

Nordland



NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

EN Instruction manual

DE Bedienungsanleitung

MX-4161NL

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.

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 iets dergelijks. 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
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- 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 invoerder, 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.*

ONDERDELEN BESCHRIJVING

1. Uitgangsas
2. Ophelknop
3. Snelheidsregelaar
4. Stroomkabel
5. Mengkom
6. Kneedhaak
7. Klopper
8. Garde



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en accessoires uit de doos.
- Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Was voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de mengkom, de kneedhaak, de klopperen de garde in een warm sopje.
- Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn niet afwasmachine bestendig.
- Let op! De basis nooit in water of in een andere vloeistof dompelen.
- Laat de mixer nooit langer dan 10 minuten continu draaien, i.v.m. mogelijke oververhitting van de motor.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voor verder gebruik.

DE MENGKOM GEBRUIKEN

- 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.

OPMERKING: Let erop dat u de machine niet overvult - de maximale hoeveelheid ingrediënten bedraagt 1,2 kg.

- Plaats de mengkom op het apparaat en draai deze met de klok mee om te vergrendelen.
- Laat de arm zakken met behulp van de ophefknop en druk de arm naar beneden.
- Steek de netstekker in een veilig en correct geïnstalleerd stopcontact.
- Schakel de machine in door gebruik te maken van de snelheidsregelaar en selecteer een snelheid tussen 1 en 6 (in overeenkomst met het mengsel en de accessoire die wordt gebruikt).

- Draai de schakelaar voor pulse bediening (knedes met korte intervallen) naar de "PULSE" stand. De schakelaar dient in deze stand vastgehouden te worden, in overeenkomst met de duur van de gewenste interval. Als de schakelaar wordt losgelaten, schakelt het apparaat automatisch naar de "0" stand.

Het aanpassen van het niveau en het gebruiken van de haak voor een mengsel tot 1,2 kg.

Niveau	Soort accessoire	Type Mengsel
1-4	Kneedhaak	Zware mengsels (bijv. brooddeeg of zanddeeg)
3-4	Klopper	Gemiddelde-zware mengsels (bijv. pannenkoekenbeslag of biscuitdeeg)
5-6	Garde	Lichte mengsels (bijv. slagroom, eiwitten, blanc manger)
Pulse	Garde	Interval (bijv. voor het mixen van biscuitbeslag, eiwitten)

OPMERKING: Korte bedieningstijd: Gebruik de machine niet langer dan tien minuten achter elkaar in het geval van zware mengsels en laat de machine vervolgens tien minuten afkoelen.

- Draai de snelheidsknop na het kneden/roeren naar de "0" stand, zodra het mengsel tot een bal gevormd is. Verwijder vervolgens de netstekker.
- Druk de ophefknop in, 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 verwijderen en installeren van de Kneedhaak, Garde en Klopper

- 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.

RECEPTIDEËN

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 3-6

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 5-6

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 meringue 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.

REINIGEN

- Verwijder de netstekker uit het stopcontact, alvorens het apparaat te reinigen.
- Dompel de behuizing met de motor nooit onder water!
- Gebruik geen harde en agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of staalwol, daar deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Gebruik uitsluitend een vochtige vaatdoek voor het reinigen van de buitenkant van de behuizing.
- Geef bacteriën geen kans om het apparaat binnen te treden. Wees er zeker van dat het apparaat goed is gereinigd, alvorens het op te bergen.

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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type nr:	MX-4161
Netspanning:	220-240V ~ 50/60Hz
Vermogen:	600 W
Product afmetingen:	360 x 200 x 300mm
Netto gewicht:	3,99 kg

GARANTIEVOORWAARDEN

- Nordland is niet verantwoordelijk voor schade:
 - Ten gevolge van een val of ongeluk.
 - Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
 - Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
 - 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 Nordland niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Nordland 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 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.Nordland.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 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.

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.

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
- Les enfants doivent être supervisés pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.*

APERÇU DES COMPOSANTS

1. Tige de sortie
2. Bouton de levée
3. Bouton de vitesse
4. Cordon d'alimentation
5. Bol à mélanger
6. Pétrin
7. Batteur
8. Fouet



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'appareil et les accessoires de l'emballage. Enlevez les autocollants, l'aluminium protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Laver avant la première utilisation de l'appareil : bol à mélanger, crochet à pâte, batteur et le Fouet dans de l'eau savonneuse.
- Rincer et bien essuyer les éléments. Ces pièces ne peuvent pas être lavées au lave vaisselle.
- Attention ! Ne jamais immerger le socle dans l'eau ou autre liquide.
- Ne pas faire fonctionner continuellement le mixeur plus de 10 mns, et ensuite le laisser refroidir pendant au moins 15 minutes.

UTILISATION DU BOL À MÉLANGER

- 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.

REMARQUE : Ne remplissez pas trop l'appareil – la quantité maximum d'ingrédients est de 1,2 kg.

- Posez le bol à mélanger sur l'appareil et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de verrouillage.
- 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 mettant le bouton de vitesse à une vitesse entre 1 et 6 (adéquate au mélange et à l'accessoire utilisé).
- Pour le fonctionnement 'Pulse' (pétrissage à courts intervalles), tournez le bouton sur la position 'PULSE'.
- Le bouton doit être maintenu dans cette position selon la durée souhaitée d'intervalles. Lorsque le bouton est relâché, il se remet automatiquement sur la position '0'.

Adapter les vitesses et utilisation du crochet d'un mélange inférieur à 1,2 kg.

Vitesse	Utilisation de l'accessoire	Type de mélange
1-4	Pétrin	Mélanges épais (ex : pain ou pâte brisée).
3-4	Batteur	Mélanges moyens à épais (ex : pâte à crêpes ou génoise).
5-6	Fouet	Mélanges légers (ex : crème, blancs d'œufs, flan).
Pulse	Fouet	Intervalle (ex : pour mélanger une génoise, blancs d'œufs)

NB : Période courte de fonctionnement : Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de dix minutes pour les mélanges épais et puis laissez le refroidir pendant dix minutes de plus.

- Après avoir pétri/mélangé, tournez le bouton de vitesse à nouveau sur la position '0' dès que la pâte forme une boule. Puis retirez la fiche d'alimentation.
- 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'.

Comment retirer et fixer le Pétrin, 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.

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.a.0c), 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. 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 6

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. 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 à 6

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

- Retirez le cordon d'alimentation de la fiche de la prise avant de nettoyer.
- N'immergez jamais le bloc du moteur dans l'eau !
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents forts et abrasifs, des éponges à récurer ou métalliques qui endommagent l'appareil.
- Un chiffon uniquement humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du bloc.
- N'encouragez pas les microbes à pénétrer dans l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit soigneusement nettoyé avant de le ranger.

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.

CARACTÉRISTIQUES

Type nr:	MX-4161
Tension:	220-240V~ 50/60Hz
Puissance:	600 W
Dimensions:	360 x 200 x 300mm
Poids net:	3,99 kg

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, veillez 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 desdites 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.

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.

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
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - 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.*

OVERVIEW OF THE COMPONENTS

1. Output shaft
2. Lift button
3. Speed controller
4. Power Cord
5. Mixing bowl
6. Kneading hook
7. Beater
8. Whisk



BEFORE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Wash before using the device for the first time the mixing bowl, the dough hook, the beater and the mixer in a warm soapy water.
- Rinse and dry thoroughly. These parts are not dishwasher proof.
- Caution! Never immerse the base in water or other liquid.
- Run the mixer no longer than 10 minutes continuous, after that always cool the mixer for 15 minutes.

USING THE MIXING BOWL

- 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.

NOTE: Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.2 kg.

- Place the mixing bowl on the device and turn the bowl clockwise until it locks into place.
- Lower the arm by pushing the lift button and press the arm down.
- Insert the mains plug into a properly installed safety power socket. Switch on the machine using the speed controller to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture and accessory which is used).
- For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.

Adjusting the levels and using the hook for not more than 1.2 kg of mixture.

Levels	Use of accessory	Type of Mixture
1-4	Kneading hook	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)
3-4	Beater	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE: Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

- After kneading/stirring turn the speed knob back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
- Push the lift button 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".

How to remove and install the Kneading 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.

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 3-6

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 5-6

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

- Before cleaning remove the main plug lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- Don't give bacteria any change to enter the device. Make sure the appliance is cleaned well before storage.

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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type nr:	MX-4161
Voltage:	220-240V ~ 50/60Hz
Power:	600 W
Dimensions:	360 x 200 x 300mm
Net weight:	3,99 kg

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 compiled 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 whatsoever.
- Damage caused by not following the instruction manual will lead to a void 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

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.

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 Anweisungen 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht 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.*

ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN

1. Antriebswelle
2. Anhebetaste
3. Geschwindigkeitsregler
4. Netzkabel
5. Rührschüssel
6. Kneithaken
7. Rührer
8. Quirle



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Packen Sie das Gerät und das Zubehör aus. Entfernen Sie Aufkleber, Schutzfolie oder Kunststoff vom Gerät.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung Rührschüssel, Knethaken, Rührbesen, und Schneebesens in warmem Seifenwasser.
- Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich. Nur diese Teile sind geschirrspülergeeignet.
- Achtung! Tauchen Sie das Gerätegehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen, danach lassen Sie es für 15 Minuten abkühlen.

VERWENDUNG DER RÜHRSCHÜSSEL

- 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.

HINWEIS: Das Gerät nicht überfüllen – die Höchstmenge der Zutaten beträgt 1,2 kg.

- Stellen Sie die Rührschüssel auf das Gerät und drehen Sie die Schüssel gegen den 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 dem Geschwindigkeitsregler bei einer Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (je nach Mischung und verwendetem Zubehör) ein.
- Für Impulsbetrieb (Kneten mit kurzen Intervallen) drehen Sie den Schalter auf Position "IMPULS". Halten Sie den Schalter in dieser Position je nach gewünschter Intervalllänge gedrückt. Wenn Sie den Schalter lösen, wird er automatisch auf Position "0" gestellt.

Stufen einstellen und Haken für höchstens 1,2 kg Mischung verwenden.

Stufen	Verwendetes Zubehör	Art der Mischung
1-4	Knethaken	Schwere Mischungen (z.B. Brot oder Mürbeteig)
3-4	Rührer	Mittelschwere Mischungen (z.B. Crepes oder Biskuitteig)
5-6	Quirle	Leichte Mischungen (z.B. Sahne, Eiweiß, Pudding)
Impuls	Quirle	Intervall (z.B. zum Rühren von Biskuit, Eiweiß)

HINWEIS: Kurze Betriebszeit: Benutzen Sie das Gerät für schwere Mischungen nicht länger als 10 Minuten und lassen Sie es dann weitere zehn Minuten abkühlen.

- Nach dem Kneten/Rühren drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position "0" zurück, sobald aus der Mischung eine Kugel geformt wurde. Dann ziehen Sie 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.

Knethaken, Quirle oder Rührer 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.

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 3-6

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 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist und unten hohl klingt.

Grundrezept für Schaumgebäck, Stufe 5-6

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

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen.
- Das Gehäuse mit dem Motor niemals in Wasser tauchen!
- Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Stahlwolle verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen.
- Die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Wischtuch reinigen.
- Lassen Sie keine Bakterien in das Gerät eindringen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Aufbewahrung gut gereinigt ist.

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.

TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN

Type nr:	MX-4161
Spannung:	220-240V~ 50/60Hz
Leistung:	600 W
Abmessung:	360 x 200 x 300mm
Nettogewicht:	3,99 kg

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 Zubehörteilen 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 Bedienungsanleitung 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.

Nordland

Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg, The Netherlands

www.tristar.eu

MX-4161NL