la velocidad a 3-4. Amasar durante un par de

minutos a esta velocidad, hasta que la bola de masa esté suave. Retirar del recipiente y dividir en 2-4 trozos. Hacer pequeñas bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada, a continuación, ponerlas en una bandeja para hornear o bandeja de pizza. Añadir sobre las bases de pizza salsa de tomate y los demás ingredientes - setas, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc. Cubrir con hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva. Hornear en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 15-20 minutos, hasta que los ingredientes hagan burbujas y estén dorados.

Pan blanco básico, nivel 3-6

Ingredientes:

600 g de harina de pan blanco, 1 sobre de levadura activa seca (aproximadamente 2 ½ cucharadas), 345 ml de agua tibia, 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal

Preparación:

Seguir las instrucciones de mezcla de masa de pizza, a continuación, poner la masa en un bol, cubrir y dejar reposar en un lugar cálido hasta que se ha duplicado en tamaño (30-40 minutos). Retirar la masa y aplastarla para eliminar el aire. Amasar ligeramente sobre una tabla enharinada, darle la forma de un pan o colocarla en un molde, cubrir y dejar en un lugar cálido para que crezca durante otros 30 minutos. Hornear en un horno precalentado a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 durante 25-30 minutos, hasta que se dore y suene hueco en la parte inferior.

Merengues básicos, nivel 5-6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 100 g de azúcar glas Combine

Preparación:

Poner las claras de huevo en el recipiente y encender a velocidad 6 hasta alcanzar el punto de nieve. Añadir la mitad del azúcar y batir de nuevo hasta que la mezcla esté suave y se haya formado el punto de nieve. Retirar el recipiente y añadir suavemente el resto del azúcar con una cuchara de metal. Disponer a forma de óvalos en una bandeja de hornear con una cuchara o con la manga pastelera. Espolvorear con el resto del azúcar y poner en el espacio inferior del horno frío (120 ° C / 250 ° F / gas ½) durante 1 hora y media. Dejar enfriar sobre una rejilla. Cubrir con frutas suave, chocolate y crema de azúcar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

RECIPIENTE DE MEZCLA, EQUIPO DE MEZCLA

PRECAUCIÓN:

- Los componentes no son adecuados para la limpieza en el lavavajillas. Si se expone al calor o a detergentes cáusticos podrían deformarse o perder el color.

- Los componentes que han estado en contacto con alimentos pueden lavarse con agua y jabón.
- Dejar que las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el dispositivo.
- Por favor, aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre los tornillos después de que se hayan secado.

GARANTÍA

- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
 - o En caso de caída del aparato
 - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
 - o En caso de un uso incorrecto del aparato
 - o Por el desgaste habitual del aparato
- Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 2011/83/EU.
- Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
- Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.
- Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
- Si se produce algún problema durante los dos años a partir de la fecha de compra, al estar cubierto por la garantía, podrá dirigirse al punto de compra y cambiar el aparato por uno nuevo.
- Si tiene cualquier pregunta o dudas acerca de conformidades, contacte a representante comercial de su “punto de compra”
- Este aparato está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra (recibo).
- Esta garantía solo incluye defectos de fabricación o de los materiales.
- Si desea realizar una reclamación, devuelva la máquina completa en su embalaje original al representante comercial, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la aparato entera. Puede encontrar toda la información y recambios en www.service.tristar.eu. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.



NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EU para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para medio ambiente y la salud humana.





Declaración de conformidad EC

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidad Electromagnética" y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC. Este aparato se ha diseñado para entrar en contacto con alimentos y se ha diseñado de acuerdo con la Directiva 1935/2004/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

 **service** **Encontra todas as informações e peças de substituição**
.tristar.eu **em www.service.tristar.eu**

-  Uma resposta para todas as suas perguntas.
-  Sugestões e truque para utilizar o seu produto.
-  Encomende peças de substituição para o seu produto na Internet.
-  Registe o seu produto para obter atualizações de software.

CUIDADOS IMPORTANTES

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um reparação qualificado e competente (*).
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- A utilização de acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos e invalidará qualquer garantia que possa ter.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.

- O utilizador não pode deixar o aparelho sem supervisão quando o mesmo está ligado à corrente.
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou nas proximidades de um lavatório com água. Se este aparelho tiver caído na água, não o agarre, em nenhuma circunstância. Primeiro, desligue-o da corrente.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Este dispositivo é para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e competência desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem 8 ou mais anos de idade e o façam sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

* *Reparação qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse reparação.*

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1. Veio de saída
2. Botão de elevação
3. Cabo de alimentação
4. Taça misturadora
5. Gancho para amassar
6. Misturador
7. Batedor
8. Tampa com abertura para abastecimento
9. Painel de controlo
10. Botões de velocidade
11. Botão para desligar



ANTES PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, o papel de protecção ou o plástico do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local antes de ligar o aparelho. Tensão: 220 V-240 V 50 Hz.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície plana e estável e garanta um mínimo de 10 cm de espaço livre em redor do dispositivo. Este dispositivo não é adequado a instalação num armário ou a utilização no exterior.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA ESTA MÁQUINA

- Manuseie apenas esta máquina sob supervisão.
- Não interfira com nenhum comutador de segurança.
- Não insira nada nos ganchos rotativos enquanto a máquina estiver em funcionamento.
- Coloque a máquina numa superfície suave, plana e estável.
- Não insira a ficha da máquina na tomada sem instalar todos os acessórios necessários primeiro.

UTILIZAÇÃO

- Para levantar o braço, prima o botão de elevação. O braço mover-se-á para cima.
- Remova a taça misturadora rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

- Monte o utensílio necessário inserindo a parte superior no veio de saída e fixe-o, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Encha a taça misturadora com os ingredientes.
- Baixe o braço utilizando o botão de elevação e prima o braço para baixo.
- Insira a ficha na tomada de alimentação instalada adequadamente.
- Ligue a máquina utilizando a alavanca de velocidade entre 1 e 5 (correspondendo à mistura e ao acessório que é utilizado).
- Para operação de pulso (amassar em intervalos pequenos), utilize o botão "PULSE"
- Após amassar/misturar/bater, utilize o botão "OFF" para desligar o aparelho. Depois retire a ficha eléctrica.
- Prima o botão de elevação para levantar o braço.
- A taça misturadora pode agora ser removida rodando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
- Remova a mistura da taça com a ajuda de uma espátula.
- Limpe as peças conforme descrito na secção "Limpeza".

O electrodoméstico irá alterar para modo OFF automaticamente de acordo com a tabela abaixo

Configuração de velocidade	Temporizador Padrão
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Modo de remoção e instalação do gancho para amassar, batedor ou misturador

- Instalação: certifique-se de que o utensílio fica encaixado correctamente nos nós do veio e empurre e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio
- Remoção: empurre e rode no sentido dos ponteiros do relógio.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS MISTURADORES

Pá misturadora

Ideal para bater ovos, natas e cremes. O formato de balão integra ar na mistura, dando origem a uma massa arejada e leve. Nunca usar esta pá para misturas pesadas (por exemplo uma mistura de ovos, manteiga e açúcar) dado que poderiam danificar este acessório.

Pá batedora

A pá batedora destina-se a obter um melhor resultado de mistura num curto espaço de tempo. A pá batedora é especialmente adequada para bater e misturar.

Pá de amassar

Mistura e amassa todos os tipos de massas sem esforço.

PROGRAMAÇÃO DAS VELOCIDADES CORRECTAS DOS ACESSÓRIOS MISTURADORES

Pá misturadora

Iniciar na posição 1 e, gradualmente, aumentar para a velocidade máxima na posição 5.

Pá batedora

Massa de bolos, iniciar na posição 1 e, gradualmente, aumentar para a velocidade máxima na posição 5. Adicionar farinha, frutas, etc. apenas na posição 1; Misturar manteiga com farinha: começar na posição 1, aumentar no máximo para a posição 2.

Pá de amassar

Iniciar na posição 1, velocidade máxima na posição 2. Importante para preparar massas pesadas. Nunca exceder as quantidades máximas mencionadas abaixo, porque o aparelho poderá ficar

sobrecarregado. Se notar que o aparelho funciona com dificuldade, desligá-lo e retirar metade da massa. Preparar a massa em duas vezes separadas. Para maior facilidade de mistura, colocar primeiro os ingredientes líquidos na taça.

QUANTIDADES MÁXIMAS

- Massas areadas e massas pesadas com fermento: 2,0 kg.
- Massas leves com fermento: 2,5 kg.
- Massa para bolos: 2,7 kg.

RECEITAS SUGERIDAS

NOTA: pode ajustar os ingredientes, quantidades e modos ao seu gosto ou aplicação.

Massa de piza, nível 1-4

Ingredientes

400g de farinha, 250ml de água morna, 1/2 colher de chá de açúcar, levedura seca activa (cerca de 2-1/2 colheres de chá), 1-1/2 colher de chá de azeite e 1 colher de chá de sal.

Preparação:

Coloque a farinha na taça. Misture os restantes ingredientes numa taça ou jarro. Coloque a misturadora a funcionar a uma velocidade de 1-2 e, gradualmente, adicione o líquido. À medida que for adicionando os ingredientes, e a taça da massa fica mais composta, aumente a velocidade para 3-4. Amasse durante dois minutos a esta velocidade, até a massa ficar macia. Remova a massa da taça e divida-a em 2-4 pedaços. Amasse em bases de piza (círculos ou rectângulos) numa superfície com farinha e, em

seguida, coloque-as num tabuleiro de levar ao forno. Coloque calda de tomate e ingredientes nas bases da piza – cogumelos, presunto, azeitonas, tomates, espinafres, alcachofras, etc. Finalize com ervas secas, pedaços de mozzarella e umas gotas de azeite. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C/400°F/a gás 6 durante 15-20 minutos, até os ingredientes borbulhar e ficarem dourados.

Pão branco normal, nível 3-6

Ingredientes:

600g de farinha para pão branco e levedura (cerca de 2½ colher de chá), 345ml de água morna, 1 colher de chá de óleo de girassol ou manteiga, 1 colher de chá de açúcar e 2 colheres de chá de sal

Preparação:

Utilize as instruções de mistura da massa de piza e, em seguida, coloque a massa numa taça, tape e deixe num local quente até duplicar o respectivo tamanho (30-40 minutos). Remova a massa e amasse para remover o ar. Amasse ligeiramente numa superfície com farinha, dê a forma de rolo ou coloque a massa numa tina, tape e deixe num local quente durante mais 30 minutos. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C/400°F/gás 6 durante 25-30 minutos, até ficar dourado e oco por baixo.

Merengues normais, nível 5-6

Ingredientes:

4 claras de ovo, 100g de açúcar extrafino e 100g de açúcar glacé

Preparação:

Coloque as claras do ovo na taça e bata à velocidade 6, até ficarem em castelo. Adicione metade do açúcar e bata novamente até a mistura ficar suave e se formarem picos firmes. Retire a taça e junte aos poucos o resto

do açúcar com uma colher. Forre um tabuleiro de ir ao forno e coloque a mistura do merengue em formas ovais. Pulverize com o resto do açúcar A e coloque na prateleira mais baixa do forno (120°C/250°F/gás ½) durante 1½ hora. Arrefeça num grelha. Cubra com bagas, chocolate e creme doce.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho e espere que arrefeça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, escovas metálicas ou esfregões de palha-de-aço, que danificam o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. O aparelho não é adequado para a máquina de lavar louça.

PT

TAÇA MISTURADORA, EQUIPAMENTO DE MISTURA

ATENÇÃO:

- Os componentes não podem ser lavados na máquina. Se forem expostos ao calor ou detergentes cáusticos ficarão deformados ou descolorados.
- Os componentes que entraram em contacto com alimentos podem ser limpos com água e detergente.
- Deixe as peças secarem totalmente antes de voltar a montar o dispositivo.
- Aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal nos parafusos depois destes secarem.

GARANTIA

- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
 - o O aparelho tiver caído
 - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
 - o Utilização indevida do aparelho
 - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 2011/83/EU.
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.
- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas nos 2 anos seguintes à data da aquisição do aparelho, cobertos pela garantia da fábrica, pode dirigir-se ao ponto de aquisição para que seja substituído por um novo aparelho.
- Para colocar questões ou queixas, contacte o seu revendedor “ponto de aquisição”
 - Este aparelho está coberto por uma garantia de 24 meses após a data de aquisição (recibo).
 - Apenas defeitos do material ou de fabrico estão cobertos por esta garantia.
 - Se pretender efectuar uma queixa, devolva o aparelho na embalagem original ao revendedor, juntamente com o recibo.
 - Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Encontra todas as informações e peças de substituição em www.service.tristar.eu. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
 - Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
 - A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
 - Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.



ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem

A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

Produto

Este aparelho está equipado com uma marca, de acordo com a Directiva europeia 2012/19/EU relativa a Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (WEEE). Ao assegurar que este produto é correctamente processado enquanto resíduo, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana.





Declaração de conformidade EC

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC". Este aparelho está concebido para entrar em contacto com alimentos e está em conformidade com a Directiva CE 1935/2004/EEC.

Drogi kliencie,

Składamy gratulacje i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcje użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.


service Wszelkie informacje i części zamienne są na stronie
.tristar.eu www.service.tristar.eu

-  Odpowiedź na wszystkie Twoje pytania
-  Wskazówki i podpowiedzi dotyczące używania produktu
-  Zamów części zamienne dla swojego produktu on-line
-  Zarejestruj się, aby otrzymywać uaktualnienia dotyczące Twojego produktu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielał instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego naprawa(*).
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób

uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.

- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru gdy jest podłączone do prądu.
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu
 - Ośrodkach oferujących noclegi ze śniadaniem
 - Gospodarstwach rolnych
- Kabel nie powinien zwiisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi możliwościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

* *Kompetentny i wykwalifikowany naprawa: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Wałek wyjściowy
2. Przycisk unoszenia
3. Kabel zasilający
4. Miska do mieszania
5. Hak do ciasta
6. Ubijak
7. Trzepaczka
8. Pokrywka z otworem do napełniania
9. Panel kontrolny
10. Przyciski prędkości
11. Wyłącznik



PEZRÓD PIERWSZE UŻYTKOWANIE

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wymiowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50 Hz).
- Umieścić urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie nie jest odpowiednie do instalacji w szafce lub do wykorzystania na zewnątrz.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA TEGO URZĄDZENIA

- Urządzenie to może pracować tylko pod nadzorem.
- Nie należy przerywać pracy urządzenia żadnymi wyłącznikami bezpieczeństwa.
- Nie wkładać niczego pomiędzy obracające się haki ubijaka w trakcie pracy maszyny.
- Urządzenie ustawiać na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wkładać wtyczki kabla zasilania urządzenia do gniazdka zasilającego bez uprzedniego zamontowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.

UŻYTKOWANIE

- Aby unieść ramię, należy nacisnąć przycisk unoszenia. Ramię podniesie się w górę.
- Wyjąć miskę do mieszania przez obrócenie jej w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).
- Zamocować wymagane narzędzie, wsuwając jego górną część w wałek wyjściowy i zablokować je poprzez obrót narzędziem w prawo (w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara).
- Teraz napełnić miskę do mieszania swoimi składnikami.
- Opuścić ramię, naciskając przycisk unoszenia i ręką przesuwając ramię w dół.
- Wsunąć wtyczkę kabla zasilania do prawidłowo zainstalowanego i zabezpieczonego gniazdka sieciowego.
- Włączyć urządzenie wybierając poziom prędkości pomiędzy 1 a 5 (w zależności od mieszanki i używanej końcówki).
- Dla pulsowania (wyrabianie ciasta w krótkich odstępach czasu), użyj przycisku "PULS"
- Po wyrobieniu ciasta/mieszaniu/ubijaniu naciśnij przycisk "OFF", aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nacisnąć przycisk unoszenia, a ramię urządzenia podniesie się.
- Teraz można zdjąć miskę mieszania poprzez jej obrót w lewo.
- Posługując się łopatką, usunąć mieszanek z miski.
- Części oczyścić i umyć zgodnie z opisem zawartym w części "Czyszczenie".

Urządzenie wyłączy się automatycznie zgodnie z tabelą poniżej

Ustawienie prędkości	Domyślny timer
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.

4	9 min.
5	9 min.

Sposób demontażu i montażu haka do zagniatania ciasta, ubijaka czy trzepaczki

- Montaż: sprawdzić, czy narzędzie dobrze jest osadzone w wycięciach wału, wepchnąć i obrócić nim w lewo.
- Demontaż: nacisnąć i obrócić nim w prawo.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW DO MIKSOWANIA

Mikser

Mikser jest idealny do ubijania jajek, śmietany i rzadkiego ciasta. Kształt balonu wprowadza do mieszanki więcej powietrza, dzięki czemu uzyskuje się lekką i puszystą masę. Nigdy nie należy używać miksera do twardych mieszanek, takich jak na przykład połączenie jajek, tłuszczu i cukru, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.

Ubijacz

Ubijacz zapewnia lepsze rezultaty ubijania w krótkim czasie. Ubijacz nadaje się w szczególności do miksowania, mieszania i przecierania.

Hak do ciasta

Wszelkiego rodzaju ciasto zostanie szybko zmiksowane i zagniecione bez żadnego wysiłku.

PRAWIDŁOWE USTAWIENIA PRĘDKOŚCI DLA AKCESORIÓW DO MIKSOWANIA

Mikser

Należy rozpocząć od pozycji 1, a następnie stopniowo zwiększać maksymalną prędkość do pozycji 5.

Ubijacz

Rzadkie ciasto — należy rozpocząć od pozycji 1, a następnie stopniowo zwiększać maksymalną prędkość do pozycji 5. Mąka, owoce itp. — na każdym etapie: tylko pozycja 1. Miksowanie masła z mąką — należy rozpocząć od pozycji 1 i zwiększyć maksymalnie do pozycji 2.

Hak do ciasta

Należy rozpocząć od pozycji 1 i zwiększyć maksymalnie do pozycji 2. Ważna uwaga dotycząca przygotowywania ścisłego ciasta. Nigdy nie należy przekraczać przedstawionych poniżej maksymalnych ilości, aby uniknąć przeciążenia urządzenia. Po usłyszeniu, że urządzenie ma trudności z miksowaniem, należy je wyłączyć i wyjąć połowę ciasta. Ciasto należy miksować w 2 etapach. Najpierw należy wlać do miski wszystkie płynne składniki, ich miksowanie jest bowiem łatwiejsze.

MAKSYMALNE ILOŚCI

- Kruche ciasto i ścisłe ciasto drożdżowe: 2,0 kg
- Miękkie ciasto drożdżowe: 2,5 kg
- Ciasto w proszku: 2,7 kg

PROPONOWANE PRZEPISY

Uwaga: można dobrać składniki, ilości oraz tryb przygotowania według własnego gustu czy podawania.

Ciasto na pizzę, poziom 1-4

Składniki

400g mąki zwykłej, 250ml ciepłej wody, 1/2 łyżeczki cukru, 1 opakowanie suchych drożdży aktywnych (około 2-1/2 łyżeczki), 1-1/2 łyżeczki oliwy z oliwek oraz 1 łyżeczka soli.

Wykonanie:

Mąkę umieścić w misce. Pozostałe składniki wymieszać w misce lub w garnku. Włączyć mikser z ustawioną prędkością 1-2 i stopniowo dodawać ciecz. Gdy składniki połączą się i kula ciasta stanie się bardziej uformowana, zwiększyć prędkość do 3-4. Z taką prędkością ugniatać ciasto przez kilka minut, aż kula ciasta stanie się gładka. Wyłączyć mieszanie, a kulę ciasta wyjąć z miski i podzielić na 2-4 porcje. Kolejno rozwałkować je na posypanej mąką powierzchni jako podstawy do pizzy (w postaci kół czy prostokątów). Następnie położyć je na blasze do pieczenia lub tacy do pizzy. Przesmarować podstawy pizzy pastą pomidorową i położyć dodatki: pieczarki, szynkę, oliwki, suszone pomidory, szpinak, karczochy itp.. Posypać na wierzch zioła, kawałki sera mozzarella i skropić oliwą z oliwek. Piec w rozgrzanym piekarniku gazowym w temperaturze 200°C/400°F/gaz 6 przez 15-20 minut, aż dodatki pizzy będą bąbelkowały i przyrumienią się.

Prosty przepis na biały chleb, poziom 3-6*Składniki:*

600g mąki wysokoglutenuowej na biały chleb, 1 torebka suchych drożdży aktywnych (około 2 1/2 łyżeczki), 345 ml ciepłej wody, 1 łyżeczka oleju słonecznikowego lub masła, 1 łyżeczka cukru, 2 łyżeczki soli

Wykonanie:

Wykorzystać instrukcję mieszania ciasta do pizzy, następnie włożyć ciasto do miski, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość (30-40 minut). Ciasto wyjąć i przebić w celu usunięcia powietrza. Lekko zagnieść na posypanej mąką desce, ukształtować w bochenek lub włożyć do blachy, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu, aby urosło przez następne 30 minut. Piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/gaz 6 przez 25-30 minut do zarumienienia i uzyskania głuchej dźwięku, pukając w spód bochenka.

Proste bezy, poziom 5-6*Składniki:*

4 kurze białka, 100 g cukru pudru, 100 g cukru do lukru lub cukru z dodatkiem skrobii kukurydzianej

Wykonanie:

Białka włożyć do miski i ubijać z prędkością ustawioną na 6 do osiągnięcia sztywnej piany. Dodać połowę cukru i ponownie ubijać do uzyskania jednorodnej mieszaniny i formowania się sztywnych fal. Wyjąć miskę i metalową łyżką, lekko mieszając, dodać pozostały cukier. Łyżką lub innym narzędziem przygotowaną masę rozprowadzić po blasze do pieczenia, tworząc owalne kształty. Placki posypać pozostałym cukrem A i wstawić do odpowiednio nagrzanego piekarnika. Piec na najniższym poziomie (120°C/250°F/ gaz ½) przez 1½ godziny. Po upieczeniu pozostawić w piekarniku do schłodzenia. Udekorować miękkimi owocami, czekoladą i kremem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy odłączyć od zasilania i poczekać aż całkowicie ostygnie.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

MISKA DO MIESZANIA (MAKUTRA), SPRZĘT MIESZAJĄCY

PRZESTROGA:

- Elementy wyposażenia nie nadają się do mycia w zmywarce do mycia naczyń. Wystawione na ciepło czy działanie żrących środków czyszczących mogą ulec deformacji lub odbarwieniu.
- Elementy stykające się bezpośrednio z żywnością można myć w wodzie z dodatkiem środka myjącego.
- Przed ponownym złożeniem urządzenia należy umożliwić jego częściom dokładne ich wyschnięcie.
- Ewentualnie na suche śruby można nałożyć delikatną warstwę oleju roślinnego.

GWARANCJA

- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
 - o upadku urządzenia,
 - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
 - o niewłaściwego użytkownika urządzenia,
 - o normalnego zużywania się urządzenia.
- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 2011/83/EU.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.

- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.
- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu”.
- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- W przypadku roszczenia należy przekazać sprzedawcy całe urządzenie wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. Wszelkie informacje i części zamienne są na stronie www.service.tristar.eu. Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkownika.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.



WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

Urządzenie to posiada znak zgodności z dyrektywą europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia tego produktu pomoże w uniknięciu możliwego niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.





Deklaracja zgodności EC

To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC „Kompatybilność Elektromagnetyczna” oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC. To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą 1935/2004/EEC, może wchodzić w kontakt z żywnością.

Caro cliente,

Congratulazioni e grazie per aver comprato questo prodotto di alta qualità. La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni cosicché possa utilizzare al meglio l'apparecchio. Questo manuale include tutte le istruzioni necessarie e i consigli per utilizzare, pulire ed effettuare la manutenzione di questo apparecchio. Se segue queste istruzioni avrà la garanzia di un risultato eccellente, le farà risparmiare tempo e le eviterà problemi. Ci auguriamo che ottenga grandi soddisfazioni dall'utilizzo di questo apparecchio.


service Puoi trovare tutte le informazioni e le parti sostituibili
 .tristar.eu su www.service.tristar.eu

-  Una risposta a tutte le tue domande
-  Consigli e trucchi su come usare il prodotto
-  Ordina le parti da sostituire per il tuo prodotto online
-  Registrati per gli aggiornamenti del software per il tuo prodotto

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un riparazione qualificato (*).
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni e invalidare la garanzia.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.

- L'utente non deve lasciare il dispositivo incustodito quando è collegato all'alimentazione.
 - Non utilizzare l'apparecchio nella stanza da bagno o vicino a un lavandino pieno d'acqua. Se l'apparecchio è caduto nell'acqua, non afferrare l'apparecchio, ma sfilare prima la spina dalla presa .
 - E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
 - Quest'apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Staff delle aree cucine in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast
 - Fattorie
 - Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
 - L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervisione o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
 - Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- * *Riparazione competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'riparazione.*

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Albero di uscita
2. Pulsante di sollevamento
3. Cavo di alimentazione
4. Ciotola per miscelazione
5. Gancio impasto
6. Frullino
7. Frusta
8. Coperchio con apertura per rifornimento
9. Pannello di comando
10. Pulsanti velocità
11. Pulsante di spegnimento



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti rimovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: assicurarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda a quella della rete locale prima di collegare il dispositivo. Tensione: 220V-240V 50Hz)
- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e assicurare uno spazio libero minimo di 10 cm intorno al dispositivo. Questo dispositivo non è adatto ad essere installato in un mobiletto o per un uso esterno.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SPECIALI PER QUESTO APPARECCHIO

- Azionare questo apparecchio esclusivamente sotto supervisione
- Non interferire con alcun interruttore di sicurezza.
- Non inserire alcun oggetto nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Collocare la macchina su una superficie di lavoro liscia e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di rete senza aver installato tutti gli accessori necessari.

UTILIZZO

- Per alzare il braccio, premere il pulsante di sollevamento. Il braccio ora si sposta verso l'alto.
- Rimuovere la ciotola di miscelazione ruotandola in senso antiorario.
- Montare l'utensile richiesto inserendone la parte superiore sull'albero e bloccarlo ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire ora la ciotola con gli ingredienti.

- Abbassare il braccio mediante il pulsante di sollevamento.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa di rete protetta opportunamente installata
- Accendere l'apparecchio usando un livello di velocità compreso tra 1 e 5 (corrispondente alla miscela e all'accessorio utilizzati).
- Per il funzionamento a impulsi (impasto a brevi intervalli), utilizzare il pulsante "PULSE".
- Dopo aver impastato/mescolato/frullato, utilizzare il pulsante "OFF" per spegnere l'apparecchio. Quindi rimuovere la spina dalla presa di rete.
- Premere il pulsante di sollevamento verso il basso per sollevare il braccio.
- La ciotola di miscelazione può essere ora rimossa ruotandola in senso antiorario.
- Rimuovere la miscela dalla ciotola con l'aiuto di una spatola.
- Pulire le parti secondo quanto descritto nella sezione "Pulizia".

L'apparecchio passerà automaticamente alla modalità OFF secondo la tabella seguente

Impostazione velocità	Timer predefinito
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Come rimuovere e installare il gancio dell'impasto, la frusta o il frullino

- Installazione: accertarsi che l'utensile si innesti correttamente nelle tacche dell'albero, spingerlo e ruotarlo in senso antiorario.
- Rimozione: premerlo e ruotarlo in senso orario.

USO DEGLI ACCESSORI PER IL MIX

Mixer

Il mixer è ideale per battere le uova, la crema e i composti. La forma sferica aggiunge più aria alla miscela che crea una massa leggera. Non usare il mixer per miscele pesanti a esempio per una miscela di uova, grassi e zucchero, in quanto ciò potrebbe danneggiare il mixer.

Frusta

La frusta è progettata per un miglior risultato di miscelazione in breve tempo. La frusta è ideale soprattutto per miscelare, mescolare e passare.

Gancio impastatore

Tutti i tipi di impasto saranno velocemente mescolati e impastati senza sforzo.

LE CORRETTE IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ DEGLI ACCESSORI PER IL MIX

Mixer

Partire dalla posizione 1 e aumentare molto gradualmente fino alla velocità massima nella posizione 5.

Frusta

Impasto per torta, partire dalla posizione 1 e aumentare gradualmente fino alla velocità massima nella posizione 5. Aggiungere farina, frutta, ecc. durante la preparazione; Solo posizione 1. Per mescolare il burro alla farina, iniziare dalla posizione 1, quindi passare alla posizione 2.

Gancio impastatore

Partire dalla posizione 1, velocità massima nella posizione 2. Importante per la realizzazione di impasti duri. Mai superare i valori massimi come riportato di seguito, in quanto l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Se durante la miscelazione l'apparecchio manifesta

anomalie, spegnerlo e rimuovere metà dell'impasto. Mescolare l'impasto in 2 volte. Prima porre nella vaschetta gli ingredienti liquidi, ciò faciliterà il mescolamento.

QUANTITÀ MASSIME

- Impasto sbriciolato e impasto lievitato: 2,0 kg.
- Impasto lievitato morbido: 2,5 kg.
- Mix per torta: 2,7 kg.

RICETTE CONSIGLIATE

NOTA: è possibile correggere ingredienti, quantità e modalità secondo il proprio gusto o applicazione.

Pasta per pizza, livello 1-4

Ingredienti

400 g di farina semplice, 250 ml di acqua calda, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 bustina di lievito di birra (circa 2-1/2 cucchiaini), 1-1/2 cucchiaini di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale.

Preparazione

Mettere la farina nella ciotola. Miscelare gli ingredienti rimanenti nella ciotola o bicchiere. Azionare il mixer alla velocità 1-2 e aggiungere gradualmente il liquido. Quando gli ingredienti si mescolano tra loro e l'impasto prende forma, aumentare la velocità a 3-4. Impastare per un paio di minuti con questa velocità, finché l'impasto non appare omogeneo. Togliere l'impasto dalla ciotola e dividerlo in 2-4 parti. Preparare le basi per pizza (rotonde o rettangolari) su una superficie con farina, stendendo l'impasto su una teglia o vassoio per pizze. Versare sulle basi della pizza la

salsa di pomodoro e aggiungere la guarnizione – funghi, prosciutto, olive, pomodori secchi, spinaci, carciofini, ecc. Guarnire con verdure, mozzarella in dadi e uno spruzzo di olio d'oliva. Cuocere nel forzo preriscaldato a 200°C/400°F/gas 6 per 15-20 minuti, finché la guarnizione non è cotta e non assume un colore dorato.

Pane bianco semplice, livello 3-6

Ingredienti:

600 g di farina per pane bianco forte, 1 bustina di lievito (circa 2½ cucchiaini) 345 ml di acqua calda, 1 cucchiaino di olio di girasole o burro, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Seguire le istruzioni della pasta per per pizza, quindi mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo e lasciarlo in un luogo caldo finché non raddoppia di volume (30-40 min) Rimuovere la pasta e pungerla con la forchetta per rimuovere l'aria. Lavorare l'impasto delicatamente su un piano cosperso di farina, dandogli una forma di pagnotta oppure metterlo in un contenitore, coprirlo e lasciarlo in un luogo caldo per farlo lievitare per altri 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C/400°F/gas 6 per 25-30 minuti, finché il pane non appare dorato e si avverte cavo sul fondo.

Meringhe semplici, livello 5-6

Ingredienti:

4 bianchi d'uovo, 100 g di zucchero raffinato, 100 g di zucchero a velo

Preparazione:

Mettere i bianchi d'uovo nella ciotola e lavorarli con il mixer a velocità 6 finché non acquisiscono consistenza. Aggiungere metà zucchero e frullare nuovamente finché la miscela non è omogenea e si formano picchi

consistenti. Rimuovere la ciotola e versare lo zucchero rimanente con un cucchiaio di metallo. Ungere una teglia da forno e versare la miscela dando alle meringhe una forma ovale Spargere lo zucchero rimanente e mettere la teglia sul ripiano inferiore del forno (120°C/250°F/ gas ½) per 1½ ora. Far raffreddare su una griglia metallica. Guarnire con frutta morbida, cioccolato e crema dolce.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi.
- Pulire la parte esterna con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressive e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggia il dispositivo.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altro liquido. Il dispositivo non è lavabile in lavastoviglie.

CIOTOLA DI MISCELAZIONE, APPARECCHIO DI MISCELAZIONE

ATTENZIONE:

- I componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Se esposti al calore o ai detergenti caustici potrebbero scolorire o danneggiarsi.
- I componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere puliti in acqua saponata.
- Lasciar asciugare le parti completamente prima di rimontare il dispositivo.
- Applicare una piccola quantità di olio vegetale o simile sulle viti dopo che si sono asciugate.

GARANZIA

- Tristar non è responsabile dei danni causati da:
 - o Caduta dell'apparecchio.
 - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti.
 - o Uso improprio dell'apparecchio.
 - o Normale usura dell'apparecchio.
 - All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 2011/83/EU
 - Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.
 - Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
 - Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
 - La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
 - Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
 - Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
 - Se si verificano problemi durante 12 anni successivi all'acquisto, che sono coperti dalla garanzia del fabbricante, potete tornare al punto vendita e farvelo sostituire con un apparecchio nuovo.
 - Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il dettagliante presso cui avete acquistato l'apparecchio.
 - Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Questa garanzia include soltanto difetti materiali o di fabbricazione.
 - Se desiderate fare un reclamo, per favore restituite l'intero apparecchio al vostro negoziante nell'imballo originale, unitamente alla ricevuta di acquisto.
 - Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. Puoi trovare tutte le informazioni e le parti sostituibili su www.service.tristar.eu. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
 - Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
 - La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
 - Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.



LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato da un marchio corrispondente alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (WEEE). Assicurarne il corretto riciclo aiuterà a prevenire possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute.





Dichiarazione EC di conformità

L'apparecchio è stato progettato, prodotto e commercializzato in accordo alle norme di sicurezza previste dalla Direttiva Bassa Tensione "N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione previsti dalla Direttiva EMC 2004/108/EC "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti previsti dalla Direttiva 93/68/EEC. L'apparecchio è stato progettato per entrare in contatto con gli alimenti secondo la Direttiva EC 1935/2004/EEC.

Käre kund,

Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.


service Du hittar all information och reservdelar på
.tristar.eu www.service.tristar.eu

-  Ett svar på alla dina frågor
-  Tips och råd för hur du använder produkten
-  Beställ reservdelar för din produkt på Internet
-  Registrera för program uppdateringar för din produkt

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad reparation (*).
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Väggtuttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador och ogiltiggör eventuella garantier.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta reverbdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Användaren får inte lämna apparaten utan uppsikt medan den är ansluten till elnätet.

- Använd inte denna apparat i badrum eller nära en ho fylld med vatten. Om denna apparat faller ner i vatten får du inte under några omständigheter ta i apparaten utan att först ha dragit ur kontakten ur vägguttaget.
 - Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
 - Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
 - Apparaten kan användas av barn från 8 år uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
 - Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
- * *Kompetent kvalificerad reparation: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den reparation.*

BESKRIVNING AV DELAR

1. Utgående axel
2. Lyftknapp
3. Strömkabel
4. Blandningsskål
5. Degkrok
6. Visp
7. Ballongvisp
8. Lock med påfyllningsöppning
9. Kontrollpanel
10. Hastighetsknappar
11. Avstängningsknapp



SV

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Tag ut apparaten och tillbehören ur förpackningen. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna eller plasten från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. Använd aldrig aggressiva produkter.
- Anslut nätsladden till uttaget. (Observera: Se till att spänningen som indikeras på enheten stämmer överens med den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220V-240V 50Hz).
- Ställ maskinen på ett plant och stabilt underlag, och se till att det finns ett fritt utrymme på minst 10 cm runt enheten. Denna maskin lämpar sig inte för installation i ett skåp eller för användning utomhus.

SÄRSKILDA SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR DENNA MASKIN

- Använd endast denna maskin under övervakning.
- Manipulera inte någon av säkerhetsbrytarna.
- Stick aldrig in något föremål i de roterande krokarna medan maskinen är i gång.
- Ställ maskinen på ett mjukt, plant och stabilt underlag.
- Stick aldrig in maskinens strömkontakt i vägguttaget innan du har monterat alla nödvändiga tillbehör.

ANVÄNDNING

- Tryck in lyftknappen för att lyfta armen. Armen går nu att röra uppåt.
- Ta bort blandningsskålen genom att vrida den moturs.
- Montera det önskade redskapet genom att sticka in överdelen i den utgående axeln och lås redskapet genom att vrida det moturs.

- Nu kan du fylla blandningsskålen med dina ingredienser.
- Sänk armen genom att trycka in lyftknappen och trycka armen nedåt.
- Sätt in strömkontakten i ett korrekt installerat vägguttag.
- Sätt igång maskinen genom att välja en hastighetsnivå mellan 1 och 5 (som motsvarar blandningens konsistens och vilket tillbehör som används).
- För pulsblendning (knådning i korta intervaller) ska du använda knappen "PULSE" (PULS).
- När du har knådat/blandat/vispat kan du stänga av apparaten med knappen "OFF" (AV). Dra därefter ur strömkontakten.
- Tryck ner lyftknappen och lyft upp armen.
- Blandningsskålen kan nu tas bort genom att vrida skålen moturs.
- Töm blandningen ur skålen med hjälp av en slickepott.
- Rengör delarna så som beskrivs i avsnittet "Rengöring".

Apparaten ställs automatiskt in i läge OFF (AV) enligt nedanstående tabell.

Hastighetsinställning	Förvald timer
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Borttagning och montering av degkrok, ballongvisp och visp

- Montering: Se till att redskapet sitter ordentligt i skårorna på axeln, tryck och vrid moturs.
- Borttagning: Tryck och vrid redskapet medurs.

ANVÄNDA MIXTILLBEHÖR

Mixer

Mixern är idealisk för att strimla ägg, grädde och liknande. Ballongformen ger mer luft i blandningen och skapar en ljus massa. Använd aldrig mixern för tunga blandningar, till exempel en blandning av ägg, fett och socker, eftersom det kan skada mixern.

Visp

Mixern är designad för bättre resultat på kort tid. Mixern är extra lämpad för mixning, blandning och mosning.

Degkrok

Alla typer av deg blir snabbt mixade och knådade utan ansträngning.

KORREKTA HASTIGHETSINSTÄLLNINGAR TILL BLANDTILLBEHÖREN

Mixer

Starta på position 1 och öka gradvis till maximal hastighet 5.

Visp

Kaksmet, starta på position 1, och öka gradvis den maximala hastigheten till position 5. Lägg på mjöl och frukt o.s.v. över skapelsen. Endast position 1. Smör in det blandade mjölet, påbörja position 1, maximal ökning till position 2.

Degkrok

- Starta i position 1, maximal ökning vid position 2.
- Viktigt när du gör tung deg. Överskrid aldrig det belopp som visas nedan, då enheten kan bli överlastad. Om du hör att enheten har problem med blandningen, stäng av den och ta ut halva degen. Blanda degen i delar. Placera de flytande ingredienserna i skålen, de är lättare att blanda.

MAXIMIKVANTITETER

- Smula degen och jästen bestämt: 2,0 kg.
- Mjuk jäst: 2,5 kg.
- Kakmix: 2,7 kg.

TIPS PÅ RECEPT

OBS: Du kan variera ingredienserna, volymerna och tillagningen efter eget tycke och smak.

Pizzadeg, nivå 1-4

Ingredienser:

400 g vetemjöl, 250 ml varmt vatten, 0,5 tsk socker, 1 påse aktiv torrjäst (cirka 2,5 tsk), 1,5 msk olivolja och 1 tsk salt.

Förberedelser:

Håll mjölet i skålen. Blanda de återstående ingredienserna i en skål eller kanna. Kör mixern på hastighet 1-2, och håll i vätskan lite i taget. Efterhand som ingredienserna blandas och degen formas till en boll kan du öka hastigheten till 3-4. Knåda ett par minuter på denna hastighet, tills degen är slät. Ta ut degen ur skålen och dela upp den i 2-4 bitar. Kavla ut till pizzabottnar (cirklar eller rektanglar) på ett mjölat bakkbord och lägg sedan bottenarna på en plåt eller pizzabricka. Täck pizzabottenarna med tomatpuré och fyllning - champinjoner, skinka, oliver, soltorkade tomater, spenat, kronärtskocka, etc. Garnera med torkade örter, bitar av mozzarella och lite olivolja. Grädda i en förvärmad ugn i 200 °C/gas 6 i 15-20 minuter, tills fyllningen bubblar och är gyllenbrun.

Enkelt vitt bröd, nivå 3-6

Ingredienser:

600 g vetemjöl för bröd, 1 påse aktiv torrjäst (cirka 2,5 tsk), 345 ml varmt vatten, 1 matsked solrosolja eller smör, 1 tsk socker, 2 tsk salt.

Förberedelser:

Blanda degen likadant som pizzadegen, och lägg den sedan i en skål, täck över med en handduk och låt degen stå på en varm plats tills den jäst till dubbel storlek (30-40 minuter). Ta ur degen och arbeta bort luften. Knåda degen lätt på ett mjölat bakbord, forma den till en limpa eller lägg den i en form, täck över och låt den stå och jäsa på en varm plats i ytterligare 30 minuter. Grädda i en förvärmad ugn i 200 °C/gas 6 i 25-30 minuter, tills brödet är gyllenbrunt och låter ihåligt på botten.

Enkla marängar, nivå 5-6

Ingredienser:

4 äggvitor, 100 g strösocker, 100 g florsocker

Förberedelser:

Häll äggvitorna i skålen och vispa i hastighet 6 till en ganska fast smet. Tillsätt hälften av sockret och vispa igen tills blandningen är jämn och hårda toppar har bildats. Ta bort skålen och blanda försiktigt i det återstående sockret med en metallsked. Klä en bakplåt med bakplåtspapper och skeda eller spritsa marängblandningen i ovaler. Strö över resterande socker och sätt in plåten längst ner i en sval ugn (120 °C/ gas ½) i 1,5 timme. Låt svalna på galler. Garnera med bär, choklad och vispgrädde.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ut sladden och vänta tills apparaten har svalnat.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar enheten.
- Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska. Enheten kan inte diskas i diskmaskin.

BLANDNINGSSKÅL, BLANDNINGSPREPARAT

VARNING:

- Delarna är inte lämpliga att diska i diskmaskin. Om de utsätts för värme eller frätande rengöringsmedel kan de bli missformade eller missfärgade.
- Delar som har kommit i kontakt med matvaror kan rengöras med vatten och diskmedel.
- Låt delarna torka ordentligt innan du monterar ihop apparaten igen.
- Stryk lite vegetabilisk olja på skruvarna när de har torkat.

GARANTI

- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
 - o Att apparaten har fallit ned
 - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
 - o Att apparaten har använts felaktigt
 - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 2011/83/EU.

- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.
- Om det uppstår problem med apparaten inom 2 år från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- För frågor eller uppfyllelser kontaktar du din återförsäljare, "köpstället".
- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Du hittar all information och reservdelar på www.service.tristar.eu. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.

- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationservice mot påföljande betalning.



RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen

Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinnas ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt





EC-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är skapad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i Lågvoltsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC. Denna apparat är gjord för att komma i direkt kontakt med mat och är tillverkad i enlighet med EU-direktiv 1935/2004/EEC.

Vážený zákazníku,

Blahopřejeme vám a děkujeme, že jste si zakoupil tento vysoce kvalitní výrobek. Přečtěte si, prosím, pečlivě návod k obsluze, abyste zařízení mohl co nejlépe využít. Tento návod obsahuje veškeré pokyny a rady pro používání, čištění a údržbu tohoto zařízení. Pokud budete tyto pokyny dodržovat, budete mít záruku vynikajícího výsledku, ušetří vám to čas a vyhnete se potížím. Doufáme, že vám používání tohoto zařízení přinese mnoho potěšení.


service Veškeré informace a náhradní díly můžete nalézt na
.tristar.eu www.service.tristar.eu

-  Odpovědi na všechny vaše otázky
-  Tipy a nápady na použití vašeho produktu
-  Objednejte si náhradní díly pro svůj produkt online
-  Registrujte se pro aktualizace softwaru pro svůj produkt

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím tohoto zařízení si prosím přečtěte pečlivě návod k použití. Uchovejte také tento návod, záruční list, doklad o nákupu a, je-li to možné, i karton vnitřního balení.
- Tento spotřebič není určen k použití osobám (včetně dětí) se sníženou psychickou, motorickou či mentální způsobilostí, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, dokud nebudou vedeni či zaškoleni v používání tohoto spotřebiče osobou, jenž je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození
- Pro ochranu dětí před nebezpečím elektrických spotřebičů prosím zajistěte, aby spotřebič nikdy neležel bez dozoru. Proto byste měli vyhradit spotřebiči místo, kde na něj děti nemohou dosáhnout. Ujistěte se, že kabel není zavěšen směrem dolů.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Všechny opravy by měl provádět kompetentní kvalifikovaný servisnímu (*).
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí v elektrické síti Vaší domácnosti. Jmenovité napětí: ST220-240V 50Hz. Zásuvka musí být chráněna jističem typu 16A nebo 10 A.
- Tento spotřebič odpovídá všem normám ohledně elektromagnetických polí (EMF). Pokud je se spotřebičem správně manipulováno v souladu s návodem, je spotřebič bezpečný v závislosti na dnešních vědeckých poznatcích.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit zranění a zruší platnost veškerých záruk, které můžete mít.
- Při výměně náhradních dílů či při údržbě odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným přírodním kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud má spotřebič poruchu či byl nějakým způsobem poškozen. Aby se předešlo nebezpečí, ujistěte se, že je poškozený kabel či zástrčka vyměněna autorizovaným technikem (*). Neopravujte tento spotřebič sami.
- Uživatel nesmí nechat zařízení bez dozoru, když je připojené k elektrické síti.

- Toto zařízení nepoužívejte v koupelně ani v blízkosti dřezu s vodou. Pokud zařízení spadne do vody, v žádném případě se jej nepokoušejte ihned uchopit, nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
 - Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech
 - Na statcích a farmách
 - Ujistěte se, že není napájecí kabel zavěšen přes okraj stolu či skříňky, nedotýká se horkých povrchů, nebo nepřichází do přímého kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Neumísťujte spotřebič pod či do blízkosti záclon, závěsů, atd.
 - Přístroj mohou používat děti ve věku 8 let a výše, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez potřebných zkušeností a znalostí by měli být pod dozorem. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
 - Udržujte přístroj a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- * *Kompetentní kvalifikovaný servisnímu: poprodejní oddělení výrobce, dovozce či jakákoliv osoba, jenž je kvalifikována, schválena a kompetentní k provádění tohoto druhu oprav, aby se předešlo poškození. V každém případě byste měli tento spotřebič vrátit tomuto servisnímu.*

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Výstupní hřídel
2. Tlačítko zdvihnutí
3. Přívodní šňůra
4. Míchací mísa
5. Hák na těsto
6. Šlehač
7. Metlička
8. Víko s otvorem pro plnění
9. Ovládací panel
10. Tlačítka rychlosti
11. Tlačítko vyp



PØED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjmíte spotøebiè a pøislušenství z krabice. Odstraøte nálepky, ochrannou fólii nebo plasty ze spotøebièe.
- Pøed prvním použitím tohoto spotøebièe otøete všechny odnímatelné souèásti vlhkým hadøíkem. Nikdy nepoužívejte brusné èistící prostøedky.
- Zapojte napájecí øòùru do zásuvky. (Poznámka: Ujistíte se, že napití uvedené na zaøízení odpovídá místnímu napití pøed zapojením spotøebièe. Napití 220V-240V 50Hz)
- Spotøebiè umístíte na rovný a stabilní povrch a zajistíte minimální 10 cm volného místa v jeho okolí. Tento spotøebiè není vhodný pro umístění do police nebo k venkovnímu používání.

SPECIÁLNÍ BEZPEÈNOSTNÍ INSTRUKCE PRO TENTO PØÍSTROJ

- Tento pøístroj møjte vždy pod dohledem.
- Pøístroj nesmí zasahovat do bezpeènostních spínaèù.
- Když je pøístroj v provozu, nic nesmíte vkládat mezi rotující háky.
- Umístíte pøístroj na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch.
- Zástrèku nevkládejte do zásuvky pøedtím, než jste pøipojili všechny souèásti pøístroje.

POUŽITÍ

- Abyste zvedli rameno, stisknète tlačítka zdvihnutí. Rameno se posune nahoru.
- Mísu vyjmète otoèením proti smøru hodinových ruèiček.

- Namontujte žádoucí doplnøk tím, že ho vložíte na výstupní høídel a uzamknete otoèením proti smøru hodinových ruèiček.
- Nyní naplñte mísu ingrediencemi.
- Míchací mísu pøipevnète otoèením ve smøru hodinových ruèiček dokud nezaklikne.
- Rameno snižíte stisknutím tlačítka a jeho stlaèením dolù.
- Vložte zástrèku do správnø instalované bezpeènostní zásuvky.
- Pøístroj zapnète pomocí tlačítka rychlosti od 1 do 5ti (v závislosti na smøsi a používaném nastávcí).
- Pro pulzní provoz (hnětání v krátkých intervalech) použijte tlačítka "PULZ".
- Po hnětání/míchání/šlehání použijte tlačítka "VYP" pro vypnutí pøístroje. Pak vytáhnète zástrèku ze zásuvky.
- Stisknète tlačítka zdvihnutí a rameno se posune nahoru.
- Mísu vyjmète otoèením proti smøru hodinových ruèiček.
- Pomocí špachtle vyjmète tìsto z mísy.
- Souèásti pøístroje čistète podle kapitoly "Èištění".

Pøístroj se automaticky vypne podle níže uvedené tabulky:

Nastavení rychlosti	Defaultní časovaè
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Jak odnímat a instalovat hák na tìsto, metlièku a šlehaè

- Instalace: zajistíte, aby doplnøk správnø nasedl na høídel, stlaète a otoète proti smøru hodinových ruèiček.
- Vyjmutí: stlaète a otoète po smøru hodinových ruèiček.

POUŽITÍ MIXOVACÍCH NÁSTAVCŮ

Mixér

Mixér je ideální pro šlehání vajec, šlehačky a polevy. Balónový tvar přidává do směsi více vzduchu, což ji činí lehčí a vzdušnější. Nikdy mixér nepoužívejte pro těžké směsi, například pro směs vajec, cukru a tuku, jelikož to poškodí mixér.

Metlička

Metlička je vhodná pro lepší míchání v krátkém čase. Metlička je zejména vhodná pro míchání, mixování a promísení.

Hák na těsto

Všechny typy těsta lze smíchat rychle a bez velkého úsilí.

SPRÁVNÉ NASTAVENÍ RYCHLOSTI PRO MIXOVACÍ NÁSTAVCE

Mixér

Začněte v poloze 1 pak velmi pozvolna přejděte na maximální rychlost 5.

Metlička

U dortového těsta začněte v poloze 1 pak velmi pozvolna přejděte na maximální rychlost 5. Pouze v poloze 1 můžete přidat mouku, ovoce a další. U vmíchání másla do mouky začněte v poloze 1 a pak přejděte na rychlost 2. Poloha 2 je maximální poloha pro použití metličky.

Hák na těsto

- Začněte v poloze 1 a pak přejděte na rychlost 2. Poloha 2 je maximální poloha pro hák na těsto.
- Důležité při hnětení těžkého těsta. Nikdy nepřekračujte maximální dávky, které jsou uvedeny níže, protože se přístroj může přetížít. Slyšíte-li, že má přístroj potíže s mícháním, vypněte ho a vyjměte polovinu těsta. Míchejte těsto na dvakrát. Nejprve vložte do mísy tekuté přísady, které je jednodušší smíchat.

MAXIMÁLNÍ DÁVKY

- Drobenkové těsto a pevné kynuté těsto: 2,0 kg
- Jemné kynuté těsto: 2,5 kg
- Mix na dort: 2,7 kg

DOPORUČENÉ RECEPTY

POZNÁMKA: Můžete si přizpůsobit recept, obsah a ingredience podle své chuti.

Těsto na pizzu, obtížnost 1-4

Ingredience

400g hladké mouky, 250ml horké vody, 1/2 lžice cukru, 1 sáček sušeného droždí (cca 2-1/2 lžičky), 1-1/2 lžice olivového oleje a 1 lžice soli.

Příprava:

Do mísy dejte mouku. Ostatní ingredience smíchejte v míse nebo nádobě. Zapněte mixér na rychlost 1-2 a postupně přidávejte tekutinu. Jak se ingredience smíchají a zformuje se těsto, zapněte rychlost na 3-4. Hnětejte těsto při této rychlosti po pár minut, dokud není těsto hladké. Vyjměte ho z mísy a rozdělte na 2-4 díly. Na pomoučeném vále ho vyválejte do žádaného tvaru (kruh či obdélník) a položte ho na pečící papír nebo plech. Na těsto přidejte rajčatové pyré, houby, šunku, olivy, sušená rajčata, špenát, artyčoky apod. Nahoru dejte koření, mozzarella a trochu olivového oleje. Pečte v předehřáté troubě na 200°C/400°F/plyn 6 po dobu 15-20 minut dokud nezezlátne.

Obyčejný bílý chleba, obtížnost 3-6

Ingredience:

600g bílé mouky na chleba, 1 sáček sušeného droždí (cca 2½ lžice), 345ml horké vody, 1 lžička másla nebo slunečnicového oleje, 1 lžice cukru, 2 lžice soli

Příprava:

Použijte pokyny k míchání těsta na pizzu a pak nechte těsto v míse, přikryjte ho a ponechte na teplém místě, aby nakynulo (cca 30-40 minut). Vyjměte těsto, propíchněte ho, aby unikl vzduch. Hnětejte těsto na pomoučeném vále, vytvarujte do tvaru chleba nebo ho dejte do formy, přikryjte ho a ponechte na teplém místě, aby nakynulo cca 30 minut. Pečte v předehřáté troubě na 200°C/400°F/plyn 6 po dobu 20-30 minut dokud nezezlátne.

Základní pusinky, obtížnost 5-6

Ingredience:

4 bílky, 100g cukru krupice, 100g moučkového cukru

Příprava:

Vložte bílky do mísy a míchejte je při rychlosti 6, dokud téměř nezuhnou. Přidejte půlku cukru a znova míchejte, dokud není směs hladká a dají se zformovat ostré špičky. Sejměte mísu a opatrně vmíchejte cukr kovovou lžící. Připravte si pečící papír a pomocí lžičky nebo trysky na něj vytvářejte pusinky. Posypte je zbytkem cukru a dejte je na nejnižší místo v troubě (120°C/250°F/ plyn ½) na 1½ hodiny. Pusinky ochlazujte na drátěné podložce. Nahoru vložte ovoce, čokoládu nebo šlehačku.

ĚIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič z elektřiny a počkejte dokud spotřebič nevychladne.
- Spotřebič čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátinku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič.
- Nikdy nenamáčejte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny. Tento spotřebič není vhodný k mytí v myčce.

MÍSA NA MÍCHÁNÍ, MIXOVACÍ VYBAVENÍ

POZOR:

Součásti nejsou vhodné do myčky na nádobí. Když jsou vystaveny teplu či leptavým čističům, mohou ztratit tvar a barvu. Součásti přicházející do kontaktu s potravinami lze čistit v mýdlové vodě. Před smontováním přístroje ponechte součásti oschnout. Prosím, aplikujte malé množství oleje na šroubky poté co uschly.

ZÁRUKA

- Společnost Tristar nezodpovídá za závady kvůli:
 - o Upadnutí přístroje na ze.
 - o Technické změně přístroje majitele či jinou třetí stranou
 - o Nesprávnému použití přístroje
 - o Běžného opotřebení přístroje
- Provedením oprav se původní 24 měsíční záruka neprodlouží, stejně tak jako nedojde ke zcela nové záruce. Tato záruka je platná pouze v Evropě a nemá převahu nad evropskou směrnicí 2011/83/EU.

- Vždy si uschovejte doklad o zaplacení, bez něj není možné záruku uplatnit.
- Poškození zapříčiněná tím, že jste nejednali podle návodu, povedou k neuznání záruky, protože za tato poškození není společnost Tristar zodpovědná.
- Společnost Tristar není zodpovědná za materiální škody nebo zranění osob zapříčiněné nesprávným používáním nebo tím, že osoby nerespektují návod k použití.
- Jak je uvedeno v tomto návodu, jediná nutná údržba přístroje, je jeho čištění.
- Když má být přístroj opraven, zajistěte jeho opravu autorizovaným servisem.
- Tento přístroj by neměl být vylepšován nebo změněn.
- Pokud se v průběhu dvou let od nákupu projeví nějaké závady, které jsou kryty zárukou, můžete si u prodejce vyžádat výměnu přístroje za nový.
- Pro otázky či stížnosti, prosím, kontaktujte svého prodejce
- Přístroj má záruku v délce 24 měsíců ode dne zakoupení (viz doklad).
- V této záruce jsou kryty pouze vady materiálu nebo výrobní závady.
- Chcete-li uplatnit záruku, přineste celý přístroj i s obalem a dokladem o zaplacení prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. Veškeré informace a náhradní díly můžete nalézt na www.service.tristar.eu. Rozbité sklo či rozlomené plastové části vždy podléhají poplatku.
- Na vady na spotřebním materiálu či součástech podléhajících opotřebení, stejně jako na čištění, údržbu či výměnu uvedených částí se záruka nevztahuje a je tedy nutno je zaplatit!
- V případě neoprávněné manipulace s výrobkem záruka zaniká.
- Po vypršení záruky mohou být opravy prováděny oprávněným prodejcem či opravnou za úhradu vzniklých nákladů.



SMĚRNICE PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento přístroj na konci své životnosti nesmí být odhozen do běžného komunálního odpadu, ale musí být odnesen na místo, kde se recyklují elektrické přístroje a spotřební elektronika. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

Obal

Obal je 100% recyklovatelný, likvidujte jej odděleně.

Výrobek

Tento přístroj je podle evropské směrnice vybaven značkou 2012/19/EU o Sběru elektrických přístrojů a spotřební elektroniky (WEEE). Zajištěním správné recyklace se předchází možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.





Prohlášení o shodě EC

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními prvky Nařízení nízkého napětí „Č. 2006/95/EC, požadavky na ochranu Směrnicí EMC 2004/108/EC „Elektromagnetická kompatibilita“ a požadavek Směrnice 93/68/EEC. Tento spotřebič je navržen pro styk s potravinami a je zkonstruován v souladu s nařízením EC 1935/2004/EEC.

Vážený zákazník,

Blahoželáme vám a ďakujeme, že ste si zakúpil tento vysoko kvalitný výrobok. Prečítajte si, prosím, dôkladne návod na obsluhu, aby ste zariadenie mohli čo najlepšie využiť. Tento návod obsahuje všetky pokyny a rady na používanie, čistenie a údržbu tohto zariadenia. Pokiaľ budete tieto pokyny dodržiavať, budete mať záruku vynikajúceho výsledku, ušetrí vám to čas a vyhnete sa komplikáciám. Dúfame, že vám používanie tohto zariadenia prinesie veľa potešenia.


service .tristar.eu **Môžete nájsť všetky informácie a náhradné diely a súčiastky na www.service.tristar.eu**

-  Odpovede na všetky Vaše otázky
-  Tipy a triky ako používať Váš produkt
-  Objednajte si náhradné súčiastky a diely pre Váš produkt on-line
-  Registrujte sa a získajte aktualizácie softvéru pre Váš produkt

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím tohto zariadenia si prosím prečítajte dôkladne návod na použitie. Uchovajte tiež tento návod, záručný list, doklad o nákupe a ak je možné aj kartón vnútorného balenia.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobám (vrátane detí) so zníženou psychickou, motorickou či mentálnou spôsobilosťou, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nebudú vedení či zaškolení v používaní tohto zariadenia osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- V prípade ignorovania bezpečnostných pokynov výrobcu nie je zodpovedný za prípadné poškodenie.
- Kvôli ochrane detí pred nebezpečenstvom spôsobeným elektrickými zariadeniami, prosím, zaistite, aby zariadenie nikdy nezostalo bez dozoru. V dôsledku toho je zariadeniu potrebné vyhradiť miesto, kde naň deti nemôžu dočiahnuť. Uistite sa, že kábel nie je zavesený smerom dolu.
- Toto zariadenie sa môže používať iba v domácnosti za účelom, na ktorý bolo vyrobené.
- Zariadenie musí byť umiestnené na stabilnom a rovnom povrchu.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Všetky opravy by mal prevádzkať kompetentný kvalifikovaný servis(*).
- Uistite sa, že napätie uvedené na štítku zariadenia odpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Menovité napätie: ST220-240 V 50 Hz. Zásuvka musí byť chránená poistkou typu 16 A alebo 10 A.
- Tento spotrebič odpovedá všetkým normám ohľadom elektromagnetických poliach (EMF). Pokiaľ je so spotrebičom správne manipulované v súlade s návodom, je spotrebič bezpečný v závislosti na dnešných vedeckých poznatkoch.
- Nikdy spotrebič neprenášajte ťahaním za prívodonú šnúru a uistite sa, že sa kábel nemôže zaseknúť.
- Použitie príslušenstva, ktoré nebolo doporučené výrobcom, môže spôsobiť zranenie a zruší platnosť všetkých záruk ktoré môžete mať.
- Pri výmene náhradných dielov či pri údržbe odpojte spotrebič zo zásuvky.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Toto zariadenie nepoužívajte s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo pokiaľ má zariadenie poruchu či bolo nejakým spôsobom poškodené. Aby sa predišlo nebezpečenstvu, uistite sa, že je poškodený kábel či zástrčka vymenená autorizovaným technikom (*). Toto zariadenie neopravujte svojpomocne.
- Používateľ nesmie nechať zariadenie pripojené k napájaciemu zdroju bez dozoru.

- Toto zariadenie nepoužívajte v kúpeľni ani v blízkosti drezu s vodou. Pokiaľ zariadenie spadne do vody, v žiadnom prípade sa ho nepokúšajte ihneď uchopiť, najprv vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
 - Je veľmi dôležité udržiavať vždy tento spotrebič čistý, keďže prichádza do styku s jedlom.
 - Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v turistických ubytovniach,
 - na farmách.
 - Uistite sa, že nie je napájací kábel zavesený cez okraj stola či skrinky, či sa nedotýka teplých/horúcich povrchov, alebo neprichádza do priameho kontaktu s teplými/horúcimi časťami zariadenia. Zariadenie neumiestňujte pod či do blízkosti záclon, závesov, atď.
 - Prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a vyššie, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo dostali inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
 - Udržujte prístroj a prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- * *Kompetentný kvalifikovaný servis: popredajný oddelený výrobca, dovozca či akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná k prevádzkaniu tohto druhu opráv, aby sa predišlo poškodeniu. V každom prípade by ste mali tento spotrebič vrátiť tomuto servisu.*

POPIS SÚČASTÍ

1. Výstupný hriadeľ
2. Tlačidlo zdvihu
3. Kábel el. energie
4. Miska na miešanie
5. Hák a násadka na cesto
6. Šľahač
7. Metlička
8. Viečko s otvorom na dopĺňanie
9. Ovládací panel
10. Tlačidlá rýchlosti
11. Tlačidlo vypnutia



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zariadenie a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo zariadenia odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrečko.
- Pred prvým použitím zariadenia utrite všetky vyberateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte drsné výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky (Poznámka: Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V - 240 V 50 Hz).
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Toto zariadenie sa nesmie inštalovať do skrinky ani sa nesmie používať v exteriéri.

ŠPECIÁLNE BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE PRE TENTO PRÍSTROJ

- Prevádzkujte tento prístroj len pod dozorom a dohľadom.
- Nezasahujte do žiadnych bezpečnostných spínačov.
- Nevkladajte nič do rotačných a rotujúcich hákov a násadiel pokým je prístroj v prevádzke a funguje.
- Umiestnite prístroj na rovný, hladký a stabilný, plochý pracovný povrch.
- Nevkladajte prípojku hlavného prívodu el. energie prístroja do el. zásuvky bez toho, aby ste nenainštalovali všetko potrebné príslušenstvo a pomôcky.

POUŽÍVANIE

- Aby ste nadvihli rameno, stlačte tlačidlo zdvihu. Rameno sa teraz posunie smerom nahor.
- Odstráňte a vyberte misku na miešanie otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

- Namontujte a pripevnite požadované náradie a potreby vložením vrchu do výstupného hriadeľa a uzamknite nástroje otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
- Teraz naplňte misku na miešanie vašimi prísadami a ingredienciami.
- Nainštalujte misku na mixovanie otáčaním v smere hodinových ručičiek, až pokým nezaklikne a neuzamkne sa miska na miesto.
- Znížte a spustite rameno použitím tlačidla na zdvíhanie a stlačte rameno smerom nadol.
- Vložte prípojku hlavného prívodu el. energie do riadne nainštalovanej bezpečnostnej el. zásuvky.
- Zapnite prístroj použitím úrovne rýchlosti medzi 1 a 5 (podľa korešpondujúcej zmesi a príslušenstva, ktoré sa používa).
- Pre pulzujúcu prevádzku (miesenie a valkanie pri krátkych intervaloch), použite tlačidlo "PULSE".
- Po miesení a hnetení/miešaní/šľahaní použite tlačidlo "VYPNÚŤ" a vypnite zariadenie. Potom odstráňte prípojku hlavného prívodu elektrickej energie.
- Stlačte tlačidlo zdvihu smerom nadol a rameno sa nadvihne.
- Miska na miešanie sa dá teraz odstrániť a vybrať otočením misky proti smeru hodinových ručičiek.
- Odstráňte a vyberte zmes z misky pomocou špachtle, spatule.
- Vyčistite a umyte súčasti ako je popísané v časti "Čistenie".

Zariadenie sa automaticky prepne do režimu OFF /VYPNUTÉ podľa tabuľky nižšie

Nastavenie rýchlosti	Vopred nastavený a určený časový spínač
1	90 sec.
2	6 min. 30 sec.
3	9 min.
4	9 min.
5	9 min.

Ako odstrániť a vybrať a nainštalovať hák, násadku na cesto, šľahač alebo metličku

- Inštalácia: uistite sa, že nástroje pasujú a poriadne sedia do zárezov a vrubov hriadeľa, stlačte a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek.
- Vybratie, odstránenie: stlačte a otáčajte v smere hodinových ručičiek.

POUŽITIE MIXÉRU - DOPLNKY A PRÍSLUŠENSTVO

Mixér

Mixér je ideálny na šľahanie vajíčok, šľahačky či krému a doplnkov a úchytiak. Bublinový a guľový tvar pridáva viac vzduchu do zmesi, ktorá vytvára jemnú a miernu vzdušnú masu. Nikdy nepoužívajte mixér na ťažké zmesi, napríklad zmes vajíčka, tuku či oleja a cukru, pretože to môže mixér poškodiť.

Šľahač

Šľahač je upravený a nastavený na lepšie miešanie a miešacie výsledky v krátkom čase. Šľahač je špeciálne vhodný na miešanie, mixovanie, zmiešavanie a roztlačenie na kašu.

Násadka na cesto

Všetky typy cesta sa rýchlo premiešajú a zmiešajú a vymiesia bez námahy.

SPRÁVNE NASTAVENIE RÝCHLOSTI NA MIEŠANIE - DOPLNKY A PRÍSLUŠENSTVO

Mixér

Začnite na pozícii 1 a veľmi postupne a jemne zvyšujte maximálnu rýchlosť na pozíciu 5.

Šľahač

Koláčové liate cestíčko či cesto, začnite na pozícii 1 a veľmi postupne a jemne zvyšujte maximálnu rýchlosť na pozíciu 5. Pridávajte múku, ovocie, atď. kdekoľvek počas tvorby, ale len v pozícii 1. Maslo zmiešajte s múkou, začnite na pozícii 1 a zvyšujte na pozíciu 2. Pozícia 2 je maximálna pozícia na šľahanie šľahačom.

Násadka na cesto

Začnite na pozícii 1 a veľmi postupne a jemne zvyšujte maximálnu rýchlosť na pozíciu 2. Pozícia 2 je maximálna pozícia pre násadku na cesto. Dôležité pre ťažké a tuhé cesto. Nikdy neprekračujte maximálne množstvá ako je zobrazené nižšie, pretože zariadenie by mohlo byť preťažené. Ak započujete zariadenie, že má problémy s miešaním a mixovaním, vypnite ho a vyberte polovicu dávky cesta preč. Mixujte cesto na dvakrát. Najprv umiestnite tekuté ingrediencie do misky, je to jednoduchšie na mixovanie a miešanie.

MAXIMÁLNE MNOŽSTVÁ

- Rozdrobené mrveničkové cesto, kvasnicové kysnuté cesto pevne: 2,0 kg
- Jemné kvasnicové kysnuté cesto: 2,5 kg
- Zmes na koláč: 2,7 kg

NAVRHOVANÉ RECEPTY

POZNÁMKA: môžete si prispôsobiť ingrediencie a prísady, množstvá a režimy podľa vašej vlastnej chuti a aplikácie.

Pizza cesto, úroveň 1-4

Ingrediencie a prísady

400 g čistej múky, 250 ml teplej vody, 1/2 polievkovej lyžice cukru, 1 vrecko aktívneho sušeného droždia, kvasníc (asi okolo 2-1/2 polievkovej lyžice), 1-1/2 polievkovej lyžice olivového oleja a 1 polievková lyžica soli.

Príprava:

Dajte múku do misky. Zamiešajte zostávajúce ingrediencie a prísady v miske alebo kanvici. Nechajte mixér bežať pri rýchlosti 1-2, a postupne pridávajte tekutinu. Ako sa postupne budú pridávať prísady, a guľička cesta sa bude viac a viac formovať, zvýšte rýchlosť na 3-4. Mieste cesto niekoľko minút na tejto rýchlosti, až pokým guľička cesta nebude úplne hladká a pevná. Odstráňte z misky a rozdeľte na 2-4 kusy. Zrolujte do pizza základne (kruhov alebo obdĺžnikov) na pomúčenom povrchu, potom položte na papier na pečenie alebo pizzový podnos. Rozprestrite pizza základne s paradajkovým pretlakom a pridajte prísady na vrch - huby, šunku, olivy, paradajky sušené na slnku, špenát, artičoky, atď. Na vrch ešte dajte sušené bylinky, kúsky mozzarely a popŕkajte olivovým olejom. Pečte v predhriatej rúre pri 200 stupňoch Celzia/na plyne 6 asi 15-20 minút, až pokým vrchná poleva nebude bublať a šumieť a nezhnedne do zlatista.

Základný biely chlieb, úroveň 3-6

Ingrediencie a prísady:

600 gramov silnej bielej chlebovej múky, 1 vrecko aktívneho sušeného droždia, kvasníc (okolo 2 a 1/2 čajovej lyžičky) 345 ml teplej vody a 1 polievková lyžica slnečnicového oleja alebo masla, 1 čajová lyžička cukru a 2 čajové lyžičky soli

Príprava:

Použite na miešanie zmesi inštrukcie na pizza cesto, potom dajte do misky cesto, zakryte a nechajte na teplom mieste až pokým sa nezväčší na dvojnásobok veľkosťou (30-40 minút). Odstráňte a vyberte cesto a udríte smerom nadol a odstráňte vzduch. Valkajte a mieste jemne na pomúčenej doske, vytvarujte do bochníka, alebo dajte do plechovky, zakryte a nechajte na teplom mieste vykvasiť ďalších 30 minút. Pečte v predhriatej rúre pri 200 stupňoch Celzia/plyn 6 asi 25-30 minút, až pokým nezhnedne do zlatista a nevyhlbi sa diera na spodnej strane.

Základné snehové pusinky, úroveň 5-6

Ingrediencie a prísady:

4 bielka z vajíčok, 100 g krupicového cukru, 100 g práškového cukru a skombinujte

Príprava:

Dajte bielka z vajíčok do misky a spracujte pri rýchlosti 6 až pokým nie sú pevné a tuhé. Pridajte polovicu cukru a vyšlahajte znova až pokým nie je hmota a zmes hladká a nevytvoria sa pevné a tvrdé vrcholky. Odstráňte a vyberte misku, a jemne preložte vnútri zostávajúci cukor kovovou lyžicou. Preložte papier na pečenie a rozprestrite a vytvarujte lyžicou alebo rúrkou snehové pusinky a zmes do oválu. Posypte a postriekajte zostávajúcim cukrom A dajte na najnižšiu policičku a stupeň vychladenej rúry (120 stupňov Celzia/plyn 1/2) na 1/2 hodiny. Vychladte na drôtenom stojane, polici. Dajte na vrch jemné ovocie, čokoládu a osladenú smotanu, šľahačku.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie sa nesmie umývať v umývačke riadu.

MISKA NA MIEŠANIE, ZARIADENIE NA MIEŠANIE

VÝSTRAHA:

- Súčasti a komponenty nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu. Ak sú vystavené žiaru a ohrevu alebo leptavým čistiacim prostriedkom, môžu sa zdeformovať alebo pokriviť alebo zmeniť farbu.
- Súčasti a komponenty, ktoré prišli do kontaktu s jedlom a potravinami sa dajú vyčistiť v mydlovej vode.
- Nechajte súčasti a komponenty poriadne vysušiť predtým, ako ich znova budete montovať a skladať do zariadenia.
- Prosíme aplikujte malé množstvo rastlinného oleja vhodne na skrutky potom, ako vyschli a vysušili sa.

ZÁRUKA

- Spoločnosť Tristar nezodpovedá za poruchy spôsobené:
 - o pádom zariadenia na zem,
 - o technickými zmenami zariadenia vykonanými majiteľom alebo inou treťou stranou,
 - o nesprávnom používaním zariadenia,
 - o bežným opotrebovaním zariadenia.

- Prevedením opravy sa pôvodná 24 mesačná záruka nepredlžuje, rovnako tak ako nedôjde ku úplne novej záruke. Táto záruka je platná iba v Európe a nemá prevahu nad európskou smernicou 2011/83/EU.
- Vždy si uschovajte doklad o zaplatení, bez neho nie je možné záruku uplatniť.
- Škody spôsobené používaním, ktoré je v rozpore s daným návodom, vedú k neuznaniu záruky, pretože za tieto poškodenia nie je spoločnosť Tristar zodpovedná.
- Spoločnosť Tristar nie je zodpovedná za materiálne škody alebo zranenia osôb zapríčinené nesprávnym používaním alebo nedodržaním návodu na obsluhu.
- Ako je uvedené v tomto návode, jedinou nutnou údržbou zariadenia, je jeho čistenie.
- Ak sa vyžaduje oprava zariadenia, zaistite jeho opravu autorizovaným servisom.
- Toto zariadenie sa nesmie modifikovať ani upravovať.
- Ak sa v priebehu dvoch rokov od nákupu prejavia nejaké poruchy, ktoré sú kryté zárukou, môžete si u predajcu vyžiadať výmenu zariadenia za nové.
- Pre otázky či sťažnosti, prosím, kontaktujte svojho predajcu
- Na zariadenie platí 24-mesačná záruka odo dňa zakúpenia (pozri doklad).
- V tejto záruke sú kryté iba chyby materiálu alebo výrobné chyby.
- Ak chcete uplatniť záruku, prineste celé zariadenie aj s obalom a dokladom o zaplatení predajcovi.
- Poškodenie príslušenstva neznamená automaticky bezplatnú výmenu celého zariadenia. Všetky informácie a náhradné diely môžete nájsť na www.service.tristar.eu. Rozbité sklo či rozlomené plastové časti vždy podliehajú poplatku.
- Záruka sa nevzťahuje na škody na spotrebnom materiáli či súčiastkach podliehajúcich opotrebovaniu, na čistenie, údržbu či výmenu uvedených častí a je teda nutné ich zaplatiť!

- V prípade neoprávnenej manipulácie s výrobkom záruka zaniká.
- Po vypršaní záruky môžu byť opravy vykonávané oprávneným predajcom alebo servisom na to určeným za úhradu vzniknutých nákladov.



SMERNICE O OCHRANE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Toto zariadenie sa na konci životnosti nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom, ale musí sa zaniest' na miesto, kde sa recyklujú elektrické zariadenia a spotrebná elektronika. Tento symbol na zariadení, v návode na obsluhu a na obale vás na túto dôležitú skutočnosť upozorňuje. Materiály použité na toto zariadenie je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov významne prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernom mieste vám poskytnú miestne úrady.

Obal

Obal je 100 % recyklovateľný, likvidujte ho oddelene.

Výrobok

Toto zariadenie je podľa európskej smernice vybavené značkou 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením správnej recyklácie sa predchádza možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Prehlásenie o zhode EC

Toto zariadenie je navrhnuté, vyrobené a označené v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice o nízkom napätí „č. 2006/95/ES“, požiadavkami týkajúcimi sa smernice 2004/108/ES o „elektromagnetickej kompatibilite“ a požiadavkami smernice 93/68/EHS. Tento spotrebič je navrhnutý pre styk s potravinami a je skonštruovaný v súlade s nariadením EC 1935/2004/EEC.

★★★
TRISTAR

Quality shouldn't be a luxury!



RA-2992



BP-2827



SA-1123



service.tristar.eu

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87 | 5015 BH Tilburg | The Netherlands