

**GARANTÍA INTERNACIONAL**

Ofrecemos garantía con respecto al perfecto funcionamiento de todos nuestros dispositivos técnicos en el contexto de las normativas legales sobre las garantías en cada país en cuestión. La duración de la garantía depende de las normativas legales del país. Su distribuidor local estará encantado de proporcionarle más información y ayudarle en el caso de necesitar alguna reparación.

Cubra la tarjeta de garantía en su totalidad y guárdela junto con la factura original, ya que será necesario presentarlas en caso de reclamación cubierta por la garantía.

Nº de modelo: .....

Número de serie: .....

Distribuidor: .....

Fecha de compra: .....

Garantía válida hasta: .....

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
PROFESSIONELLE KÜCHENMASCHINE**

**INSTRUCTION MANUAL  
PROFESSIONAL STAND MIXER**

**MODE D'EMPLOI  
ROBOT MIXEUR PROFESSIONNEL**

**MANUALE DI ISTRUZIONI  
FRULLATORE PROFESSIONALE**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
BATIDORA DE PIE PROFESIONAL**



DEUTSCH .....SEITE 2 FRANÇAIS ..... PAGE 8 ESPAÑOL ..... PÁGINA 14  
 ENGLISH..... PAGE 5 ITALIANO ..... PAGINA 11

<p>Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von</p> <p><b>TZS FIRST AUSTRIA®</b></p> <p>Nur ECHT mit diesem <b>TZS</b></p>	<p>Thank you for buying an ORIGINAL Product of</p> <p><b>TZS FIRST AUSTRIA®</b></p> <p>Only GENUINE with this <b>TZS</b></p>	<p>Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ</p> <p><b>TZS FIRST AUSTRIA®</b></p> <p>только подлинники с ЭТИМ <b>TZS</b></p>
---	--	--

**BEDIENUNGSANLEITUNG****TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:**

Netzspannung: 220-240V, 50/60Hz

Leistung: 1500W

**BEDIENELEMENTE UND****FUNKTIONEN:** (Abb. A)

- 1) Knethaken
- 2) Antriebseinheit
- 3) Schalter
- 4) Entriegelungsknopf
- 5) Edelstahl-Rührschüssel
- 6) H-Rührbesen
- 7) Schneebesens

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anleitungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) und entsorgen Sie diese, damit Kinder nicht damit spielen; Erstickungsgefahr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benötigt wird, bevor Sie Zubehörteile auswechseln und vor dem Reinigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile des Geräts.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht weiter, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst und lassen Sie es reparieren.
- Benutzen Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, das kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht nass werden.
- Das Gerät ist nur zur Benutzung im Haushalt bestimmt, nicht im Freien benutzen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, es ist schwer. Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Kopf verriegelt ist und dass Rührschüssel, Knetwerk und Netzkabel gesichert sind.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräuscentwicklung: Lc < 75dB
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Zur Gewährleistung einer langen Lebenserwartung Ihres Rührgeräts verwenden Sie es ununterbrochen nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen.

**BEDIENUNGSHINWEISE****RÜHRWERK DER KÜCHENMASCHINE**

**H-Rührbesen:** Zur Zubereitung von Kuchen, Keksen, Pasteten, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

**Schneebesens:** Für Eier, Sahne, Backteig, Biskuit, Baisers, Käsekuchen, Mousse, Soufflé.

Benutzen Sie den Schneebesens nicht für schweren Teig, um ihn nicht zu beschädigen.

**Knethaken:** Für Teigmischungen mit Hefe.

1. Die verschiedenen Zubehörteile des Mixers vor dem ersten Gebrauch sorgfältig reinigen.
2. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und heben Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe an, bis er einrastet.
3. Setzen Sie die Rührschüssel in das Gerät ein, drücken Sie sie an und drehen Sie sie nach rechts.
4. Setzen Sie das gewünschte Rührwerk ein, dann drehen Sie es nach rechts an.
5. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und senken Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe ab, bis er einrastet.
6. Schalten Sie das Gerät in der gewünschten Einstellung ein. Für kurze Impulse stellen Sie den Schalter auf „Pulse“.
7. Nach Gebrauch den Regelungsknopf wieder auf die Position „0“ setzen. Das Gerät ausstecken.

**WICHTIG:**

1. Schalten Sie das Gerät aus und schaben Sie die Rührschüssel regelmäßig mit einem Spatel aus.
2. Eier lassen sich am besten bei Zimmertemperatur schaumig schlagen.
3. Vor dem Schlagen von Eiweiß vergewissern Sie sich, dass sich kein Fett oder Eigelb am Schneebesens oder in der Rührschüssel befindet.
4. Benutzen Sie stets kalte Zutaten, es sei denn, Ihr Rezept gibt ausdrücklich abweichende Anleitungen.

**HINWEISE FÜR BROTTTEIG:**

1. Überschreiten Sie keinesfalls die Höchstgrenzen, anderenfalls wird das Gerät überlastet.
2. Bemerken Sie eine Überlastung des Geräts, so nehmen Sie die Hälfte des Teigs heraus und kneten Sie ihn separat.
3. Die Zutaten lassen sich am besten kneten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeiten einfüllen.

**REINIGUNG**

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
4. Benutzen Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle oder Lösungsmittel zum Reinigen, damit beschädigen Sie das Gerätegehäuse.
5. Die Rührschüssel und ihre Zubehörteile sind spülmaschinenfest. Sie können auch in warmer Seifenlauge von Hand abgewaschen werden.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut benutzen.
7. Bewahren Sie die Zubehörteile sicher auf.

Wir empfehlen die Zubehörteile sofort nach Gebrauch zu reinigen. Dadurch werden hartnäckige Lebensmittelreste entfernt. Das Eintrocknen von Lebensmitteln wird damit verhindert. Die Reinigung wird erleichtert und der Bildung von Bakterien wird vorgebeugt.

**LISTE DER MISCHUNGEN:**

Mischung	Höchstmenge	Anmerkungen	Rührwerk
Schwerer Hefeteig	1500g	Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3, Vorbehandlung Teig: Schaltstufe 1 für 30 Sekunden; Schaltstufe 2-3 für 180 Sekunden.	Knethaken
Leichter Hefeteig	1800g	Mehl und Wasser im Verhältnis 1:1. Vorbehandlung Teig: Schaltstufe 1 für 30 Sekunden; Schaltstufe 3-4 für 180 Sekunden.	Knethaken
Eier	12 Eier	Schaltstufe 5 bis 6, für 3-4 Minuten ohne Pause schlagen.	Schneebesens
Schlagsahne	200-300ml frische Sahne	Schaltstufe 5 bis 6 für ca. 4 Minuten	Schneebesens
Shakes, Cocktails oder sonstige Flüssigkeit	1L	Eierschnee unterheben Schaltstufe 1-4 für ca. 4 Minuten	H-Rührbesens

**Hinweis:** Lassen Sie das Gerät zwischen Arbeitsgängen abkühlen.

**Entsorgung**

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

## INTERNATIONALE GARANTIE

Wir bieten eine Garantie für die einwandfreie Funktion aller unserer technischen Geräte im Rahmen der gesetzlichen Garantiebestimmungen in den jeweiligen Ländern. Die Garantiedauer ist von den rechtlichen Bestimmungen des jeweiligen Landes abhängig. Ihr Händler vor Ort wird Ihnen gern weitere Informationen geben und Ihnen im Fall einer Reparatur helfen.

Füllen Sie den Garantieschein vollständig aus und heben Sie ihn zusammen mit der Originalrechnung gut auf. Diese Unterlagen sind in einem Garantiefall unabdingbar.

Modell-Nr.: .....

Serien-Nr.: .....

Händler: .....

Kaufdatum: .....

Garantie bis: .....

## INSTRUCTION MANUAL

### TECHNICAL SPEC:

Voltage: 220-240V, 50/60Hz

Power: 1500W

### STRUCTURE: (fig. A)

- 1) Dough hook
- 2) Power unit
- 3) Switch Connector
- 4) Release knob
- 5) Stainless steel bowl
- 6) H-beater
- 7) Whisk

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions carefully before using your appliance and retain for future reference.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.
- Switch off and unplug the appliance when not in use, before changing accessories or cleaning.
- Don't leave the appliance on if it is unattended.
- Keep your hand away from moving parts.
- Don't use a damaged appliance, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never use unauthorized attachment, it may cause fire, electrical shock or injury.
- Don't let the power unit, cord or plug get wet.
- Household use only and do not use outdoor
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Noise level: Lc < 75dB

- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
- To ensure a long lifespan of your food mixer, do not use it continuously longer than 10 minutes. Let it cool down at least 30 minutes before next use.

### HOW TO USE

#### THE MIXER

**H-beater:** For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.

**Whisk:** For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.

Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) you could damage it.

**Dough hook:** For yeast mixtures.

1. Before using your appliance for the first time, clean the various accessories of your appliance carefully.
2. Turn the release knob clockwise and raise the mixer head till it locks.
3. Fit the bowl onto the base, press down and turn clockwise.
4. Insert a tool, push up till it stops then turn.
5. Turn the release knob clockwise and lower the mixer head till it locks.
6. Switch on by turning the switch to the desired setting. Switch to pulse for short bursts.
7. When you have finished using it, reset the control knob to position "0". Unplug the appliance.

#### IMPORTANT:

1. Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
2. Eggs at room temperature are best for whisking.
3. Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
4. Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

#### POINT FOR BREAD MAKING:

1. Never exceed the maximum capacities, otherwise you will overload the appliance.
2. If you hear the appliance laboring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
3. The ingredients mix best if you put the liquid in first.

**CLEANING**

1. Unplug and switch off, allow the appliance to cool down before cleaning.
2. Don't immerse the motor unit in water and make sure no water enters the appliance.
3. Wipe the motor unit with a damp cloth.
4. Don't use wire brush, steel wool or any strong solvents to clean the appliance, they would damage the appearance.
5. The bowl and its components are dishwasher-safe. They may also be washed in warm sudsy water.
6. Let all parts dry thoroughly before using again.
7. Place accessories into the protective sleeve after washing and drying thoroughly

On completion of using your appliance it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any clinging food from the accessories. Preventing bath drying out of the residue food. Making cleaning easier and the possibility of bacterial growth.

**INGREDIENTS LIST:**

Material	Max quantities	Remark	Tool
Stiff yeast dough	1500g	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1 for 30 second; Operation period: Speed 2-3 for 180 second	Dough hook
Soft yeast dough	1800g	Flour and water at a ratio of 1:1 Pre-treatment of dough: From speed 1 for 30 second; Operation period: Speed 3-4 for 180 second	Dough hook
egg	12 eggs	Switch on speed 5 to speed 6, whip the egg whites without stopping for 3-4min	Whisk
Whipped cream	200-300ml fresh cream	From speed 5 to 6 for about 4 minutes	Whisk
Shakes, cocktails or other liquids	1L	Beating eggs into creamed mixtures From speed 1-4 for about 4 minutes	H-beater

**Remarks: After processing one batch, let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.**

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

**INTERNATIONAL WARRANTY**

We provide warranty for the perfect function of all our technical appliances in the context of the legal Guarantee regulations in each respective country. The duration of the guarantee depends on the legal regulations of the respective country. Your local dealer will gladly provide you more information and help you in the case of repair.

Fill out the guarantee card completely and keep together with the original invoice well, since these are absolutely necessary in the case of warranty.

Model No.: .....

Serial No.: .....

Dealer: .....

Purchase Date: .....

Guarantee until: .....

## GUIDE D'INSTRUCTIONS

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

Tension : 220-240V, 50/60Hz  
Puissance : 1500W

### STRUCTURE : (ill. A)

- 1) Crochet pétrisseur
- 2) Bloc-moteur
- 3) Commutateur de marche/arrêt
- 4) Bouton de verrouillage
- 5) Bol en acier inoxydable
- 6) Batteur en H
- 7) Fouet

### INFORMATIONS IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions de ce guide d'avant d'utiliser votre appareil pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure.
- Ne laissez aucun élément d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants et des personnes handicapées ; ces éléments présentent un danger.
- Éteignez et débranchez votre appareil lorsque vous ne l'utilisez plus, avant de le nettoyer et avant de changer un accessoire.
- Ne laissez pas votre appareil en marche sans la présence d'une personne adulte responsable.
- Éloignez vos mains des pièces en mouvement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous au constructeur, à son centre de service ou à une personne qualifiée pour le remplacer et vous préserver de tout danger.
- Ne montez aucun accessoire qui ne soit agréé par le fabricant. Vous vous exposez, sinon, à un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle.
- Évitez que l'appareil, son cordon d'alimentation et sa prise ne deviennent humides.
- Cet appareil est réservé à un usage intérieur domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est lourd. Soulevez-le avec précaution. Avant de le déplacer, vérifiez que la tête est bloquée et que le bol, les outils, le couvercle et le cordon d'alimentation sont sécurisés.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants)

ne disposant pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après que ces personnes ont reçu une formation appropriée ou sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.

- Surveillez les enfants pour les empêcher de s'amuser avec l'appareil.
- Niveau de bruit : Lc < 75dB
- Si le câble de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un technicien qualifié pour éviter tout risque.
- Pour assurer une longue durée de vie de votre mixeur, il est recommandé de ne pas l'utiliser en continu pendant plus de 10 minutes. Il faut le laisser refroidir au moins 30 minutes avant la prochaine utilisation.

### UTILISATION

#### MIXEUR

**Batteur en H** : pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

**Fouet** : pour les œufs, les crèmes, les pâtes, les génoises sans graisse, les meringues, les gâteaux au fromage blanc, les mousses et les soufflés.

N'utilisez pas le fouet avec des mélanges épais (par exemple pour travailler une matière grasse avec du sucre), vous risquez de l'endommager.

**Crochets de pétrissage** : pour les mélanges à base de levure.

1. Nettoyer soigneusement les différents accessoires du mixeur avant la première utilisation.
2. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot-mixeur jusqu'à la bloquer en position haute.
3. Posez le bol sur la base, poussez-le vers le bas et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Insérez un outil dans le porte-outil, poussez-le jusqu'au fond de son logement et tournez-le.
5. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et descendez la tête du mixeur jusqu'à la bloquer en position basse.
6. Allumez le robot mixeur en tournant son commutateur de marche/arrêt sur la position que vous désirez. Choisissez la

position „pulse“ pour procéder par courtes impulsions.

7. A près utilisation, replacer le bouton de réglage sur la position "0". Débrancher l'appareil.

#### IMPORTANT :

1. Fréquemment, éteignez l'appareil et grattez le bol avec la spatule.
2. Pour fouetter des œufs, sortez-les bien avant et laissez-les se réchauffer à la température de la pièce.
3. Avant de battre des blancs d'œufs, enlevez toute trace de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet et à l'intérieur du bol.
4. Utilisez des ingrédients froids pour vos pâtisseries, sauf indication contraire portée dans la recette.

#### RECOMMANDATIONS POUR RÉALISER UNE PÂTE À PAIN :

1. Ne dépassez pas les capacités maximales de votre appareil pour ne pas surcharger son moteur.
2. Si le moteur semble tourner difficilement, éteignez-le, divisez la pâte en deux et travaillez chaque moitié séparément.

### LISTE DES INGRÉDIENTS :

Préparation	Quantité max.	Observations	Outil
Pâte levée ferme	1500g	La proportion de farine par rapport à l'eau est de 5:3. Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 30 secondes Pétrissage de la pâte : Vitesse 2-3 pendant 180 secondes	Crochet pétrisseur
Pâte levée molle	1800g	La proportion de farine par rapport à l'eau est de 1:1. Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 30 secondes Pétrissage de la pâte : Vitesse 3-4 pendant 180 secondes	Crochet pétrisseur
Oeuf	12 œufs	Travaillez à une vitesse de 5 à 10. Fouettez les blancs d'œufs sans vous arrêter pendant 3-4min.	Fouet
Crème fouettée	200-300ml de crème fraîche	Travaillez à une vitesse de 5 à 6 pendant 4 minutes.	Fouet
Lait fouetté, cocktail et autres liquides	1L	Battez les œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux Travaillez à la vitesse 1-4 pendant environ 4 minutes	Batteur en H

**Remarques : après avoir terminé une première préparation, laissez l'appareil se refroidir à la température de la pièce avant d'en commencer une deuxième.**



#### Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets..



**GARANTIE INTERNATIONALE**

Nous fournissons une garantie pour un fonctionnement parfait de tous nos appareils selon la réglementation de garantie légale de chaque pays. La durée de la garantie dépend des dispositions légales du pays concerné. Votre revendeur local peut vous fournir plus d'informations et vous aider en cas de réparation.

Remplissez la carte de garantie et la conserver avec la facture originale, ils sont absolument nécessaires dans le cas d'une réclamation sous garantie.

N° de modèle : .....

Numéro de série : .....

Revendeur : .....

Date d'achat : .....

Fin de la garantie : .....

**MANUALE DI ISTRUZIONI****SPECIFICHE TECNICHE:**

Tensione: 220-240V, 50/60Hz

Alimentazione: 1500W

**STRUTTURA:** (fig. A)

- 1) Gancio impastatore
- 2) Unità di alimentazione
- 3) Connettore interruttore
- 4) Manopola di sblocco
- 5) Ciotola in acciaio inox
- 6) Frusta a H
- 7) Frusta da cucina

**ISTRUZIONI IMPORTANTI  
PER LA SICUREZZA**

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.
- Non lasciare parti dell'imballaggio (buste di plastica, schiuma di polistirolo, puntine, ecc.) alla portata dei bambini o di persone inabili in quanto sono una potenziale fonte di pericolo.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non in uso, prima di sostituire gli accessori o prima di pulirlo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione privo di supervisione.
- Allontanare le mani dalle parti in movimento.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato; in tal caso, deve essere riparato dal produttore o dal servizio di assistenza o da persona con qualifica simile per evitare pericoli.
- Non utilizzare accessori privi di autorizzazione, si potrebbero provocare incendi, elettrocuzione o ferimenti.
- Non consentire all'unità di alimentazione, al cavo o alla spina di inumidirsi.
- Idoneo solo per uso domestico, non utilizzare all'esterno
- Procedere con cura quando si solleva l'apparecchio perché è pesante. Prima di sollevare controllare che la testa sia bloccata e la ciotola, gli utensili, la copertura della presa e il cavo siano fissati.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso

dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
- Livello di disturbo: Lc < 75dB
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza autorizzato o tecnico qualificato per evitare pericoli.
- Per assicurare una lunga durata del proprio mixer per alimenti, non utilizzarlo di continuo per oltre 10 minuti. Farlo raffreddare per almeno 30 minuti prima dell'uso successivo.

**MODALITÀ DI UTILIZZO****IL MIXER**

**Frusta a H:** Per la preparazione di dolci, biscotti, pasticcini, sorbetti, riempimenti, éclair e purè di patate.

**Frusta da cucina:** Per uova, creme, pastelle, torte senza grasso, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé.

La frusta da cucina non è idonea per miscele corpose (per es. grasso di scrematura e zucchero) e in tal caso potrebbero danneggiarsi.

**Gancio impastatore:** Per composti con lievito.

1. Prima di usare il proprio apparecchio per la prima volta, pulire i vari accessori con attenzione.
2. Ruotare la manopola di sblocco in senso orario e sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
3. Sistemare la ciotola sulla base, premere verso il basso e in senso orario.
4. Inserire un utensile e premere verso l'alto finché non si arresta quindi ruotare.
5. Ruotare la manopola di sblocco in senso orario e abbassare la testa del mixer fino allo scatto.
6. Accendere spostando l'interruttore sull'impostazione desiderata. Azionare per produrre impulsi di breve intensità.
7. Quando si è finito di usarlo, ripristinare la manopola di controllo in posizione "0". Scollegare l'apparecchio.

**IMPORTANTE:**

1. Spegner e pulire il bordo della ciotola con la spatola di frequente durante la lavorazione.
2. Le uova a temperatura ambiente sono le migliori per la preparazione con la frusta.

- Prima di sbattere gli albumi controllare che non vi sia grasso o residui di tuorlo sulla frusta o sulla ciotola.
- Utilizzare ingredienti freddi per la preparazione di pasticcini se non diversamente indicato dalla ricetta.

#### SPIEGAZIONE PER LA PREPARAZIONE DEL PANE:

- Non superare mai le capacità massime altrimenti si rischia di sovraccaricare l'apparecchio.
- Se si percepisce uno sforzo eccessivo da parte dell'apparecchio, spegnere, togliere metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.
- La miscelazione degli ingredienti è migliore se si versano per primi gli ingredienti liquidi.

#### PULIZIA

- Scollegare la spina e spegnere, lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulire.
- Non immergere l'unità del motore in acqua e accertarsi che l'acqua non penetri nell'apparecchio.

- Pulire l'unità del motore con un panno umido.
- Non utilizzare spazzole di metallo, lana di acciaio, o altri solventi per pulire l'apparecchio, che altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- La ciotola e i suoi componenti sono lavabili in lavastoviglie. Essi possono essere lavati anche in acqua calda e sapone.
- Lasciar asciugare tutti i pezzi accuratamente prima di utilizzarli di nuovo.
- Sistemare gli accessori nella custodia protettiva dopo averli lavati e asciugati con cura

Quando si è finito di utilizzare il proprio apparecchio si raccomanda di pulire immediatamente tutti gli accessori. Ciò rimuoverà qualsiasi residuo di cibo appiccicoso dagli accessori. In questo modo si previene che i residui di cibo si seccino, rendendo la pulizia più semplice e riducendo la possibilità di formazione di batteri.

#### GARANZIA INTERNAZIONALE

Forniamo garanzia per il funzionamento perfetto di tutte le nostre apparecchiature nell'ambito delle normative di garanzia legale di ogni rispettivo paese. La durata della garanzia dipende dalle normative legali del rispettivo paese. Il proprio rivenditore locale sarà lieto di fornire maggiori informazioni e assistenza in caso di riparazione.

Compilare completamente il certificato di garanzia e conservarlo insieme alla fattura originale, in quanto sono assolutamente necessari in caso di garanzia.

N. modello: .....

N. di serie: .....

Rivenditore: .....

Data di acquisto: .....

Garanzia fino a: .....

#### ELENCO INGREDIENTI:

Materiale	Quantità massime	Nota	Utensile
Impasto lievitato duro	1500g	Acqua e farina in un rapporto di 5:3 Pre-lavorazione dell'impasto: Dalla velocità 1 per 30 secondi; Durata dell'operazione: Velocità 2-3 per 180 secondi	Gancio impastatore
8 Impasto lievitato morbido	1800g	Acqua e farina in un rapporto di 1:1 Pre-lavorazione dell'impasto: Dalla velocità 1 per 30 secondi; Durata dell'operazione: Velocità 3-4 per 180 secondi	Gancio impastatore
uovo	12 uova	Accendere da velocità 5 a velocità 6, sbattere l'albume senza fermarsi per 3-4 min	Frusta da cucina
Crema sbattuta	200-300ml panna	Da velocità 5 a 6 per circa 4 minuti	Frusta da cucina
Frullati, cocktail o altri liquidi	1L	Sbattere le uova nella miscela cremosa da velocità 1-4 per circa 4 minuti	Frusta a H

**Note: Dopo aver svolto una sequenza, lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di procedere.**



#### Smaltimento a norma

Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Tensión: 220-240V, 50/60Hz  
Alimentación: 1500W

**ESTRUCTURA:** (fig. A)

- 1) Gancho para masa
- 2) Unidad de alimentación
- 3) Conector de interruptor
- 4) Perilla de liberación
- 5) Bol de acero inoxidable
- 6) Batidor en H
- 7) Batidor

**MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

- Lea todas las instrucciones atentamente antes de usar el electrodoméstico y consérvelas para referencia futura.
- No deje piezas del embalaje (bolsas plásticas, espuma de poliestireno, clavos, etc.) al alcance de los niños o de personas incapaces, ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Apague y desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso, antes de cargar accesorios o de limpiarlo.
- No deje el electrodoméstico encendido sin supervisión.
- Mantenga sus manos lejos de las piezas móviles.
- No use un electrodoméstico dañado. Debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona con las mismas aptitudes a fin de evitar peligros.
- Nunca utilice accesorios no autorizados. Ello puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No permita que la unidad, el cable o el conector de alimentación se moje.
- Sólo para uso doméstico, no apto para exteriores.
- Tenga cuidado al levantar este electrodoméstico, ya que es pesado. Asegúrese de que la cabeza esté bloqueada y de que el bol, las herramientas, la cubierta de salida y el cable estén seguros antes de levantarlo.
- Este electrodoméstico no fue hecho para ser usado por personas (lo que incluye a niños) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o de conocimientos, a menos que una

persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones acerca de su uso.

- Los niños deben estar supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Nivel de ruido: Lc < 75dB
- En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe sustituirlo el fabricante o un agente del servicio técnico autorizado o un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
- Para asegurar una larga vida útil a su batidora, no la use de forma continuada durante más de 10 minutos. Déjela enfriar durante al menos 30 minutos antes del siguiente uso.

**CÓMO UTILIZAR**

**LA BATIDORA**

**Batidor en H:** Para hacer tortas, galletas, pasteles, glasé, rellenos, bombas de crema y puré de papas.

**Batidor:** Para huevos, crema, mezclas, bizcochos sin grasa, merengues, pasteles de queso, mousses y soufflés.  
No utilice el batidor para mezclas pesadas (por ejemplo, desnatar grasa y azúcar). Podría dañarlo.

**Gancho para masas:** Para mezclas con levadura:

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien los diversos accesorios del aparato.
2. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal de la batidora hasta que se bloquee.
3. Encaje el bol sobre la base. Empuje hacia abajo y gire en sentido a las agujas del reloj.
4. Inserte un accesorio, empuje hasta que se detenga y luego, gire.
5. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y baje el cabezal de la batidora hasta que bloquee.
6. Encienda girando el interruptor a la opción deseada. Gire a pulsación para ráfagas cortas.
7. Cuando ha terminado de usarlo, reposicione el botón de mando en la posición „0“. Desenchufe el electrodoméstico.

**IMPORTANTE:**

1. Apague y raspe el bol con la espátula en forma frecuente.

2. Los huevos a temperatura ambiente son ideales para batir.
3. Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en el batidor o en el bol.
4. Utilice ingredientes fríos para repostería a menos que su receta indique lo contrario.

**PUNTO PARA HACER PAN:**

1. Nunca exceda las capacidades máximas; de lo contrario, sobrecargará al electrodoméstico.
2. Si escucha que el electrodoméstico se está esforzando, apáguelo, quite la mitad de la masa y haga cada masa por separado.
3. Los ingredientes se mezclan mejor si le coloca el líquido primero.

**LIMPIEZA**

1. Desconecte y apague, permita que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.

2. No sumerja la unidad motriz en agua y asegúrese de que el agua no ingrese en el electrodoméstico.
3. Limpie la unidad motriz con un paño húmedo.
4. No utilice un cepillo de alambre, lana de hierro ni solventes fuertes para limpiar el electrodoméstico. Podrían dañarlo.
5. El bol y sus componentes pueden usarse en el lavavajillas. Asimismo pueden lavarse en agua caliente jabonosa.
6. Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de utilizarlas nuevamente.
7. Coloque los accesorios en la funda protectora después de lavarlos y de que se hayan secado por completo.

Le recomendamos los accesorios deben lavar inmediatamente después de su uso. Estos residuos de alimentos se puede quitar fácilmente. La prevención de baño desecación del alimento residuo. La limpieza se facilita y la formación de bacterias se evita.

**LISTA DE INGREDIENTES:**

Material	Cantidades máximas	Observación	Accesorio
Masa espesa con levadura	1500g	Harina y agua en una proporción de 5:3 Pretratamiento de la masa: Desde velocidad 1 durante 30 segundos. Período de operación: Velocidad 2-3 durante 180 segundos.	Gancho para masa
Masa suave con levadura	1800g	Harina y agua en una proporción de 1:1 Pretratamiento de la masa: Desde velocidad 1 durante 30 segundos. Período de operación: Velocidad 3-4 durante 180 segundos.	Gancho para masa
Huevo	12 huevos	Encienda en la velocidad 5 hasta la velocidad 6, bata las claras sin parar durante 3-4 minutos.	Batidor
Crema batida	200-300ml de crema fresca	Desde velocidad 5 hasta 6 durante aproximadamente 4 minutos.	Batidor
Batidos cócteles u otros líquidos	1L	Mezcla de huevos con mezclas cremosas Desde velocidad 1-4 durante aproximadamente 4 minutos.	Batidor en H

**Comentarios: Después de procesar una tanda, deje que el electrodoméstico se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar con el proceso.**



**Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

**A**

