



IT

IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ

- A. CONTROLLO DELLA VELOCITÀ
- B. PULSANTE DI ESPULSIONE
- C. ALLOGGIAMENTO PER CAVO
- D. IMPUGNATURA FACILE
- E. CORPO PRINCIPALE
- F. BASE GIREVOLE
- G. BATTITORI
- H. GANCI DA IMPASTO
- I. FRUSTA

Mentre si aggiungono gli ingredienti, la consistenza della miscela può cambiare e può richiedere un livello di velocità superiore o inferiore.

PER INIZIARE

- 1 Prima di maneggiare la frusta, o i battitori, assicurarsi che il mixer sia scollegato dalla presa di corrente e che l'interruttore di controllo della velocità sia impostato su 'OFF'.
- 2 MISCELLARE - Per miscelare liquidi o per impastare è mescolare impasti
- 3 SBATTERE - Per amalgamare burro e zucchero, fare impasti per biscotti, dolci e glassa
- 4 FRUSTARE - Per montare miscele leggere e soffici, montare la panna, sbattere le uova e per il pure di patate
- 5 TURBO - Per una potenza extra per le miscele ostinate.

Spingere fino a che non scattano in posizione.

- 6 Inserire il cavo in una presa elettrica standard. Selezionare la velocità più corrispondente alla vostra esigenza di miscelazione.
- 7 Il mixer deve essere posizionato sulla sua base quando non in uso. In questo modo gli accessori non entreranno in contatto con la superficie

- 8 Tenere l'impugnatura con una mano e tirare la spina fino a quando il cavo è completamente esteso. **Non tirare oltre il segno rosso sul cavo.**
- 9 Assicurarsi che il cavo sia completamente allungato quando in uso.

- 10 Inserire il cavo in una presa elettrica standard. Selezionare la velocità più corrispondente alla vostra esigenza di miscelazione.
- 11 Sollevare la testa del mixer e premere il pulsante di espulsione per estrarre i battitori. Nota: l'interruttore della velocità deve essere impostato su '0' per poter rilasciare i battitori.

- 12 Dopo aver finito di miscelare, portare l'interruttore della velocità su '0' e collegare l'apparecchio.
- 13 Non sbattere gli accessori sui bordi delle ciottole, in particolare di ciottole di vetro. Per rimuovere tutti gli ingredienti in eccesso dagli accessori, usare una spatola di plastica o gomma.
- 14 Non sbattere gli accessori sui bordi delle ciottole, in particolare di ciottole di vetro. Per rimuovere tutti gli ingredienti in eccesso dagli accessori, usare una spatola di plastica o gomma.
- 15 Dopo aver finito di lavare, pulire il corpo del mixer notando la base girevole in senso orario nella direzione indicata dalla freccia sul corpo del mixer.
- 16 Per evitare di danneggiare il cavo, estrarlo con delicatezza. In caso di blocco del cavo, ruotare la base girevole in senso antiorario di mezzo giro, quindi estrarre il cavo. **Non tirare il cavo oltre il segno rosso sul cavo di alimentazione.**
- 17 Lasciare che il miscelatore si raffreddi a temperatura ambiente prima di utilizzarlo nuovamente.
- 18 Staccare i battitori dal mixer e conservarli con cura. Il mixer deve essere conservato con il cavo retrattile nel corpo, la spina inserita nell'alloggiamento per il cavo e posto in piedi sulla base girevole.

CAVO RETRATTILE

INTERRUTTORE DI SICUREZZA

PULIZIA E CURA

CARICHI MASSIMI

Preiscaldare il forno a 220°C/Livello del gas 7. Con i ganci da impasto, mescolare (velocità 2) la farina, il sale, il lievito, il burro e lo zucchero. Aggiungere l'acqua (velocità 1) fino a quando la farina forma una palla soda. Lasciar lievitare per 20-30 minuti. Estrarre l'impasto. Mettere in una teglia unta. Lasciar lievitare per 1-2 ore. Cuocere in forno per 25-30 minuti.

MIX	MAX
Pane/Impasti	500g
Pani di Spagna	4 uova
Glassa	700g
Crema/Glassa fondente	800g
Panna da montare	600ml

500 GR DI PANE, RAPIDO E FACILE

250 gr di farina bianca
12,5 g di burro
3/4 di uovo
3/4 di un cucchiaino di sale
3/4 di un cucchiaino di lievito ad azione rapida
1 cucchiaino di zucchero
150 ml di acqua calda

NL

SNELHEDEN

- A. Snelheidsregeling
- B. Open knop
- C. Steekkeropslag
- D. Makkelijk vast te houden handvat
- E. Hoofddeel
- F. Draaivoet
- G. Platte klopplers
- H. Deeghaken
- I. Garde

veranderen en kan er een hogere of lagere snelheid nodig zijn.

AAN DE SLAG

- 1 Zorg voor dat de klopplers of de garde gebruikt dat de mixer niet op het stopcontact is aangesloten en dat de snelheidsregelaar op de '0'-stand staat.
- 2 Mengen - Om vloeistoffen te mengen of om deeg te mengen en kneiden
- 3 SLAAEN - Om boter en suiker te kloppen en om koekmix taartmix en glazuur te maken
- 4 KLOPPEN - Om lichte en luchtige mengs, slagroom, geklopte eieren en aardappelpuree te maken
- 5 TURBO - Voor het extra beetje kracht voor handbekende mengs. Bij het toevoegen van ingrediënten kan de consistente vari het mengsel

- 3 De garde past in beide openingen. Pak het handvat van de mixer met één hand en de as van de garde met de ander en steek de garde in met een lichte draai en een duw tot deze op zijn plaats vastdikt.
- 4 Zorg bij het deeghaken dat u de juiste deeghaken in de juiste opening plaatst. Zorg dat de vorm aan de onderzijde van de mixer overeenkomt met de vorm op de as van de deeghaken. Steek de deeghaken in met een lichte draai en duw tot deze op hun plaats vastdikken.
- 5 Houd met de ene hand het handvat vast en trek aan de stekker totdat het snoer volledig is uitgetrokken.

- 6 Niet verder uittrekken dan de rode indicator op het snoer.
- 7 Trek het snoer volledig uit, om schade aan het apparaat te voorkomen. Wanneer u het apparaat gebruikt.
- 8 Insteek de stekker in een gewoon stopcontact. Kies de snelheid die bij uw mixtaat past.
- 9 De mixer moet op de voet worden geplaatst wanneer deze niet wordt gebruikt. Hierdoor worden de opzetstukken van het werkoppervlak verhoogd, om kneien te voorkomen.
- 10 Sla opzetstukken niet af op de rand van kommen, met name glazen kommen. Gebruik voor het verwijderen van ingrediënten van opzetstukken een rubberen of plastic spatel om deze eraf te schrapen.
- 11 Bewaar het snoer evenvoudig in hetjes na elk gebruik in de mixerbehuizing, door de draaivoet met de klok mee in de richting van de pijl op de draaivoet.

- 12 Trek het netsnoer altijd voorzichtig uit, om schade aan het snoer te voorkomen. Wanneer het snoer blokkeert, draai de draaivoet dan een halve draai tegen de klok in. **Trek het snoer niet verder uit dan de rode indicator op het netsnoer.**
- 13 Per voorkeur moet de snelheidsregeling op '0' staan om de klopplers uit te kunnen werpen.
- 14 De klopplers, deeghaken en garde zijn allemaal geschikt voor de vaatwasser. Gebruik een wasprogramma lager dan 40 °C. Voor het drogen verwijderen.
- 15 Om uw handmixer te beschermen dieze uitgerust met een oververhittingbeveiliging, welke de handmixer automatisch stopt bij overbelasting.
- 16 Zet wanneer dit gebeurt de snelheidsregeling op '0', neem de stekker uit het stopcontact en

WERP DE OPZETSTUKKEN UIT.

- 16 Was de klopplers, deeghaken en garde na elke gebruik in warm zeepwater. Grondig afspoelen en afdrogen.
- 17 De klopplers, deeghaken en garde zijn allemaal geschikt voor de vaatwasser. Gebruik een wasprogramma lager dan 40 °C. Voor het drogen verwijderen.
- 18 Neem de klopplers van de mixer en bewaar ze zorgvuldig. De mixer dient te worden bewaard met het snoer opgerold in de behuizing, de stekker in de stekkeropslag en standaard.

MAXIMALE BELASTING

gasstand 7. Meng (stand 2) de bloem, zout, gist, boter en suiker met de deeghaken. Voeg het water toe (stand 1) tot de bloem een ruwe bal vormt. Laat het 20-30 minuten rijzen. Slá het deeg plat. Plaats het in een ingevette 500 g broodvorm. Laat het 1-2 uur rijzen. Bak het 25-30 minuten.

3/4 theelepel zout
3/4 theelepel snelle gedroogde gist
1 theelepel suiker
150 ml warm water
Verwarm de oven voor op 220 °C /

MENGSEL	MAX
Brood / gebak	500g
Moskvisch gebak	4 eggs
Eiwitglazuur	700g
Botercreme / Fondantglazuur	800g
Slagroom	600ml

NO

HASTIGHEITSINN-STILLINGER

- A. HASTIGHETSREGULERING
- B. UTLOSERKNAPP
- C. OPPBEVARING AV STØPSELET
- D. HÅNDTAK MED GODT GRIP
- E. HOVEDDELEN
- F. DREIESOKKEL
- G. VISPENE
- H. ELTEKLOER
- I. BALLONGVISPE

for seige blandinger.

- Når du legger til ingredienser, kan konsistensen av blandingen endre seg og det kan kreve en høyere eller lavere hastighet.

KOM I GANG

- 1 Før du håndterer vispene eller ballongvispene, sørge for at mikserens strømledning er trukket ut fra stikkontakten og at hastighetskontrollbryteren er satt til "0"-posisjon.
- 2 For de flate vispene pass på at du setter inn riktig klo i riktig hull. Match formen på undersiden av mikseren med formen på mikserens stamme. Sett inn kloen med en liten vrå og skyv dem inn til klicker på plass.
- 3 For de runde vispene pass på at du setter inn riktig klo i riktig hull. Match formen på undersiden av mikseren med formen på mikserens stamme. Sett inn kloen med en liten vrå og skyv dem inn til klicker på plass.
- 4 For de høye vispene pass på at du setter inn riktig klo i riktig hull. Match formen på undersiden av mikseren med formen på mikserens stamme. Sett inn kloen med en liten vrå og skyv dem inn til klicker på plass.
- 5 Hold håndtaket i den ene hånden og trekk ut kontakten, slik at ledningen blir trukket helt ut. **Ikke trekk lengre enn den røde indikatoren på ledningen.**
- 6 Plass at ledningen er helt rett under bruk.
- 7 Loft mikserhodet og trykk ned visputspiseren, dette for å løse vispene. Merk hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse vispene.
- 8 Ikke slå tilbehørt mot kanten av muggen, spesielt ikke glass. For å fjerne eventuelle overskytende ingredienser utenfor tilleggene, bruk en gummi- eller plastikkspett for å skrape av.
- 9 Etter bruk, for enkel og ryddig lagring, vike strømledningen inn i hoveddelen på mikseren, dette ved at vi dreiesokkelen klokkevis i samme retning som pilen på mikseren viser.
- 10 Loft mikserhodet og trykk ned visputspiseren, dette for å løse vispene. Merk hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse vispene.
- 11 Etter bruk skal stå på basen sin når den ikke er i bruk. Dette vil forbedre festet for arbeidsområdet, noe som minimerer rot.
- 12 Hold håndtaket i den ene hånden og dra ut stikkontakten til mikseren.
- 13 Etter bruk skal stå på basen sin når den ikke er i bruk. Dette vil forbedre festet for arbeidsområdet, noe som minimerer rot.
- 14 Loft mikserhodet og trykk ned visputspiseren, dette for å løse vispene. Merk hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse vispene.
- 15 Etter bruk skal stå på basen sin når den ikke er i bruk. Dette vil forbedre festet for arbeidsområdet, noe som minimerer rot.
- 16 Loft mikserhodet og trykk ned visputspiseren, dette for å løse vispene. Merk hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse vispene.
- 17 Loft mikserhodet og trykk ned visputspiseren, dette for å løse vispene. Merk hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse vispene.
- 18 Loft mikserhodet og trykk ned visputspiseren, dette for å løse vispene. Merk hastighetskontrollen må være satt til "0" for å løse vispene.

PT

CONFIGURAÇÕES DE VELOCIDADE

- A. CONTROLO DE VELOCIDADE
- B. BOTÃO DE EJECCÃO
- C. ARMAZENAMENTO DA FICHA
- D. PEGA FÁCIL
- E. CORPO PRINCIPAL
- F. BASE GIRATÓRIA
- G. BATEDORES PLANOS
- H. GANCHOS PARA MASSA
- I. BALÃO BATEDOR

4 TURBO - Para um pouco de mais potência para misturas mais complicadas.

- Conforme se adicionar os ingredientes, a consistência da mistura pode mudar e pode necessitar de um ajuste de velocidade maior ou menor.

INTRODUÇÃO

- 1 Antes de manusear os batedores, ou balão whisk, garantir que a batedora está desconectada da tomada elétrica e o interruptor de controle de velocidade está definido para a posição 'OFF'.
- 2 BLÊND - Para combinar líquidos ou para amassar e misturar a massa
- 3 BEAT - Para bater a manteiga e o açúcar, fazer mix de biscoito, misturas para bolo e glace
- 4 WHIP - Para bater misturas leves e macias, fazer chantilly, bater os ovos e puré de batatas
- 5 Hâld handtaget i ena handen och dra till kontakten tills sladden är helt utsträckt vid användning.
- 6 Anslut sladden till ett vanligt eluttag. Välj hastigheten som matchar ditt blandningsbehov.
- 7 Mixem ska stå på sin bas när den inte används. Detta kommer att höja tillbehören ovanför arbetsytan för att minimera rörän.
- 8 Slå inte tillbehöret på kanten av skålarna, speciellt glas skål. För att dra tillbehören, använd en gummiställ eller plattspatul för att skrapa.
- 9 När du har blandat klart, vrid hastighetskontrollen till '0' och koppla ur.
- 10 Höj mixerhuvudet och tryck ner på vispens utmatningsknapp för att mata ut vispana. Obs: hastighetskontrollen måste vara satt till '0' för att slappa vispana.
- 11 Efter varje användning, förra enkel och pydig förvaring. Linda strömsladden i en mikerkoppen vid en överbelastning.
- 12 Dra inte sladden för att lösa hastighetskontrollen från ledningen.
- 13 För att skydda din handmixer, är den försedd med ett överhettningsavstängningssystem, som automatiskt stoppar handmixern vid en överbelastning.
- 14 Om detta händer, ställ hastighetskontrollen till '0', koppla ur och mata till tillbehören.
- 15 Vrid hastighetskontrollen till '0' och dra ut elsladd från eluttaget före rengöring. Torka mikerkoppen ren med en torr klut.
- 16 Tvätta vispana och degkrokorna i varmt tvålvattnet efter varje användning. Skölj noga och torka.
- 17 Vispana, degkrokorna och ballongvispen är alla diskmaskinsäkra. Använd dem i en tvättmaskin vid 40 °C.
- 18 Retire os batedores da batedora e armazene-os com cuidado. A batedora deve ser armazenaada com o cabo retrátil para dentro do corpo, a ficha inserida na tomada de energia, e o batedor deve ser colocado na base giratoria.
- 19 Lava os batedores, ganchos de massa e bat em água quente com sabão após cada uso. Enxágue bem e sequa.
- 20 Os batedores, ganchos de massa e bat-balão são todos seguros para a máquina de lavar louça. Use um ciclo de lavagem abaixo dos 40 °C. Remover antes da secagem.
- 21 Hveddedelen kan ikke vaskes i en oppvaskmaskin.
- 22 For å hindre skader på sladden, skal du ikke trenne ledningen fra strømkontakten før rengjøring. Tørk mikseren til den er ren med en torr klut.
- 23 For å hindre skader på ledningen, skal du ikke trenne ledningen fra strømkontakten før rengjøring. Tørk mikseren til den er ren med en torr klut.
- 24 For å hindre skader på ledningen, skal du ikke trenne ledningen fra strømkontakten før rengjøring. Tørk mikseren til den er ren med en torr klut.
- 25 For å hindre skader på ledningen, skal du ikke trenne ledningen fra strømkontakten før rengjøring. Tørk mikseren til den er ren med en torr klut.
- 26 For å hindre skader på ledningen, skal du ikke trenne ledningen fra strømkontakten før rengjøring. Tørk mikseren til den er ren med en torr klut.
- 27 For å hindre skader på ledningen, skal du ikke trenne ledningen fra strømkontakten før rengjøring. Tørk mikseren til den er ren med en torr klut.
- 28 For å