

★ ★ ★ ● **TRISTAR**

MX-4174

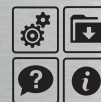


EN *Instruction manual*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

DE *Bedienungsanleitung*




service
.tristar.eu



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

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 50/60Hz)
- 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 latch. 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).
- After kneading/stirring/whisking use the "OFF" button to turn off the appliance. Then remove the mains plug.
- Press the lift arm 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 lid

- Install: make sure the lid fits properly in the notches, push and turn it clockwise
- Remove: push and turn it anti-clockwise.
- 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, 1sacher 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 tbsp sunflower 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

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu



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

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, zintuiglijke 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. Kloppe
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 50/60Hz)
- 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 opheffhendel 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 todat 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).
- Gebruik na het kneden/roeren/kloppen de "OFF" knop om het apparaat uit te zetten. Verwijder vervolgens de netstekker.
- Druk de opheffhendel 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 opzetstuk goed in de sleuven van de as valt en duw en draai het tegen de klok in.
- Verwijderen: duw en draai het opzetstuk 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 geknead.

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 voorverwarnde 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 voorverwarnde 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.

Mengkom, 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

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu



AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, 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.

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. Couverture 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).
- 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-la 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. Enfournez les 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 miches, ou mettez la dans un moule, couvrez la et laissez la dans un endroit chaud pour qu'elle monte pendant encore 30 minutes. Enfournez la 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

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu



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.

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 erhielten 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).
- 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, Schneebeesen 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 Geräuschentwicklung 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 anstecken, 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 minutes 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 Metalllöffel 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.

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.

DE

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

- Dieses Produkt ist für 24 Monate garantiert. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Gerätenummer hervorgehen müssen.
- Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Website: www.service.tristar.eu



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 Bedienungsanleitung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte 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.



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