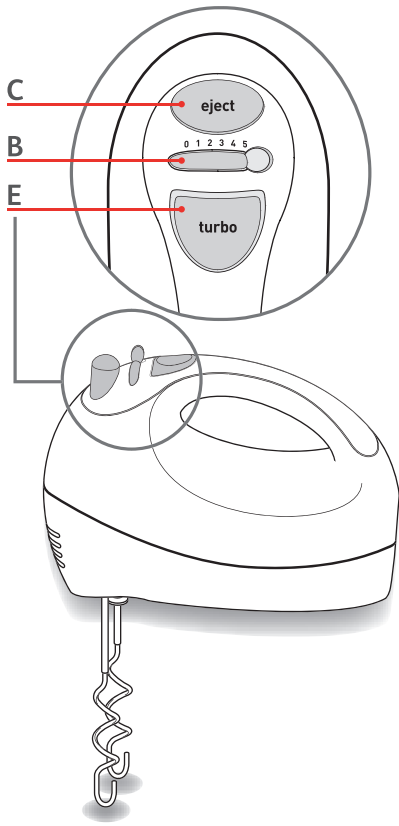
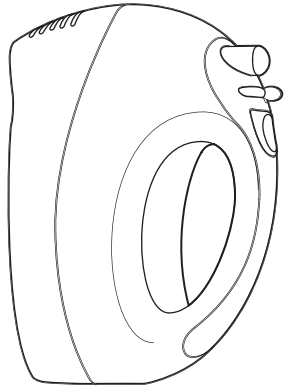
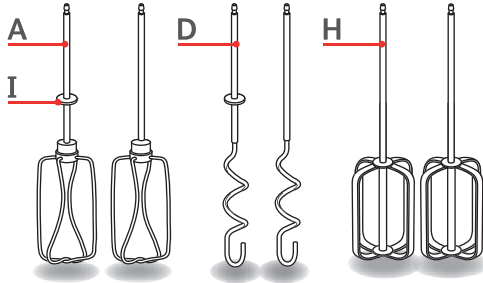


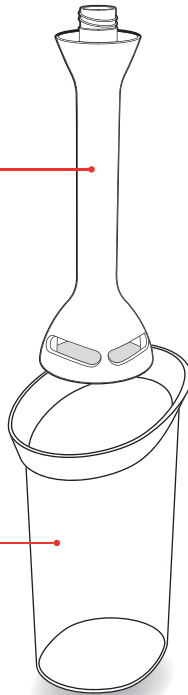
PREP'LINE

F
NL
GB
D
E
I
P
N
FIN
S
DK
GR
AR





F
(ref.8142)



G
(ref.8142)

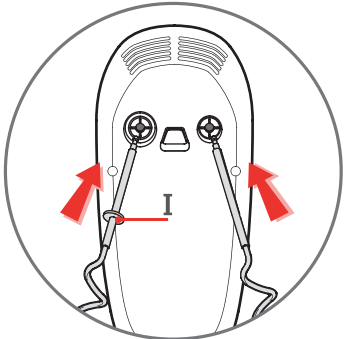


fig.1

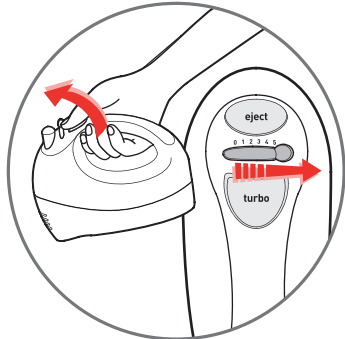


fig.2

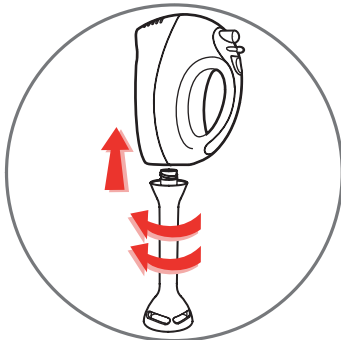


fig.3

Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez soigneusement ces consignes et respectez les instructions d'utilisation de l'appareil.
- Avant de brancher cet appareil dans la prise secteur, vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Sinon, vous risquez d'endommager l'appareil ou de vous blesser. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son utilisation prolongée à des fins commerciales et professionnelles risque de surcharger l'appareil et d'endommager celui-ci ou de provoquer des blessures corporelles. Une utilisation dans de telles conditions annule la garantie de l'appareil.
- Pour éviter les chocs électriques, n'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou sur une surface humide ou mouillée. Évitez de mouiller les composants électriques de l'appareil et ne le plongez jamais dans l'eau.
- Pour éviter les accidents, ce produit ne doit pas être utilisé par un enfant ou par toute personne n'ayant pas lu les instructions.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure de courant.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre de service agréé. Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif. Utilisez l'enrouleur de cordon pour le ranger.
- Pour conserver la garantie de l'appareil et éviter tout problème technique, n'essayez jamais de démonter ou de réparer vous-même l'appareil et ne laissez aucune personne non qualifiée le faire. Portez l'appareil dans un service après-vente agréé.
- Ne déplacez ni ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation pour ne pas altérer le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout risque d'accident.
- L'utilisation d'éléments et d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures corporelles, endommager l'appareil, entraîner son mauvais fonctionnement et annuler sa garantie.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos doigts n'entrent pas en contact avec les broches de la prise lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement ou branché sur sa prise lorsque vous vous éloignez, même pour quelques instants, surtout en présence d'enfants.
- Ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise secteur en utilisant des adaptateurs, afin d'éviter toute surcharge électrique susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des accidents. N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en bon état.

Précaution d'utilisation

- Pour éviter tout accident, veillez à ce que vos cheveux, vos vêtements ou autres objets ne se prennent pas dans les parties mobiles de l'unité.
- Ne touchez pas les fouets ou les malaxeurs et n'introduisez aucun objet (couteau, fourchette, cuillère, etc.), afin d'éviter de vous blesser, de provoquer des accidents pour autrui ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit n'est pas en fonctionnement.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne jamais mettre l'appareil et ses accessoires au congélateur, au four traditionnel ou micro-ondes.
- Les accessoires sont conçus pour la préparation de produits alimentaires. Ne les utilisez pas pour mixer d'autres produits.

Description

- | | |
|---|--|
| <p>A. Fouets multi-brins pour préparations légères</p> <p>B. Sélecteur de vitesse</p> <p>C. Bouton d'éjection (pour le retrait des fouets ou des malaxeurs)</p> <p>D. Malaxeurs pour pâtes lourdes</p> <p>E. Touche Turbo</p> | <p>F. Pied Mixer (uniquement avec réf.8142)</p> <p>G. Bol doseur (uniquement avec réf.8142)</p> <p>H. Fouets à bandes (En option. Disponibles chez votre revendeur agréé réf. SA192377)</p> <p>I. Détrompeur</p> |
|---|--|

Mise en service

Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

Attention : Le pied Mixer (F) comporte une lame très affûtée. Des précautions doivent être prises lors de sa manipulation.

Utilisation de l'appareil

En fonction Batteur avec les fouets ou les malaxeurs :

1. Vérifiez que le sélecteur de vitesse (B) est en position « 0 »
2. Introduisez les tiges de chaque fouet (A) ou malaxeur (D) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez . Le fouet et le malaxeur munis d'un détrompeur (I) doivent être mis dans l'orifice le plus gros (Fig.1). Les deux fouets doivent avoir la même longueur. Ils sont correctement fixés et insérés lorsque vous entendrez un « clic ».

Important : Ne jamais utiliser les fouets ou malaxeurs en même temps que le pied mixer.

3. Branchez l'appareil

- . Employez de préférence un récipient creux.
- . Plongez les fouets dans la préparation avant de mettre en marche, vous éviterez ainsi des éclaboussures.
- . Mettez en route à l'aide du sélecteur de vitesse **(B) (fig.2)**, d'abord en vitesse 1 puis 2,3,4,5 à mesure que la préparation s'épaissit. Utilisez la position « Turbo » **(E)** si la recette nécessite plus de puissance.
- . Avant de sortir les fouets de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).

En fonction Mixer

- 1 . Vérifiez que le sélecteur de vitesse **(B)** est en position « 0 »
- 2 . Soulevez la trappe située à l'arrière de l'appareil et vissez sans forcer le pied Mixer **(F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce que les points rouges soient alignés (un petit « clic » au passage du point rouge indique que le pied est correctement vissé) **(fig3)**.

3. Branchez l'appareil

- Employez de préférence un récipient creux.
- Plongez le pied Mixer dans la préparation avant de mettre en marche, vous éviterez ainsi des éclaboussures.
- Mettez en route à l'aide du sélecteur de vitesse **(B) (fig.2)**, d'abord en vitesse 1 puis 2,3,4,5. Utilisez la position « Turbo » **(E)** si la recette nécessite plus de puissance.
- Avant de sortir le pied Mixer de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).

Si vous sentez une résistance au moment du vissage, c'est que le pied n'est pas bien aligné. N'hésitez pas à le sortir complètement et à le revisser correctement.

N'utilisez pas le Pied Mixer :

- dans une casserole sur le feu

Ne le faites pas fonctionner à vide ni avec des cubes de glace, pour hacher de la viande crue, des fruits secs (amandes noisettes, etc.)

Quantité et temps de préparation

Accessoires	Quantité / temps	Vitesse
Malaxeurs Pâte à pain Pâte brisée	500g de farine Max. 2min	Vitesse 3 et Turbo
Fouets multi-brins Pâte à gauffres ou pâte à crêpes	750g approx. 2 min	Commencer à la vitesse 1 pour éviter les éclaboussures puis continuer à la vitesse 3,4,5 et Turbo.
Blancs en neige	6 blancs d'oeufs 3 min	Commencer à la vitesse 1 pour éviter les éclaboussures puis continuer à la vitesse 3,4,5 à mesure que la préparation s'épaissit
Crème Chantilly	20cl / approx 2min – Arrêter avant que la crème ne tourne en beurre.	
Mayonnaise	De 1 à 3 jaunes d'oeuf 3 à 5 min	
Pied Mixer Avec le bol doseur (G) - Milk shakes et cocktails, soupes en petite quantité Directement dans un récipient - soupes , potages	0.6 litre / 60s 2 litres / 60s	Commencer à la vitesse 1 pour éviter les éclaboussures puis continuer à la vitesse 3,4 5 et Turbo.

Pain d'épices

Pour cette recette , utilisez les fouets à bandes . Disponibles chez votre revendeur agréé ref. SA192377 .

250g farine de blé + 150g farine de seigle + 1 paquet (11g) de levure chimique
150g de sucre + 1 paquet de sucre vanillé (7.5g)
épices: cannelle (4g) , cardamome (1g), anis vert (1g), muscade (0.2g ,1 pincée)
250g de miel liquide, 1 oeuf entier , 5cl de lait

Dans un saladier, verser les 2 farines , la levure chimique et les 2 sucres.

Moudre les épices et les ajouter à la préparation

Ajouter le miel, l'oeuf et le lait

Mélanger en utilisant la vitesse 5 pendant 1 minute puis laissez reposer 10 minutes avant de mixer pendant 10s en position « Turbo ».

Mettre la pâte dans un moule à cake beurré et cuire dans un four pendant 1h thermostat position 5.

Retrait des fouets et des malaxeurs

A l'arrêt, en position 0, débranchez l'appareil et poussez le bouton d'éjection (C) pour éjecter les fouets ou les malaxeurs.

Retrait du pied mixer

A l'arrêt, en position 0, débranchez l'appareil et dévisser le Pied Mixer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil
2. Nettoyer les fouets ou les malaxeurs immédiatement après l'utilisation pour éviter que les restes de mélange d'œufs ou d'huile ne restent collés ou séchés.
3. Vous pouvez nettoyer les fouets et les malaxeurs avec une éponge et du liquide vaisselle. Ils peuvent être mis au lave vaisselle
4. Nettoyez le corps de l'appareil uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement .
5. Ne jamais laver l'appareil au lave-vaisselle.
6. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
7. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.



Attention :

Le pied Mixer comporte une lame très affûtée. Des précautions doivent être prises lors de son nettoyage.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

-  Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
-  Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Veiligheidsvoorschriften

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, dient u deze voorschriften aandachtig door te lezen en de gebruiksinstructies van het apparaat in acht te nemen.

- Controleer, voordat u de stekker van dit apparaat in het stopcontact steekt, of de netspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektriciteitsinstallatie. Als dit niet het geval is, loopt u het risico het apparaat te beschadigen of zelf letsel op te lopen. Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bij langdurig gebruik voor een commerciële of bedrijfsmatige toepassing zou het apparaat overbelast kunnen raken of beschadigd kunnen worden en is lichamelijk letsel mogelijk. Bij gebruik onder dergelijke omstandigheden is de garantie van het apparaat niet geldig.
- Om elektrische schokken te voorkomen, dient u het apparaat nooit met natte handen of op een vochtige of natte ondergrond te gebruiken. Voorkom het nat worden van de elektrische onderdelen en dompel het apparaat nooit onder water.
- Laat het product niet gebruiken door kinderen en personen die deze voorschriften niet gelezen hebben, om ongelukken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Er moet toezicht zijn op jonge kinderen, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij langdurige afwezigheid, als u het apparaat schoonmaakt en in geval van een stroomonderbreking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed werkt, beschadigd is of indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst te gebeuren.
- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in een vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen, in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat of in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen. Gebruik de snoeropwikkeling om het snoer op te bergen.
- Om de garantie van het apparaat te behouden en technische problemen te voorkomen, moet u niet proberen zelf het apparaat te demonteren of te repareren en onbevoegde personen hier ook geen toestemming voor geven. Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
- Verplaats het apparaat niet en haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken, om eventuele schade aan het apparaat en ongelukken te voorkomen.
- Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires kan letsel, schade aan het apparaat en een slechte werking hiervan veroorzaken en de garantie teniet doen.
- Om elektrische schokken te voorkomen, dient u nooit uw vingers in contact te laten komen het uiteinde van de stekker, wanneer u deze in het stopcontact steekt.
- Laat het apparaat niet werken en laat de stekker niet in het stopcontact wanneer u weggaat, ook al is dit maar voor even, vooral in aanwezigheid van kinderen.
- Sluit geen andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact met behulp van een adapter, om elektrische overbelasting te voorkomen wat tot beschadiging van het apparaat en ongelukken zou kunnen leiden. Gebruik alleen een verlengsnoer wanneer u gecontroleerd heeft of dit in goede staat verkeert.

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Zorg, om ongelukken te voorkomen, dat uw haar, uw kleding, dassen en andere voorwerpen niet tussen de bewegende delen van het apparaat terecht kunnen komen.
- Raak de gardes of de kneedhaken niet aan en steek hier geen voorwerpen (messen, vorken, lepels, enz.) in om letsel, ongelukken voor derden of beschadigingen aan het apparaat te voorkomen. U kunt alleen een spatel gebruiken wanneer het product niet werkt.
- Om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, dient u deze nooit in een diepvriezer, een oven of een magnetron te plaatsen.
- De gardes en kneedhaken zijn ontworpen voor het bereiden van voedingsmiddelen. Gebruik ze niet voor het mixen van andere producten.
- Laat de stekker nooit in het stopcontact voor het monteren, demonteren of schoonmaken van het apparaat, en als u weggaat, al is het maar voor een kort moment, vooral in aanwezigheid van kinderen.

Beschrijving van het apparaat

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Fijndradige gardes voor lichte bereidingen B. Snelheidsselectieknop C. Eject-knop (voor het verwijderen van de gardes) of (deeg)klopperseurs D. Deeghaken E. Turbo-knop | <ul style="list-style-type: none"> F. Mixervoet (alleen met ref.8142) G. Doseerkom (alleen met ref.8142) H. Gardes (Optioneel: los verkrijgbaar bij de afdeling onderdelen) I. Veiligheidsvoorziening |
|--|---|

Voor het eerste gebruik

Haal de accessoires uit de verpakking en reinig ze met warm water.

Opgelet: De mixervoet (F) bevat een zeer scherp snijoppervlak. Tijdens de bediening moeten voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

Gebruik van het apparaat

In de klopfunctie met de gardes of (deeg)haken :

- 1 . Controleer of de snelheidsselectieknop (B) in stand « 0 » staat
- 2 . Plaats de stelen van elke garde (A) of (deeg)haak (D) in de daarvoor bedoelde gaten, en vergrendel ze. De garde en de (deeg)haak met veiligheidsvoorziening (I) moet in het grootste gat gestopt worden (Fig.1). Beide gardes moeten dezelfde lengte hebben. Ze zijn goed geplaatst als u een «klik » hoort.

Belangrijk: de gardes of (deeg) haken nooit tegelijk met de mixervoet gebruiken.

3. Sluit het apparaat aan

- . Gebruik bij voorkeur een ronde kom.
- . Stop de gardes in de bereiding voordat u het apparaat in werking zet om opspatten te voorkomen.
- . Zet het apparaat in werking met de snelheidsselectieknop **(B)** (fig.2), eerst in stand 1 en dan 2,3,4,5 naarmate de bereiding dikker wordt. Gebruik de « Turbo » stand **(E)** als er voor het recept meer vermogen nodig is.
- . Zet het apparaat uit voordat u de gardes verwijdert (hiermee vermijdt u opspatten).

In de mixerfunctie

1. Controleer of de snelheidsselectieknop **(B)** in stand « 0 » staat
2. Licht de klep aan de achterkant van het apparaat op, en schroef de mixervoet **(F)** zonder te forceren tegen de klok in tot de rode punten op een lijn liggen (een « klikje » als men langs het rode puntje komt geeft aan dat de mixervoet goed is vastgeschroefd)(fig3).
3. Sluit het apparaat aan
 - . Gebruik bij voorkeur een ronde kom.
 - . Stop de gardes in de bereiding voordat u het apparaat in werking zet om opspatten te voorkomen.
 - . Zet het apparaat in werking met de snelheidsselectieknop **(B)** (fig.2), eerst in stand 1 en dan 2,3,4,5 naarmate de bereiding dikker wordt. Gebruik de « Turbo » stand (E) als er voor het recept meer vermogen nodig is.
 - . Zet het apparaat uit voordat u de garden verwijdert (hiermee vermijdt u opspatten).

Als u weerstand voelt bij het vastschroeven, betekent dit dat de mixervoet niet goed lijnrecht is geplaatst. Aarzel niet hem volledig weg te halen en opnieuw goed vast te schroeven.

Gebruik de mixervoet niet :

- In een pan op het vuur
- In een lege pan/kom, voor ijsblokjes of om rauw vlees of gedroogde vruchten (amandelen, hazelnoten, etc.) te hakken.

Hoeveelheden en bereidingstijden

Accessoires	Hoeveelheid / tijd	Snelheid
(Deeg)haken Brooddeeg Kruimeldeeg	500 g bloem / Max. 2 min	Snelheid 5 en Turbo
Fijndradige gardes Beslag voor wafels of pannenkoeken	750 g / ongeveer 2 min	Beginnen bij snelheid 1 om opspatten tegen te gaan, dan verdergaan met snelheid 3,4,5 en Turbo.
Opgeklopt eiwit	6 eiwitten / 3 min	Beginnen bij snelheid 1 om opspatten tegen te gaan, dan verdergaan met snelheid 3,4,5 naarmate de bereiding dikker wordt
Slagroom	20 cl / ongeveer 2 min Stoppen voordat de slagroom boter wordt.	
Mayonaise	1 à 3 eierdooiers / 3 tot 5 min	
Mixervoet Met de doseerkom (G) -Milkshakes en cocktails, soepen in kleine hoeveelheid Onmiddellijk in een kom - soepen	0.6 liter / 60 sec 2 liter / 60 sec	Beginnen bij snelheid 1 om opspatten tegen te gaan, dan verdergaan met snelheid 3,4,5 en Turbo.

Kruidkoek

Voor dit recept gebruikt u de gardes (H). Verkrijgbaar bij TEFAL afdeling onderdelen.

. 250 g tarwebloem + 150 g roggebloem + 1 pakje (11g) gist

150 g suiker + 1 pakje vanillesuiker (7.5 g)

kruiden: kaneel (4 g), kardemom (1 g), groene anijs (1 g), nootmuskaat (0.2 g ,1 snufje)

250 g vloeibare honing,1 ei, 5 cl melk

- Doe de beide bloemsoorten, de gist, suiker en vanillesuiker in een beslagkom.
 - kruiden malen en toevoegen aan de bereiding
 - voeg de honing, het ei en de melk toe
 - gedurende 1 minuut mengen in stand « 5 », 10 minuten laten rusten, daarna gedurende 10 sec in de « Turbo »-stand mengen
- Het beslag in een cakevorm gieten, en 1 uur in de oven bakken met de thermostaat in stand 5 (160 °C)

Verwijderen van de Gardes of (deeg)haken

Druk bij stilstand, op stand 0, op de eject-knop om de gardes of deeghaken te verwijderen.

Verwijderen van de mixervoet

Als het apparaat buiten werking is, in stand 0, zet u het apparaat uit en schroeft u de mixervoet los door met de klok mee te draaien.

Reinigen

1. Verzeker u ervan dat het apparaat uitstaat.
2. Reinig de gardes, haken of mixervoet onmiddellijk na gebruik om te vermijden dat mengresten van ei of olie blijven plakken of opdrogen.
3. U kunt de accessoires onder de kraan reinigen met een sponsje en wat afwasmiddel.

Ze mogen ook in de vaatwasmachine worden geplaatst.

Opgelet :
De mixervoet (F) bevat een zeer scherp snijoppervlak. Tijdens het reinigen moeten voorzorgmaatregelen in acht worden genomen.

Einde levensduur van uw elektrische apparaat



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Breng het naar een verzamelpunt of anders naar een erkend servicecentrum voor de juiste verwerking hiervan

Safety instructions

Before using your appliance for the first time, carefully read the recommendations and follow the appliance's instructions for use.

- Before plugging the appliance into the electrical outlet, make sure that the power that your appliance uses corresponds to your electrical supply system. Otherwise, you could damage the appliance or hurt yourself. Any error in connection will cancel the warranty.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- To avoid electric shocks, never use the appliance with wet hands or on a wet or moist surface.
- Avoid getting the appliance's electrical components wet and never immerse it in water.
- To avoid accidents, this product should never be used by a child or by anyone who has not read the instructions.
- This appliance is not designed for use by persons (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or by persons with a lack of experience or knowledge, unless they receive supervision or prior instructions concerning the appliance's use from a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when you have finished using it, when you clean it or if there is a power outage.
- Do not use the appliance if it is not working properly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To avoid all danger, you must have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- All interventions other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre – Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid – Do not leave the power cord hanging within reach of children, close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or at a sharp angle. Use the cord winder for storage.
- Never dismantle the appliance yourself as this will negate any guarantee.
- Never move or unplug the appliance by pulling on the power cord so as not to degrade the appliance's operation and to avoid all risks of accident.
- Using parts and accessories not recommended by the manufacturer may result in bodily injury, damage the appliance, lead to poor operation and cancel the guarantee.
- To avoid electric shocks, make sure that your fingers do not come into contact with the prongs on the plug when plugging in or unplugging the appliance.
- Never leave the appliance running or plugged in when unsupervised, even for a few minutes, especially if children are present.
- Never plug other appliances into the same power outlet using adapters to avoid electrical overloads which could damage the appliance or cause accidents. Do not use an extension cord until you have verified that it is in good condition and of a suitable rating
- Ensure that long hair is tied back and that scarves or ties do not get caught or come into contact with the moving parts of the appliance.

Precautions for use

- To avoid accidents, make sure that your hair, clothes and other objects do not get caught in the unit's moving parts.
- Do not touch the beaters or mixers and do not insert any object (knife, fork, spoon, etc.), so as not to get injured, cause accidents to others or damage the appliance. You may use a spatula once the product is no longer in operation.
- To avoid damaging the appliance, never place it and its accessories in a freezer, traditional oven or microwave.
- The accessories are designed for preparing food products. Do not use them for any other products.
- Do not leave the appliance connected to the power supply before assembly, disassembly or cleaning and when you move away from it, even for just a few moments, especially when children are around.

Description

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Multi-blade beaters for light preparations B. Speed control C. Eject button (to remove beaters or mixers) D. Mixers for heavy dough E. Turbo button | <ul style="list-style-type: none"> F. Blender shaft (only with Ref. 8142) G. Measuring bowl (only with Ref. 8142) H. Strip beaters (Option. Available from your authorised service centre Ref. SA192377) I. Foolproof system |
|--|--|

Bringing into service

Remove the accessories from their packaging and wash them in hot water.

Caution: The blender shaft (F) includes a very sharp blade. Be careful when handling it.

Using the appliance

In beater function with beaters or mixers

1. Check that the speed control (B) is on the "0" position
2. Introduce the rods of each beaters (A) or mixer (D) into their holes and lock them into place. The beater and mixer equipped with a foolproof device (I) must be fitted to the larger hole (Fig.1). Both beaters must have the same length. They are properly inserted in place when you hear a click.

Important : Never use beaters or mixers at the same time as the mixer accessory

3. Connect the appliance.
 - . Preferably use a deep bowl.
 - . Immerse the beaters in the preparation before starting to avoid splattering.
 - . Start up using the speed control **(B) (fig.2)**, first on speed 1 then 2,3,4,5 as the preparation thickens. Use the “Turbo” position **(E)** if the recipe requires more power.
 - . Stop the appliance before removing the beaters from the preparation (this will avoid splattering).

Blender function

1. Check that the speed control **(B)** is in the “0” position.
2. Raise the door located at the back of the appliance and screw in the mixer shaft **(F)** anti-clockwise without forcing until the red points are aligned (you will hear a light “click” as you go through the red point to tell you that the shaft is correctly screwed in) **(fig3)**.
3. Connect the appliance
 - . Preferably use a deep bowl.
 - . Immerse the blender shaft in the preparation before starting up to avoid splashing.
 - . Start up using the speed control **(B) (fig.2)**, first on speed 1 then 2,3,4,5. Use the “Turbo” position **(E)** if the recipe requires more power.
 - . Stop the appliance before removing the blender shaft from the preparation (to avoid splattering).

If you feel resistance when screwing in, this means the shaft is not correctly aligned. Withdraw it completely and screw it in again correctly.

Do not use the blender shaft:

- In a saucepan on the gas ring or hotplate.
- Empty or with ice cubes, to chop raw meat or dried fruit (almonds, hazelnuts, etc.)

Preparation quantities and times

Accessories	Quantity / time	Speed
Mixers Bread Dough Shortcrust pastry	500g flour / max. 2min.	Speed 5 and Turbo
Multi-blade beaters Waffle batter or pancake mix	750g / approx. 2 min.	Start on speed 1 to avoid splattering then continue on speed 3, 4, 5 and Turbo.
Egg whites beaten to peaks	6 egg whites / 3 min.	Start on speed 1 to avoid splattering then continue on speed 3, 4, 5 as the preparation thickens
Crème Chantilly	20cl / approx. 2min. – Stop before the cream turns into butter.	
Mayonnaise	1 to 3 egg yolks / 3 to 5 min.	
Hand blender shaft With the measuring bowl (G) -Milk shakes and cocktails, soups in small quantities Directly in a recipient - soups	0.6 litre / 60s 2 litres / 60s	Start on speed 1 to avoid splattering then continue at speed 3, 4, 5 and Turbo.

Spice bread

For this recipe, use the strip beaters, available from your authorised service centre Ref. SA192377.

250g wheat flour + 150g rye flour + 1 packet (11g) baking powder

150g sugar + 1 packet (7.5g) vanilla sugar

spices: cinnamon (4g), cardamon (1g), aniseed (1g), nutmeg (0.2g, 1 pinch)

250g liquid honey, 1 whole egg, 50 ml milk

- pour the 2 flours, baking powder and 2 sugars into a salad bowl.

- grind the spices and add to the preparation

- add the honey, egg and milk

- mix using position "5" for 1 minute, then set aside for 10 minutes before mixing for 10 seconds in the "Turbo" position.

Pour the batter in a buttered cake pan and bake in the oven for 1 hour on thermostat set to position 5.

Removing beaters or mixers

Once stopped, unplug. In position 0, push the eject button (c) forward to eject the beaters or mixers.

Removing the blender shaft

Stop the mixer on position 0, disconnect the appliance and unscrew the blender shaft, turning it clockwise.

Cleaning

1. Make certain that the appliance is correctly unplugged.
2. Clean the beaters, mixers or blender shaft immediately after use to keep the remaining oil or egg mixture from sticking or drying out.
3. You can clean the accessories under the tap with a sponge and washing up liquid.
 - They can also be washed in the dishwasher.
4. Clean the body of the appliance using a moist sponge only and dry carefully.
5. Never wash the appliance in the dishwasher.
6. Do not use abrasive sponges or objects with metal parts.
7. Never immerse the motor unit in water. Wipe with a dry or barely moistened cloth.

Caution:

The blender shaft has a very sharp blade. Precautions must be taken when cleaning it.

For any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE

0845 6021454 – UK
(01) 461 0390 – Ireland

or consult our website – www.tefal.co.uk

Electrical or electronic product at end of service life



Do your part to protect the environment!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Take it to a local civic waste collection point.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Hinweise vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und halten Sie sich an die Gebrauchsanweisung des Geräts.

- Versichern Sie sich, bevor Sie dieses Gerät an das Stromnetz anschließen, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt. Andernfalls riskieren Sie, das Gerät zu beschädigen oder sich zu verletzen. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch innerhalb des Hauses bestimmt. Es darf nicht längere Zeit für gewerbliche oder professionelle Zwecke genutzt werden, da dies das Gerät überfordern oder beschädigen oder Verletzungen hervorrufen könnte. Bei Betrieb unter diesen Bedingungen erlischt die Garantie des Geräts.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen darf das Gerät nicht mit nassen Händen angefasst und nicht auf feuchten oder nassen Flächen in Betrieb gesetzt werden. Die elektrischen Teile des Geräts dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und nicht ins Wasser getaucht werden.
- Zur Vermeidung von Unfällen darf dieses Gerät nicht von Kindern und Personen, die die Anweisungen nicht gelesen haben, in Betrieb gesetzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug benutzt wird.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, sobald Sie es nicht mehr benutzen, wenn Sie es reinigen oder wenn es zu einem Stromausfall kommt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen dürfen diese Teile nur in einer Kundendienstwerkstatt ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Instandhaltung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen, so dass es in Kinderhände gelangen kann. Es darf nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen oder sich in der Nähe von Wärmequellen oder scharfen Kanten befinden. Benutzen Sie zu seiner Aufbewahrung den Kabelroller.
- Um die Garantie des Geräts zu bewahren und technischen Problemen vorzubeugen, darf das Gerät nicht vom Kunden selbst oder von nicht qualifizierten Personen auseinander genommen oder repariert werden. Bringen Sie das Gerät stets zu einer zugelassenen Kundendienstwerkstatt.
- Das Gerät darf nicht durch Ziehen am Stromkabel transportiert oder ausgesteckt werden, andernfalls könnte das Gerät nicht mehr richtig funktionieren oder ein Unfallrisiko entstehen.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenen Elementen und Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen, das Gerät beschädigen oder seine Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen. Außerdem erlischt in diesem Fall die Garantie.
- Achten Sie zur Vermeidung von Stromschlägen darauf, dass Ihre Finger beim An- und Ausstecken nicht mit den Metallteilen der Steckdose in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät nicht in Betrieb oder angesteckt, wenn Sie sich entfernen. Dies gilt auch, wenn Sie nur kurz weggehen und ganz besonders in Anwesenheit von Kindern.
- Benutzen Sie zur Vermeidung von elektrischen Überlastungen, die Ihr Gerät beschädigen oder Unfälle hervorrufen könnten, keine Mehrfachstecker, um weitere Geräte an derselben Steckdose anzuschließen. Benutzen Sie nur Verlängerungskabel, von deren einwandfreien Zustand Sie sich zuvor überzeugt haben.

Vorsichtsmaßnahmen

- Zur Vermeidung von Unfällen sollten Sie darauf achten, dass keine Haare, Kleidungsstücke oder sonstige Gegenstände in die beweglichen Teile des Geräts gezogen werden können.
- Berühren Sie die Schneebesen und Knethaken nicht und stecken Sie keine Gegenstände (Messer, Gabeln, Löffel usw.) hinein, um Verletzungen, Unfälle und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden. Unter der Voraussetzung, dass sich das Gerät nicht in Betrieb befindet, können Sie einen Spatel benutzen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nicht in Gefriertruhen, herkömmliche Öfen oder Mikrowellenherde gestellt werden, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Die Schneebesen und Knethaken sind zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Benutzen Sie sie nicht zum Mixen sonstiger Produkte.
- Lassen Sie das Gerät beim Einstecken oder Auswerfen der Rührquirlen und beim Reinigen nicht am Stromnetz angeschlossen und auch nicht, wenn Sie sich – auch nur für einige Augenblicke – entfernen, vor allem in Anwesenheit von Kindern.

Beschreibung

- A. Rührbesen für leichte Zubereitungen
- B. Stufenschalter
- C. Auswurf Taste
(für die Rührbesen oder die Knethaken)
- D. Knethaken für schwere Teige
- E. Turbo-Taste

- F. Stabmixer (nur mit Art.-Nr. 8142)
- G. Dosierbecher (nur mit Art.-Nr. 8142)
- H. Flachrührer (als Option
bei Ihrem autorisierten Händler erhältlich
Art.-Nr. SA192377)
- I. Positionierungshilfe

Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Zubehörteile aus ihrer Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.

Achtung: Der Mixstab (F) hat ein sehr scharfes Messer. Bei seiner Handhabung müssen Sie besonders vorsichtig sein.

Betrieb des Geräts

In der Funktion Handrührgerät mit den Rührquirlen oder den Knethaken

1. Prüfen Sie, ob der Stufenschalter (B) auf „0“ steht.
2. Führen Sie die beiden Rührbesen (A) oder Knethaken (D) in die hierzu vorgesehenen Öffnungen ein und lassen Sie sie einrasten. Der Rührbesen und der Knethaken mit einer Positionierungshilfe (I) müssen in die größere Öffnung eingeführt werden (Abb. 1). Die beiden Rührbesen müssen die gleiche Länge haben. Sie sind korrekt eingeführt und befestigt, wenn Sie hörbar einrasten.

Wichtig: Die Rührquirlen oder Knethaken nicht gleichzeitig mit dem Mixstab verwenden.

3. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
 - . Verwenden Sie vorzugsweise eine Rührschüssel.
 - . Tauchen Sie die Rührbesen in die Zubereitung, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer.
 - . Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter **(B) (Abb. 2)** ein, zunächst auf Stufe 1, dann mit zunehmendem Verdicken der Zubereitung auf 2, 3, 4, 5. Verwenden Sie die Position „Turbo“ **(E)**, wenn die Zubereitung mehr Leistung erfordert.
 - . Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Rührbesen aus der Zubereitung nehmen (um Spritzer zu vermeiden).

In der Funktion Mixer

1. Prüfen Sie, ob der Stufenschalter **(B)** auf „0“ steht.
 2. Heben Sie die Klappe an der Rückseite des Geräts an und schrauben Sie den Mixstab **(F)** ohne Gewalt entgegen den Uhrzeigersinn ein, bis die roten Punkte einander gegenüber liegen (wenn der Stab korrekt eingeschraubt ist, rastet er leicht hörbar ein) **(fig3)**.
 3. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
 - . Verwenden Sie vorzugsweise eine Rührschüssel.
 - . Tauchen Sie den Mixstab in die Zubereitung, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer.
 - . Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter **(B) (Abb. 2)** ein, zunächst auf Stufe 1, dann 2,3,4,5. Schalten Sie auf die Position „Turbo“ **(E)**, wenn die Zubereitung mehr Leistung erfordert.
 - . Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Mixstab aus der Zubereitung nehmen (um Spritzer zu vermeiden).
- Wenn Sie beim Schrauben einen Widerstand spüren, ist der Mixstab nicht gerade eingeschraubt. Nehmen Sie ihn vollständig heraus, um ihn korrekt neu einzuschrauben.

In folgenden Fällen darf der Mixstab nicht verwendet werden:

- in einem Topf auf dem eingeschalteten Herd
- ohne Zutaten, mit Eiswürfeln, zum Zerkleinern von rohem Fleisch, Trockenfrüchten (Mandeln, Nüsse, usw.)

Mengen und Verarbeitungsdauer

Zubehör	Menge / Dauer	Geschwindigkeitsstufe
Knethaken Brotteig Mürbeteig	500g Mehl / max. 2 Min.	Geschwindigkeitsstufe 5 und Turbo
Rührbesen Waffel- oder Pfannkuchenteig	750g / ca. 2 Min.	Zur Vermeidung von Spritzern auf Stufe 1 beginnen, dann auf Stufe 3,4,5 und Turbo umschalten.
Eischnee	6 Eiweiß / 3 Min.	Zur Vermeidung von Spritzern auf Stufe 1 beginnen, dann mit zunehmender Verdickung der Zubereitung auf Stufe 3,4,5 und Turbo umschalten.
Süße Schlagsahne	20 cl / ca. 2 Min. - Aufhören, bevor die Schlagsahne zu Butter wird.	
Mayonnaise	1 bis 3 Eigelb / 3 bis 5 Min.	
Mixstab Mit Dosierbecher (G) - Milkshakes und Cocktails, Suppen in kleinen Mengen	0,6 Liter / 60 Sek.	Zur Vermeidung von Spritzern auf Stufe 1 beginnen, dann auf Stufe 3,4,5 und Turbo umschalten.
Direkt in einem Behälter - Suppen	2 Liter / 60 Sek.	

Honigkuchen

Verwenden Sie für dieses Rezept die Flachrührer. Erhältlich bei Ihrem TEFAL-Händler, Art.-Nr. SA192377.

250g Weizenmehl + 150 g Roggenmehl + 1 Päckchen (11 g) Backpulver

150 g Zucker + 1 Päckchen Vanillezucker (7,5 g)

Gewürze: Zimt (4 g), Kardamom (1 g), grüner Anis (1 g), Muskatnuss (0,2 g = 1 Prise)

250 g flüssiger Honig, 1 ganzes Ei, 5 cl Milch

- Weizen- und Roggenmehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben.

- die Gewürze mahlen und hinzufügen

- Honig, Ei und Milch hinzufügen.

- 1 Minute auf Position „5“ verquirlen, 10 Minuten ruhen lassen, dann 10 Sekunden auf Position „Turbo“ verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete Backform geben und 1 Stunde bei 200°C im Ofen backen (Gas Stufe 5).

Abnehmen der Rührbesen und der Knethaken

Gerät ausschalten (auf Position 0), den Netzstecker ziehen und die Auswurf-taste (C) drücken, um die Rührbesen oder die Knethaken auszuwerfen.

Herausnehmen des Mixstabs

Gerät ausschalten (auf Position 0), den Netzstecker ziehen und den Mixstab im Uhrzeigersinn herausdrehen.

Reinigung



1. Überprüfen Sie, dass der Netzstecker Ihres Geräts gezogen ist.
2. Reinigen Sie die Rührbesen, die Knethaken oder den Mixstab sofort nach der Verwendung, um zu vermeiden, dass Eier- oder Ölreste kleben bleiben oder antrocknen.
3. Sie können die Zubehörteile mit einem Schwamm, Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts nur mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es sorgfältig.
5. Das Gerät darf nie in der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
7. Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder nur leicht feuchten Tuch ab.

Achtung:
Der Mixstab hat ein sehr scharfes Messer. Bei seiner Reinigung müssen Sie besonders vorsichtig sein.

Entsorgung eines elektrischen oder elektronischen Geräts



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

-  Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
-  Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab

Consejos de seguridad

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea cuidadosamente estas consignas y respete las instrucciones de utilización del aparato.

- Antes de conectar este aparato a la toma sector, verifique que la tensión de alimentación de su aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica. De lo contrario, corre el riesgo de dañar el aparato o de lesionarse. Todo error de conexión anula la garantía.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. Su utilización prolongada con fines comerciales y profesionales tiene el riesgo de sobrecargar el aparato, de dañarlo o de provocar lesiones corporales. Una utilización en tales condiciones anula la garantía del aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice nunca el aparato con las manos mojadas o sobre una superficie húmeda o mojada. Evite mojar los componentes eléctricos del aparato y nunca lo sumerja en el agua.
- Para evitar accidentes, este producto no debe ser utilizado por un niño o por toda persona no haya leído las instrucciones.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o personas sin experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiar por medio de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse que no jueguen con el aparato.
- Siempre desconecte su aparato tan pronto deje de utilizarlo, cuando lo lave o en caso de corte de electricidad.
- NO utilice el aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o el cable de alimentación o la toma están dañados. Para evitar todo daño, hágalos reemplazar obligatoriamente por un centro aprobado (ver lista en el cuaderno de servicio).
- Toda intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente deben efectuarse en un centro aprobado (ver lista en el cuaderno de servicio).
- No ponga el aparato, el cable de alimentación ni la toma en el agua ni en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de las manos de niños, a proximidad o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo agudo.
- Para conservar la garantía del aparato y evitar todo problema técnico, no intente nunca desmontar o de reparar por sí mismo el aparato y no deje ninguna persona no calificada hacerlo. Lleve el aparato a un servicio posventa aprobado.
- Nunca desplace ni desconecte el aparato tirando del cable de alimentación para no alterar el buen funcionamiento del aparato y evitar todo riesgo de accidente.
- La utilización de elementos y de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones corporales, dañar el aparato, ocasionar su mal funcionamiento y anular su garantía,
- Para evitar los impactos eléctricos, cerciórese que sus dedos no entran en contacto con las patillas de la toma cuando conecte o desconecte el aparato.
- No conecte otros aparatos en la misma toma sector utilizando adaptadores, para evitar toda sobrecarga eléctrica que pueda dañar el aparato o provocar accidentes. SÓLO utilice una prolongación después de haber verificado que la misma está en buen estado.

Precauciones de utilización

- Para evitar todo accidente, tenga el cuidado que sus cabellos, su ropa u otros objetos no se enreden en las partes móviles de la unidad.
- No toque los batidores o los mezcladores y no introduzca ningún objeto (cuchillo, tenedor, cuchara, etc.), para evitar lesionarse, provocar accidentes para otras personas o dañar el aparato. Puede utilizar una espátula únicamente cuando el producto no está en funcionamiento.
- Para evitar dañar el aparato, nunca poner el aparato ni sus accesorios en el congelador, horno tradicional o microondas.
- Los accesorios están diseñados para la preparación de productos alimentarios. No los utilice para mezclar otros productos.
- No deje el aparato conectado en su toma antes de montaje, desmontaje o limpieza ni cuando se aleje, incluso por unos minutos, sobre todo en presencia de niños.

Presentación del aparato

- A. Batidores para preparaciones ligeras
- B. Selector de velocidad
- C. Botón de eyección (para retirar los batidores o los mezcladores)
- D. Mezcladores para masas pesadas
- E. Tecla Turbo
- F. Pie Mezclar (únicamente con ref.8142)

- G. Bol dosificador (únicamente con ref.8142)
- H. Batidores de bandas (En opción.
Disponibles en el establecimiento de su revendedor aprobado ref. SA192377)
- I. Espiga de posición

Puesto en servicio

Saque los accesorios de su embalaje y límpielos con agua caliente.

Atención: El pie Mezclar (F) comprende una cuchilla muy afilada. Se deben tomar precauciones al manipularla.

Utilización del aparato

En función Batidora con los batidores o los mezcladores

- 1 . Verifique que el selector de velocidad (B) está en posición "0"
- 2 . Introduzca las varillas de cada batidor (A) o mezclador (D) en los orificios previstos a este efecto y bloquee. El batidor y el mezclador equipado con una espiga de posición (I) debe ponerse en el orificio mayor (Fig.1). Los dos batidores deben tener la misma longitud. Están correctamente fijados e insertados cuando usted oye un "clic".

Importante : Nunca utilizar los batidores o mezcladores al mismo tiempo que el pie mezclar.

3. Conecte el aparato

- . De preferencia emplee un recipiente hueco.
- . Sumerja los batidores en la preparación antes de poner en marcha, así evitará salpicaduras.
- . Ponga en funcionamiento con el selector de velocidad **(B) (fig.2)**, primeramente en velocidad 1 y 2,3,4,5 a medida que la preparación se espese. Utilice la posición "Turbo" **(E)** si la receta necesita más potencia.
- . Antes de sacar los batidores de la preparación, pare el aparato (evitará salpicaduras).

En función Mezclar

- 1 . Verifique que el selector de velocidad **(B)** está en posición "0"
- 2 . Levante la trampilla situada en parte posterior del aparato y enrosque sin forzar el pie Mezclar **(F)** en sentido antihorario hasta que estén alineados los puntos rojos (un pequeño "clic" al pasar del punto rojo indica que el pie está correctamente enroscado) **(fig3)**.
3. Conecte el aparato.
 - . De preferencia emplee un recipiente hueco.
 - . Sumerja el pie Mezclar en la preparación antes de poner en marcha, así evitará salpicaduras.
 - . Ponga en funcionamiento con el selector de velocidad **(B) (fig.2)**, primeramente en velocidad 1 y 2,3,4,5. Utilice la posición "Turbo" **(E)** si la receta necesita más potencia.
 - . Antes de sacar el pie Mezclar de la preparación, pare el aparato (evitará salpicaduras).

Si nota una resistencia en el momento del enroscado, es que el pie no está bien alineado. NO dude en sacarlo completamente y vuélvalo a enroscar de forma correcta.

NO utilice el pie Mezclar:

- en una cacerola sobre el fuego
- no lo haga funcionar al vacío ni con cubos de hielo, para picar carne cruda, frutos secos (almendras, nueces, etc.)

Cantidades y Tiempo de preparación

Accesorios	Cantidad / tiempo	Velocidad
Mezcladores Masa para pan Pasta flora	500g de harina / Máx. 2min	Velocidad 5 y Turbo
Batidores Masa para barquillos o masa para crepas	750g / aprox. 2 min	Comenzar a la velocidad 1 para evitar las salpicaduras y continuar a la velocidad 3,4 5 y Turbo.
Claras a punto de nieve	6 claras de huevos / 3 min	Comenzar a la velocidad 1 para evitar las salpicaduras y continuar a la velocidad 3, 4, 5 a medida que la preparación se espesa
Crema Chantilly	20cl / aprox 2min – Parar antes que la nata se haga mantequilla.	
Mayonesa	De 1 a 3 yemas de huevo / 3 a 5 min	
Pie Mezclar Con el bol dosificador (G) -Batidos y cócteles, sopas en pequeña cantidad Directamente en un recipiente - sopas, cremas	0.6 litro / 60seg 2 litros / 60seg	Comenzar a la velocidad 1 para evitar las salpicaduras y continuar a la velocidad 3,4 5 y Turbo.

Alajú

Para esta receta, utilice los batidores de bandas. Disponibles en el establecimiento de su revendedor TEFAL ref. SA192377 .

250g harina de trigo + 150g harina de sarraceno + 1 paquete (11g) de levadura química

150g de azúcar + 1 paquete de azúcar vainillado (7.5g)

especias: canela (4g), cardamomo (1g), anís verde (1g), nuez moscada (0.2g, 1 pizca)

250g de miel líquida, 1 huevo entero, 5cl de leche

- En una ensaladera, vierta las 2 harinas, la levadura química y los 2 azúcares.

- muele las especias y añádalas a la preparación

- añada la miel, el huevo y la leche

- mezclar utilizando la posición "5" durante 1 minuto, y deje reposar 10 minutos antes de mezclar durante 10seg en posición "Turbo"

Poner la masa en un molde para pastel engrasado con mantequilla y cocer en un horno durante 1h termostato en posición 5.

Retirada de los batidores o de los mezcladores

Parado, en posición 0, desconecte el aparato y apoye el botón de eyección (C) para eyectar los batidores o los mezcladores.

Retirada del pie mezclar

Parado, en posición 0, desconecte el aparato y desenrosque el pie Mezclar girando en sentido horario.

Limpieza

1. Cerciorarse que el aparato está bien desconectado.
2. Limpiar los batidores, mezcladores o el pie Mezclar inmediatamente después de la utilización para evitar que los restos de mezcla de huevos o de aceite queden pegados o se sequen.
3. Puede limpiar los accesorios bajo el grifo con una esponja y líquido para vajilla. Pueden ponerse en el lavavajillas.

Atención:
El pie Mezclar comprende una cuchilla muy afilada. Deben tomarse precauciones al limpiarlo.

Producto eléctrico o electrónico en fin de vida



Participemos en la protección del medioambiente

- ① Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➔ Confielo a un punto de colecta o a defecto a un centro de servicio homologado para que se efectúe su tratamiento

Istruzioni di sicurezza

Al primo utilizzo, leggere attentamente le presenti istruzioni e rispettare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda a quello indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio. In caso contrario, sussiste il rischio di danneggiamento dell'apparecchio o di infortunio dell'utilizzatore. Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Questo apparecchio è esclusivamente destinato ad un uso domestico. L'utilizzo prolungato a fini commerciali e professionali rischia di sovraccaricare l'apparecchio e di danneggiarlo o di provocare infortuni. In tali condizioni di utilizzo, viene annullata la garanzia dell'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate o su una superficie umida o bagnata. Evitare di bagnare i componenti elettrici dell'apparecchio e non immergerli mai nell'acqua.
- Per evitare qualsiasi incidente, questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini o da persone che non abbiano letto le presenti istruzioni.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Disinserire sempre l'apparecchio dopo l'uso, durante la pulizia o in caso di interruzione di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato o se il cavo di alimentazione e la spina risultano deteriorati. Per evitare qualsiasi pericolo, occorre farli obbligatoriamente sostituire da un Centro Assistenza autorizzato (vedi l'elenco nell'opuscolo Service).
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione abituale a cura del cliente deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini, tenerlo sempre lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da una fonte di calore o da spigoli aguzzi.
- Affinché la garanzia dell'apparecchio rimanga in vigore ed allo scopo di evitare qualsiasi problema tecnico, non cercare per alcun motivo di smontare o riparare l'apparecchio e non affidare la riparazione ad una persona non debitamente qualificata. Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.
- Non spostare, né disinserire mai l'apparecchio tirando sul cavo di alimentazione per non alterarne il corretto funzionamento ed evitare qualsiasi rischio di guasto.
- L'uso di componenti ed accessori non originali può provocare infortuni, danneggiare l'apparecchio, comportare un cattivo funzionamento ed annullarne la garanzia.
- Per evitare scosse elettriche, non toccare la spina con le dita quando l'apparecchio viene collegato o scollegato.
- Non collegare altri apparecchi sulla stessa presa utilizzando un adattatore, onde evitare qualsiasi sovraccarico di corrente, in grado di danneggiare l'apparecchio o di provocare guasti. Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il buono stato.

Precauzioni d'uso

- Per evitare qualsiasi incidente, badare che capelli, indumenti o altri oggetti non s'impiglino nei componenti in rotazione.
- Non toccare le fruste o i ganci per impastare e non introdurre alcun oggetto (lama, forchetta, cucchiaio, ecc.) per evitare infortuni, provocare incidenti o guasti all'apparecchio. Utilizzare una spatola solo quando lo sbattitore non è in funzione.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio ed i suoi accessori, non metterli mai nel congelatore, nel forno tradizionale o nel forno a microonde.
- Gli accessori sono progettati per la preparazione di composti alimentari. Non utilizzarli per miselare altri prodotti.
- Non lasciare l'apparecchio collegato alla presa elettrica durante il montaggio, lo smontaggio o la pulizia e non lasciarlo incustodito quando è in funzione, anche per pochi istanti, soprattutto in presenza di bambini.

Presentazione dell' apparecchio

- | | |
|--|---|
| A. Fruste a filo per preparati leggeri | F. Piede Mixer (solo con art. 8142) |
| B. Selettore di velocità | G. Bicchieri dosatore (solo con art. 8142) |
| C. Tasto di espulsione delle fruste
o dei ganci per impastare | H. Fruste a nastro (In opzione. Disponibili
presso il proprio rivenditore autorizzato
art. SA192377) |
| D. Ganci per impasti consistenti | I. Elemento differenziatore |
| E. Tasto Turbo | |

Messa in funzione

Estrarre gli accessori dall'imballaggio e lavarli con acqua calda.

i Attenzione: Il piede Mixer (F) è munito di una lama molto affilata. Adottare le debite precauzioni durante la manipolazione.

Utilizzo dell'apparecchio

In funzione Sbattitore, con fruste o ganci per impastare

1. Verificare che il selettore di velocità (B) sia sulla posizione « 0 ».
2. Inserire le fruste (A) o i ganci per impastare (D) negli appositi orifizi e bloccarli. La frusta e il gancio muniti di elemento differenziatore (I) devono essere inseriti nell'orifizio più grande (Fig.1). Le due fruste devono presentare la stessa lunghezza. Sono correttamente fissate ed inserite quando si sente un "clic".

Importante:
NON UTILIZZARE MAI LE FRUSTE O I GANCI PER IMPASTARE CONTEMPORANEAMENTE AL PIEDE MIXER.

3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

- . Utilizzare preferibilmente una ciotola profonda.
- . Immergere le fruste nel preparato prima di mettere l'apparecchio in funzione per evitare spruzzi.
- . Con l'ausilio del selettore di velocità **(B)**, avviare l'apparecchio **(Fig. 2)**, prima sulla velocità 1, poi sulla velocità 2, 3, 4 e 5 man mano che il preparato si addensa. Utilizzare la posizione Turbo **(E)** se la ricetta richiede maggiore potenza.
- . Prima di estrarre le fruste dal preparato, arrestare l'apparecchio onde evitare spruzzi.

In funzione Mixer

1. Verificare che il selettore di velocità **(B)** sia sulla posizione « 0 ».
2. Sollevare il coperchio che si trova nella parte posteriore dell'apparecchio ed avvitare senza forzare il piede Mixer **(F)** in senso antiorario, finché i punti rossi risultino allineati (il clic al passaggio del punto rosso indica che il piede è correttamente avvitato) **(fig3)**.

Qualora si percepisca una certa resistenza mentre si avvita, significa che il piede non è correttamente allineato.

Non esitare ad estrarlo completamente ed a riavvitarlo correttamente.

3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

- . Utilizzare preferibilmente una ciotola profonda.
- . Immergere il piede Mixer nel preparato prima di mettere l'apparecchio in funzione onde evitare spruzzi.
- . Con l'ausilio del selettore di velocità **(B)**, avviare l'apparecchio **(Fig. 2)** prima sulla velocità 1, poi sulla velocità 2, 3, 4, 5. Utilizzare la posizione Turbo **(E)** se la ricetta richiede maggiore potenza.
- . Prima di estrarre il Piede Mixer dal preparato, arrestare l'apparecchio onde evitare spruzzi.

Non utilizzare il Piede Mixer:

- in una casseruola sul fuoco
- non farlo funzionare per alcun motivo a vuoto, né con cubetti di ghiaccio, né per tritare carne cruda, frutta secca (mandorle, nocciole, ecc.)

Quantità e tempi di preparazione

Accessori	Quantità / Tempo	Velocità
Ganci per impastare Pasta per pane Pasta brisée	500 gr. di farina / max 2 min.	Velocità 5 e Turbo
Fruste a filo Pasta per cialde o pasta per crêpes	750 gr. / c.ca 2 min.	Iniziare sulla velocità 1 per evitare spruzzi, poi continuare sulla velocità 3, 4, 5 e Turbo.
Albumi a neve	6 albumi / 3 min.	Iniziare sulla velocità 1 per evitare spruzzi, poi continuare sulla velocità 3, 4, 5 man mano che il preparato si addensa.
Panna montata	20 cl / c.ca 2 min. – Arrestare l'apparecchio prima che la panna diventi burro.	
Maionese	Da 1 a 3 tuorli d'uovo / 3-5 min.	
Piede Mixer Con il bicchiere dosatore (G): - Milk shake e cocktail, minestre in piccola quantità Direttamente in una ciotola: - Minestre, potage	0.6 l / 60s 2 litri / 60s	Iniziare sulla velocità 1 per evitare spruzzi, poi continuare sulla velocità 3, 4, 5 e Turbo.

Panpepato

Per questa ricetta, si consiglia di utilizzare il set di fruste a nastro, disponibile presso il proprio rivenditore autorizzato TEFAL art. SA192377 .

250gr. di farina di frumento + 150gr. di farina di segale + 1 bustina (11gr.) di lievito chimico
150gr. di zucchero + 1 bustina di zucchero vanigliato (7.5gr)

spezie: cannella (4gr.) , cardamomo (1gr.), anice verde (1gr.), noce moscata (0.2gr. 1 pizzico)
250gr. di miele liquido, 1 uovo intero, 5cl di latte

- In una terrina, versate la farina, il lievito chimico, lo zucchero e la bustina di zucchero vanigliato.
 - Macinate le spezie ed aggiungetele al preparato.
 - Aggiungete il miele, l'uovo ed infine il latte.
 - Mescolate sulla posizione 5 per 1 minuto, poi lasciate riposare l'impasto per 10 minuti prima di miscelarlo di nuovo per 10s sulla posizione Turbo.
- Disponete la pasta in uno stampo per torte imburato e fatela cuocere in forno per 1 ora, *termostato 5 (200°C)*.

Estrazione delle fruste o dei ganci per impastare

Sulla posizione di arresto 0, scollegare l'apparecchio e premere il tasto di espulsione (C) per estrarre le fruste o i ganci per impastare

Estrazione del piede mixer

Sulla posizione di arresto 0, scollegare l'apparecchio e svitare il Piede Mixer ruotandolo in senso orario.

Pulizia



1. Accertarsi che l'apparecchio sia correttamente scollegato.
2. Pulire le fruste, i ganci per impastare o il Piede Mixer immediatamente dopo l'uso per evitare che i residui di uovo o di olio vi aderiscano e s'incrostino.
3. Gli accessori possono essere lavati con acqua corrente, con una spugna e sapone liquido per i piatti. Possono anche essere lavati in lavastoviglie.
4. Pulire il corpo dell'apparecchio solo con una spugna umida ed asciugarlo accuratamente.
5. Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.
6. Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
7. Non immergere mai il blocco motore nell'acqua. Asciugarlo con un panno asciutto o leggermente umido.

Attenzione: Il piede Mixer è munito di una lama molto affilata. Adottare le debite precauzioni durante la pulizia.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

-  Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
-  Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un' apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.

Instruções de segurança

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

- Antes de ligar este aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica, por forma a não danificar o aparelho e evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Qualquer utilização para fins profissionais ou que não esteja em conformidade com este manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Para evitar choques eléctricos, nunca utilize o aparelho com as mãos molhadas ou sobre uma superfície húmida ou molhada. Nunca molhe os componentes eléctricos do aparelho nem mergulhe o mesmo dentro de água.
- Por forma a evitar qualquer tipo de acidente, este produto não pode ser utilizado por crianças ou qualquer pessoa que não tenha lido as instruções.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização, aquando da sua limpeza ou no caso de corte de corrente.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente, se o mesmo ou o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à sua inspecção/reparação (ver lista dos Serviços no folheto anexo).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção deve ser feita por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças, na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou num ângulo cortante. Utilize o enrolador do cabo para o arrumar.
- No âmbito da garantia e por forma a evitar qualquer tipo de perigo, nunca tente desmontar ou reparar o aparelho pelos seus próprios meios. Entregue-o num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não desloque nem desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação de modo a não alterar o funcionamento correcto do mesmo e evitar qualquer tipo de perigo.
- Por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador e não danificar o aparelho, utilize apenas peças sobresselentes de origem, recomendadas pelo fabricante.
- Não deixe o aparelho em funcionamento ou ligado à tomada sem vigilância, em particular na presença de crianças.
- Evite ligar outros aparelhos na mesma tomada, utilizando adaptadores, por forma a evitar uma sobrecarga eléctrica e danos no aparelho ou qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Caso necessite utilizar uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeito estado de funcionamento.

Precauções de utilização

- Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, não deixe o cabelo comprido, echarpes, gravatas, etc... pendurados por cima dos acessórios em funcionamento.
- Nunca toque nem nunca coloque qualquer tipo de objecto (faca, garfo, colher, etc.) entre os batedores metálicos ou varas de arame em funcionamento por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador e danos no aparelho. A utilização de uma espátula apenas deverá ser feita após a paragem completa do aparelho.
- Por forma a não danificar o aparelho, nunca coloque o mesmo nem os respectivos acessórios no congelador, num forno tradicional ou no micro-ondas.
- Os batedores metálicos e as varas de arame são concebidas para a preparação de produtos alimentares, pelo que não deverão ser utilizadas para outro tipo de produto.
- Retire sempre a ficha da tomada antes de montar, desmontar ou limpar o aparelho e quando se afastar, nem que seja só por alguns instantes, sobretudo na presença de crianças.

Descrição do aparelho

- A. Batedores multi-varas para massas leves
- B. Selector de velocidades
- C. Botão "EJECT" (para retirar os batedores ou as varas)
- D. Varas de arame para massas pesadas
- E. Botão Turbo

- F. Pé de varinha (apenas com a ref.8142)
- G. Copo doseador (apenas com a ref.8142)
- H. Batedores metálicos com hastas paralelas (Em opção. Disponíveis no seu revendedor autorizado ref. SA192377)
- I. Identificador

Antes da primeira utilização

Retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente. Seque cuidadosamente.

Atenção: o Pé de Varinha (F) é constituído por uma lâmina muito afiada. Tenha um especial cuidado aquando da sua manipulação.

Utilização do aparelho

1. Certifique-se que o selector de velocidades (B) se encontra na posição « 0 »

2. Introduza as varetas de cada batedor (A) ou vara (D) nos respectivos orifícios e bloqueie. O batedor e a vara equipados com o identificador (I) devem ser colocados no orifício mais largo (Fig.1). Os dois batedores ou as duas varas devem ficar com o mesmo comprimento. Um "clic" de bloqueio avisa que os acessórios se encontram perfeitamente colocados.

Importante:

Nunca utilize os batedores ou as varas ao mesmo tempo que o pé de varinha

3. Ligue o aparelho

- . Utilize preferencialmente um recipiente côncavo.
- Introduza os batedores na preparação antes de o colocar o aparelho em funcionamento, por forma a evitar salpicos.
- . Coloque o aparelho a funcionar posicionando o selector de velocidades **(B) (fig.2)**, na velocidade 1 e em seguida as velocidades 2, 3, 4 e 5 à medida que a preparação for ficando mais espessa. Utilize a posição « Turbo » **(E)** caso a receita implique mais potência.
- . Antes de retirar os batedores da preparação, pare por completo o aparelho (por forma a evitar salpicos).

Na função Misturar (com o Pé de Varinha)

1. Certifique-se que o selector de velocidades **(B)** se encontra na posição « 0 »
2. Levante a tampa situada na parte de trás do aparelho e enrosque, sem forçar, o Pé de Varinha **(F)** no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio até que os pontos vermelhos fiquem alinhados (Quando da passagem do ponto vermelho, um “clic” indique que o Pé de Varinha se encontra correctamente colocado) **(fig3)**.
3. Ligue o aparelho
 - . Utilize preferencialmente um recipiente côncavo.
 - . Introduza o Pé de Varinha na preparação antes de colocar o aparelho em funcionamento, por forma a evitar salpicos.
 - . Coloque o aparelho em funcionamento posicionando o selector de velocidades **(B) (fig.2)**, na velocidade 1 e em seguida as velocidades 2, 3, 4 e 5 à medida que a preparação for ficando mais espessa.

Se sentir uma ligeira resistência aquando do encaixe, significa que o pé de varinha não se encontra correctamente colocado. Não hesite em retirá-lo e encaixá-lo correctamente.

Utilize a posição « Turbo » **(E)** caso a receita implique mais potência.

- . Antes de retirar o Pé de Varinha da preparação, desligue o aparelho (por forma a evitar salpicos).

Não utilize o Pé de Varinha:

- Numa caçarola ao lume
- não o coloque a funcionar em vazio nem com cubos de gelo, não o utilize para picar carne crua, frutos secos (amêndoas, avelãs, etc.)

Quantidades e Tempos de preparação

Acessórios	Quantidade / tempo	Velocidade
Varas de arame Massa para pão Massa quebrada	500g de farinha / Máx. 2min	Velocidade 5 e Turbo
Batedores metálicos Batedores metálicos Massa para waffles ou massa para crepes	750g / aprox. 2 min	Utilize primeiro a velocidade 1 para evitar salpicos em seguida passe para a velocidade 3,4 5 e Turbo.
Claras em castelo	6 claras de ovo / 3 min	Utilize primeiro a velocidade 1 para evitar salpicos em seguida passe para a velocidade 3, 4, 5 à medida que a preparação for ficando mais espessa
Chantilly	20cl / aprox. 2min – Para o aparelho antes que as natas se transformem em manteiga	
Maionese	De 1 a 3 gemas de ovo / 3 a 5 min	
Pé de Varinha Com o copo doseador (G) - Batidos e cocktails, sopas em pequena quantidade Directamente num recipiente - sopas , caldos	0.6 litros / 60s 2 litros / 60s	Utilize primeiro a velocidade 1 para evitar salpicos em seguida passe para a velocidade 3,4 5 e Turbo.

Pão com especiarias

Para esta receita, utilize os batedores metálicos com hastes paralelas. Disponíveis no seu revendedor TEFAL ref. SA192377 .

250g farinha de trigo + 150g farinha de centeio + 1 saqueta (11g) de fermento

150g de açúcar + 1 saqueta de açúcar baunilhado (7.5g)

especiarias: canela (4g), cardamomo (1g), erva-doce (1g), noz-moscada (0.2g , 1 pitada)

250g de mel líquido, 1 ovo, 5cl de leite

- Numa taça verta as 2 farinhas, o fermento e os 2 açúcares.

- moa as especiarias e acrescente-as à preparação

- acrescente o mel, o ovo e o leite

- misture utilizando a posição « 5 » durante 1 minuto, de seguida deixe repousar durante 10 minutos antes de misturar durante 10s na posição « Turbo »

Deite a massa numa forma para queque previamente untada e deixe cozer no forno durante 1h, com o termóstato na posição 5.

Retirar os batedores ou as varas

Com o aparelho parado, na posição 0, retire a ficha da tomada e pressione o botão "EJECT" (C) para retirar os batedores ou as varas.

Retirar o pé de varinha

Com o aparelho parado, na posição 0, retire a ficha da tomada e desenrosque o Pé de Varinha rodando-o no sentido dos ponteiros de um relógio.

Limpeza

1. Certifique-se que o aparelho se encontra desligado.
2. Logo após cada utilização, lave os batedores, as varas ou o Pé de Varinha por forma a evitar que os alimentos fiquem colados ou sequem.
3. Lave os acessórios com água e detergente para a loiça.
Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



Atenção:

o Pé de Varinha é constituído por uma lâmina muito afiada. Tenha um especial cuidado aquando da sua manipulação.

Produto eléctrico ou electrónico em fin de vida



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

-  O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
-  Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Sikkerhetsinstrukser

Før du tar i bruk apparatet for første gang, må du lese nøye gjennom disse instruksene og følge apparatets instruksjer.

- Før du kople dette apparatet til nettkontakten, må du kontrollere at apparatets spenning stemmer overens med nettspenningen. Hvis ikke risikerer du å skade apparatet eller deg selv.
- Enhver koplingsfeil vil oppheve garantien.
- Dette apparatet er utelukkende beregnet på hjemmebruk. Dersom det brukes over lengre tid i handels- eller faglig øyemed, risikerer du å overbelaste og skade apparatet, eller forårsake personskader. En anvendelse under slike forhold opphever apparatets garanti.
- For å unngå elektrisk støt må du aldri bruke apparatet med våte hender eller på en fuktig eller våt overflate. Apparatets elektriske deler skal ikke fuktet og de skal aldri dypes ned i vann.
- For å unngå ulykker, skal dette produktet ikke brukes av barn eller andre personer som ikke har lest instruksjonene.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (medregnet barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, unntatt hvis disse har fått tilsyn eller opplæring på forhånd om hvordan apparatet brukes, fra en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Det må holdes tilsyn med barna slik at de ikke leker med apparatet.
- Frakoble alltid apparatet når du slutter å bruke det, når du rengjør det eller ved strømbrydd.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer skikkelig, hvis det er skadet eller hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsgrunner er det absolutt nødvendig at du får dem skiftet ut av et godkjent servicesenter (se liste i serviceheftet).
- Alle inngrep, unntatt vanlig rengjøring og vedlikehold som utføres av kunden, skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i væske.
- Ikke la strømledningen være innen barns rekkevidde, eller i nærheten eller i kontakt med de varme delene av apparatet, en varmekilde eller skarpe kanter.
- For å beholde apparatets garanti og unngå ethvert teknisk problem må du aldri prøve å demontere eller reparere apparatet selv, eller la andre ukvalifiserte personer gjøre det. Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
- Aldri flytt eller frakoble apparatet ved å dra i ledningen, dette for å ikke svekke apparatets gode funksjon og unngå fare for ulykke.
- Bruk av deler og tilbehør som ikke anbefales av fabrikanten kan forårsake personskader, skade på apparatet, medføre feilfunksjon og oppheve garantien.
- For å unngå elektrisk støt må du passe på at fingrene ikke kommer i kontakt med stiftene i kontakten når du setter inn eller tar ut apparatets støpsel.
- Ikke koble til andre apparater i samme stikkontakt ved å bruke flerhodede stikkontakter, dette for å unngå elektrisk overbelastning, som vil kunne skade apparatet eller forårsake ulykker. Hvis du vil bruke skjøteledning, må du først kontrollere at denne er i perfekt stand.

Forholdsregler ved bruk

- For å unngå ulykker må du passe på at ikke håret ditt, klærne dine eller andre gjenstander kommer inn i de delene av apparatet som er i bevegelse.
- Ikke rør vispene eller blanderne og ikke før inn gjenstander (kniv, gaffel, skjei, mv.) for å unngå at du skader deg eller forårsaker ulykker overfor tredjemann eller skader apparatet. Du kan bruke en slikkepott kun når apparatet ikke er i gang.
- For å unngå å skade apparatet må du aldri sette det eller tilbehøret inn i fryseren, stekeovnen eller mikrobølgeovnen.
- Tilbehøret er utformet for å tilberede mat. Ikke bruk det til å blande andre produkter.
- Ikke la apparatets støpsel stå i stikkontakten før montering, demontering eller rengjøring av apparatet, og når du forlater det, især når det er barn tilstede.

Presentasjon av apparatet

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Flerdelte visper for tynne tilberedninger B. Hastighetsvelger C. Utløserknapp (for å ta ut visper eller blanderne) D. Eltekroker for deig E. Turbo-tast | <ul style="list-style-type: none"> F. Stavmikser (kun med ref. 8142) G. Målebeger (kun med ref. 8142) H. Båndvisper (som ekstrautstyr. Kan kjøpes hos godkjent forhandler under ref. SA192377) I. Ledeskive |
|--|---|

Igangsetting

Ta utstyret ut av emballasjen og rengjør det med varmt vann.

NB: Stavmikseren (F) har et svært skarpt knivblad. Utvis forsiktighet når du håndterer dette.

bruk av apparatet

For funksjonen visp med vispene eller eltekrokene

1. Kontroller at hastighetsvelgeren (B) står på stillingen « 0 »
2. Sett stengene for hver visp (A) eller eltekrok (D) inn i åpningene beregnet til dette og lås fast. Vispen og eltekroken med ledeskiven (I) skal settes i den største åpningen (fig. 1). De to vispene skal ha samme lengde. De er korrekt festet og ført inn når du hører et «klikk».
3. Kople til apparatet
 - . Bruk fortrinnsvis en bolle.
 - . Dypp vispene ned i tilberedningen før du slår på apparatet, slik unngår du sprut.
 - . Slå på apparatet med hastighetsvelgeren (B) (fig. 2), først på hastighet 1 siden 2, 3, 4, 5 alt etter hvordan tilberedningen tyknes. Bruk stillingen « Turbo » (E) dersom oppskriften påkrevrer større effekt.
 - . Før du tar vispene ut av tilberedningen, må du stanse apparatet (slik unngår du sprut).

ALDRI BRUK VISPENE
ELLER ELTEKROKENE
SAMTIDIG MED
STAVMIKSEREN.

For stavmikseren

- 1 . Kontroller at hastighetsvelgeren (B) står på stillingen « 0 »
- 2 . Løft opp klaffen som befinner seg på baksiden av apparatet, og skru fast stavmikseren (F) mot klokken helt til de røde merkene er på linje (et lite «klikk» når du er kommet til det røde merket angir at stavmikseren er korrekt fastskrudd)(fig3).
3. Kople til apparatet
 - . Bruk fortrinnsvis en bolle.
 - . Dypp stavmikseren ned i tilberedningen før du slår på apparatet, slik unngår du sprut.
 - . Slå på apparatet med hastighetsvelgeren (B) (fig. 2), først på hastighet 1 siden 2, 3, 4, 5. Bruk posisjonen « Turbo » (E) dersom oppskriften påkrever større effekt.
 - . Før du tar stavmikseren ut av tilberedningen, må du stanse apparatet (slik unngår du sprut).

Dersom du føler en motstand når du skrur fast stavmikseren, betyr det at den ikke er korrekt stilt. Ta den helt ut igjen, og skru den korrekt fast.

Ikke bruk stavmikseren:

- i en kasserolle på gasskomfyr eller varm kokeplate
- ikke bruk den uten mat eller for isbiter, for å hakke rått kjøtt, tørket frukt (mandler, hasselnøtter, mv.)

Mengder og tilberedningstid

Tilbehør	Mengde / tid	Hastighet
Eltrokroer Brøddeig Mørdeig	500 g mel / maks. 2 min	Hastighet 5 og Turbo
Visper Vaffelrøre eller pannekakerøre	750 g / cirka 2 min	Begynn på hastighet 1 for å unngå sprut og fortsett med hastighet 3, 4, 5 og Turbo.
Stivpisket eggehvite	6 eggehviter / 3 min	Begynn på hastighet 1 for å unngå sprut og fortsett med hastighet 3, 4, 5 alt etter hvordan tilberedningen tyknes.
Pisket krem	20 cl / cirka 2 min – Stans før kremen blir til smør.	
Majones	1-3 eggeplommer / 3-5 min	
Stavmikser Med målebegeret (G) - Milkshaker og cocktailer, små mengder suppe Direkte i beholderen - supper	0.6 liter / 60 sek 2 liter / 60 sek	Begynn på hastighet 1 for å unngå sprut og fortsett med hastighet 3, 4, 5 og Turbo.

Honningkake

Til denne oppskriften må du bruke vispene som kan kjøpes hos din TEFAL-forhandler under ref. SA192377.

250 g hvetemel + 150 g rugmel + 2 teskjeer bakepulver (11 g)

150 g sukker + 2 teskjeer vaniljesukker (7.5 g)

krydder: kanel (4 g), kardemomme (1 g), grønn anis (1 g), muskatnøtt (0.2 g), 1 knivsodd)

250 g flytende honning, 1 egg, 5 cl melk

- Ha de 2 melsortene, bakepulveret og de 2 sukkertypene i en salatbolle.

- mal kryddersortene og ha de i tilberedningen

- tilsett honning, egg og melk

- bland på stilling « 5 » i 1 minutt, og la stå i 10 minutter før du blander i 10 sek på stillingen « Turbo »

Ha deigen i en smurt, avlang kakeform og stek i stekeovn i 1 time på termostat 5 (200 °).

Ta ut vispene eller eltekrokene

Når apparatet er stanset, på stilling 0, frakople apparatet og trykk på utløserknappen (C) for å støte ut vispene eller eltekrokene.

Ta ut stavmikseren

Når apparatet er stanset, på stilling 0, frakople apparatet og skru løs stavmikseren med klokken.

Rengjøring

1. Kontroller at apparatets støpsel er tatt ut av stikkontakten.
2. Rengjør vispene, eltekrokene eller stavmikseren umiddelbart etter bruk for å unngå at rester av blandinger med egg eller olje fester seg eller tørker.
3. Du kan rengjøre tilbehøret under vannkranen med en svamp og oppvaskmiddel.
De kan vaskes i oppvaskmaskin.
4. Rengjør apparatets hoveddel med en fuktig svamp og tørk den godt.
5. Aldri ha apparatet i oppvaskmaskinen.
6. Ikke bruk skuresvamper eller gjenstander med metaldeler.
7. Aldri dypp motorenheten ned i vann. Tørk den med en tørr klut eller en lett fuktet klut.

NB: Stavmikseren har et svært skarpt knivblad. Utvis forsiktighet når du rengjør dette.

Resirkulering av elektriske eller elektroniske produkter



TA DEL I MILJØVERN!

- i** Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.

- ➔** Ta det med til et oppsamlingssted eller av mangel på dette til et godkjent servicesenter slik at avfallet kan behandles.

Turvaohjeet

Tutustu huolellisesti näihin turvaohjeisiin ennen laitteen ensimmäistä käyttöä ja noudata laitteen käyttöohjetta.

- Ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan varmista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa verkkovirran jännitettä. Jännite-ero voi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Takuu ei kata virheellisestä sähköliittämisestä aiheutuvia vahinkoja.
- Tämä laite on tarkoitettu pelkästään kotikäyttöön. Laitteen pitempiaikainen käyttö kaupallisiin tai ammatillisiin tarkoituksiin voi ylikuormittaa sitä ja johtaa sen vahingoittumiseen ja aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Takuu ei kata laitteen tällaisesta käytöstä aiheutuvia vahinkoja.
- Sähköiskuvaaran vuoksi älä koskaan käytä laitetta märin käsin tai kosteilla tai märillä pinnoilla. Varmista, etteivät laitteen sähköosat pääse kastumaan äläkä koskaan upota niitä veteen.
- Loukkaantumisvaaran välttämiseksi eivät laitetta saa käyttää lapset eikä kukaan muukaan henkilö, joka ei ole ensin tutustunut näihin ohjeisiin.
- Holhousta vaativat henkilöt (ml. lapset), joiden kyvyt eivät mahdollista laitteen turvallista käyttöä ja muut kokemattomat henkilöt eivät saa käyttää sitä ilman laitteen käytöstä ja turvallisuudesta vastaavan henkilön apua, valvontaa ja opastusta.
On suositeltavaa valvoa, etteivät lapset leiki laitteella.
- Irrota laite verkkovirrasta heti käytön jälkeen ja myös ennen sen puhdistusta ja sähkökatkoksen yhteydessä.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai jos laite, sen virtajohto tai pistotulppa on vahingoittunut. Turvallisuussyistä saa vahingoittuneen virtajohdon vaihtaa vain valtuutettu Tefal huolto (ks. luettelo esitteessä „Tefal palvelut“).
- Lukuunottamatta yleisiä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, jotka käyttäjä voi suorittaa itse, saa laitteeseen puuttua vain valtuutettu huolto.
- Älä laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta minkäänlaiseen nesteeseen.
- Älä jätä virtajohtoa riippumaan lasten ulottuville, kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa tai niiden lähelle, lämpölähteiden lähelle tai teräville reunoille.
- Laitteen takuun voimassaolon säilyttämiseksi ja teknisten ongelmien välttämiseksi älä yritä purkaa tai korjata laitetta itse äläkä anna muidenkaan epäpätevien henkilöiden tehdä sitä. Vie laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoon.
- Älä kanna laitetta virtajohdosta äläkä irrota laitetta verkkovirran pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Se voisi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien osien ja varusteiden käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran, laitteen vahingoittumisen, häiriöitä sen toiminnassa ja takuun raukeamisen.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi varmista, etteivät sormesi kosketa pistotulpan piikkejä liittäessäsi laitetta verkkovirtaan tai irrottaessasi sitä.
- Älä liitä verkkovirran samaan pistorasiaan muita laitteita sovintina käyttäen sähköverkon mahdollisen ylijännitteen välttämiseksi, joka voisi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Varmista ennen jatkojohdon käyttöä, että se on hyvässä kunnossa.

Varotoimenpiteet käytön Aikana

- Loukkaantumisvaaran välttämiseksi varmista, etteivät hiukset, vaatteet tai muut esineet voi tarttua laitteen pyöriin osiin.
- Älä kosketa vispilöitä tai taikinakoukkuja äläkä työnnä laitteeseen mitään esinettä (veistä, haarukkaa, lusikkaa yms.), mikä voisi aiheuttaa loukkaantumisvaaran itsellesi ja muille tai vahingoittaa laitetta. Kaavinta voidaan käyttää vain kun laitetta ei käytetä.
- Laitteen vahingoittumisen välttämiseksi älä laita sitä tai sen varusteita pakastimeen tai tavalliseen tai mikroaaltouuniin.
- Laitteen varusteet on tarkoitettu ruokien valmistukseen. Älä käytä niitä muiden aineiden sekoitukseen.
- Pysäytä laite ja irrota se verkkovirrasta ennen sen puhdistusta ja ennen varusteiden liittämistä tai irrottamista, tai jos lähdet sen luota lyhyeksikin ajaksi varsinkin lasten läsnäollessa.

Laitteen kuvaus

- A. Vispilät ohuille aineksille
- B. Nopeuden valintakytkin
- C. Irrotuspainike (vispilöiden ja taikinakoukujen irrottamiseen)
- D. Taikinakoukut paksulle taikinalle
- E. Painike Turbo

- F. Sauvasekoitin (vain tuotteessa no. 8142)
- G. Mitta-astia (vain tuotteessa no. 8142)
- H. Levyvispilät (eivät kuulu toimitukseen. Saatavissa valtuutetuilta myyjiltä, tilausno. SA192377)
- I. Merkkirengas

Käyttöönotto

Ota varusteet pakkauksesta ja pese ne lämpimällä vedellä.

Huom.:Sauvasekoittimessa (F) on hyvin terävä terä. Siksi sitä on käsiteltävä

Laitteen Käyttö

Vispilöiden ja taikinakoukujen käyttö

1. Varmista, että nopeuden valintakytkin (B) on asennossa "0".
2. Työnnä vispilöiden (A) tai taikinakoukujen (D) varret niille tarkoitettuihin reikiin niin, että ne lukittuvat. Merkkirengaalla (I) merkitty vispilä tai taikinakoukku asennetaan suurempaan reikään (kuva 1). Vispilät täytyy asentaa niin, että ne ovat samanpituiset. Vispilöiden tarttuessa kunnolla kiinni kuuluu naksahdus.

Tärkeää: Älä koskaan käytä vispilöitä tai taikinakoukkuja samanaikaisesti sauvasekoittimen kanssa

3. Liitä laite verkkovirtaan.

- . On suositeltavaa käyttää syvempää astiaa.
- . Roiskumisen välttämiseksi upota ensin vispilät aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten.
- . Nosta nopeutta valintakytkimellä **(B) (kuva 2)** portaittain, käytä ensin nopeutta 1, sitten 2,3,4,5 niin, että ainekset sakeutuvat. Tarvittaessa suurempaa tehoa käytä asentoa "Turbo" **(E)**.
- . Pysäytä laite (roiskumisen välttämiseksi) ennen vispilöiden nostamista aineksista.

Sauvasekoittimen käyttö

1. Varmista, että nopeuden valintakytkin **(B)** on asennossa "0".
2. Nosta laitteen takaosassa oleva läppä ja kiinnitä sauvasekoitin **(F)** kiertämällä sitä ilman voiman käyttöä vastapäivään, kunnes punaiset pisteet tulevat kohdalleen (kevyt naksahdus punaisen pisteen kohdalla tarkoittaa sauvasekoittimen kiinnityksen tapahtuvan oikein) **(fig3)**.
3. Liitä laite verkkovirtaan.
 - . On suositeltavaa käyttää syvempää astiaa.
 - . Roiskumisen välttämiseksi upota ensin sauvasekoitin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten.
 - . Käynnistä laite nopeuden valintakytkimellä **(B) (kuva 2)**, käytä ensin nopeutta 1, sitten 2,3,4,5. Tarvittaessa suurempaa tehoa käytä asentoa "Turbo" **(E)**.
 - . Pysäytä laite (roiskumisen välttämiseksi) ennen sauvasekoittimen nostamista aineksista.

Jos kiertämisen aikana tuntuu vastusta, ei sauvasekoitin ole oikein asetettu. Irrota se ja asenna uudestaan.

Älä käytä sauvasekoitinta:

- Kattilassa kuumalla keittolevyllä
- Älä käynnistä sitä tyhjiltään, älä käytä sitä jääkuutioiden rouhimiseen, raan lihan jauhamiseen tai kuivien hedelmien (kuten mantelit, pähkinät yms.) murskaamiseen

Annostelu ja valmistusaika

Varuste	Määrä / aika	Nopeus
Taikinakoukut Leipätaikina Pullataikina	500 g jauhoja / enintään 2 min.	Nopeus 5 ja Turbo
Vispilät Vohveli- tai ohukaistaikina	750 g / noin 2 min.	Roiskumisen välttämiseksi aloita nopeudella 1, vaihda sitten nopeudelle 3,4 5 ja Turbo.
Valkuaisvahto	6 valkuaista / 3 min.	Roiskumisen välttämiseksi aloita nopeudella 1, vaihda sitten aineiden sakeutuessa nopeudelle 3, 4, 5.
Kermavaahto	20 cl / noin 2 min. – Pysäytä laite ennenkuin kermavaahto alkaa muuttua voiksi.	
Majoneesi	1 - 3 keltuaista / 3 - 5 min.	
Sauvasekoitin Mitta-astiassa (G) - Maito- ja muut juomasekoitukset, pienemmät keittomäärät Suuremmassa astiassa - tavalliset ja paksummat keitot	0.6 litraa / 60 sek. 2 litraa / 60 sek.	Roiskumisen välttämiseksi aloita nopeudella 1, vaihda sitten nopeudelle 3,4 5 ja Turbo.

Pumpernikkeli

Käytä tähän taikinaan levyvispilöitä. Saatavissa valtuutetuilta TEFAL myyjiltä, tilausno. SA192377.

250 g vehnäjauhoa + 150 g ruisjauhoa + 1 pussi (11 g) leivinjauhetta

150 g sokeria + 1 pussi vaniljasokeria (7.5 g)

mausteet: kaneli (4 g), kardemumma (1 g), vihreä anis (1 g), muskottipähkinä (0.2 g, 1 hyppysellinen), 250 g juoksevaa hunajaa, 1 muna, 5 cl maitoa

- Kaada jauhot, leivinjauhe ja sokeri astiaan

- Jauha mausteet ja lisää ne seokseen

- Lisää hunaja, muna ja maito

- Sekoita yhden minuutin ajan nopeudella "5", anna sitten seoksen seisoa 10 minuuttia. Sekoita lopuksi 10 sekuntia nopeudella Turbo.

Kaada taikina voilla voideltuun muottiin ja paista 1 tunti uunissa lämmönsäätimen ollessa asennossa 5.

Vispilöiden ja taikinakoukkujen irrottaminen

Siirrä nopeuden valintakytkin asentoon 0, irrota laite verkkovirrasta ja paina irrotuspainiketta (C), vispilät tai taikinakoukut irtoavat.

Sauvasekoittimen irrottaminen

Siirrä nopeuden valintakytkin asentoon 0, irrota laite verkkovirrasta ja irrota sauvasekoitin kiertämällä sitä myötäpäivään

Puhdistus



1. Varmista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.
2. Pese vispilät, taikinakoukut tai sauvasekoitin heti käytön jälkeen, ettei taikina, muna tai öljy kuivu niihin kiinni.
3. Varusteet voidaan pestä juoksevan veden alla pesusienellä ja a stianpesuaineella. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
4. Pyyhi laitteen runko puhtaaksi vain kostealla pesusienellä ja kuivaa huolellisesti.
5. Laitetta ei voi pestä astianpesukoneessa.
6. Älä käytä hankaavaa pesusientä tai metalliosia sisältäviä välineitä.
7. Moottoriyksikköä ei saa koskaan upottaa veteen. Puhdista se kuivalla tai vähän kostealla liinalla.

Huom.:
Sauvasekoittimes sa on hyvin terävä terä. Siksi sitä on käsiteltävä erittäin varovasti.

Sähkölaitteen tai elektronisen laitteen hävittäminen



Huolehtikaamme ympäristöstä!

-  Laitteessa on monia arvokkaita ja kierrätettäviä materiaaleja.
-  Toimita laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Säkerhetsråd

Innan du använder apparaten för första gången läs noggrant igenom dessa råd och respektera apparatens bruksanvisningar.

- Innan du kopplar på strömmen, kontrollera att apparatens matarspänning överensstämmer med spänningen i elnätet. Annars riskerar du att skada apparaten och göra dig själv illa. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Denna apparat är uteslutande avsedd för hemmabruk. En längre användning i försäljnings- eller yrkessyfte riskerar att överbelasta apparaten och skada den eller orsaka kroppsskada. Garantin gäller inte vid användning under sådana förhållanden.
- För att förhindra elektriska stötar använd aldrig apparaten med blöta händer eller på en fuktig eller blöt yta. Undvik att blöta ned apparatens elektriska delar och doppa aldrig ned den i vatten.
- För att förhindra olyckor får produkten inte användas av barn eller personer som inte har läst igenom dessa anvisningar.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning. Om barn använder denna apparat måste det övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten
- Koppla alltid ur apparaten efter användning, för rengöring eller vid elavbrott.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar riktigt, om den har skadats eller om sladden eller stickkontakten har skadats.
- För att undvika all fara, låt en godkänd serviceverkstad (se förteckning i serviceboken) byta den.
- Alla ingrepp utöver rengöring och normalt underhåll av kunden skall utföras av en auktoriserad serviceverkstad.
- Apparaten, sladden eller stickkontakten får inte doppas i vätska.
- Låt inte sladden hänga inom räckhåll för barn. Den får inte ligga i närheten av de heta delarna på apparaten, nära en värmekälla eller över vassa kanter.
- För att garantin ska fortsätta att gälla och för att förhindra tekniska problem försök aldrig att själv demontera eller reparera apparaten och låt aldrig en okvalificerad person göra det. Lämna in apparaten till en godkänd serviceverkstad.
- Flytta inte och koppla aldrig ur apparaten genom att dra i sladden. Detta för att inte skada apparatens funktion och för att undvika risk för olyckor.
- Garantin gäller inte vid användning av delar och tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren och som dessutom kan förorsaka kroppsskada, skada apparaten och leda till försämrad funktion.
- För att undvika elektriska stötar se till att fingrarna inte kommer i kontakt med stickkontaktens metalldelar när du ansluter eller kopplar ur apparaten.
- Anslut inte andra apparater till samma eluttag med hjälp av en grendosa eftersom det kan bli elektrisk överbelastning som kan skada apparaten eller orsaka olyckor. Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den är i perfekt skick.

Försiktighetsåtgärder

- För att undvika olyckor se till att hår, kläder eller andra föremål inte fastnar i apparatens rörliga delar.
- Vidrör inte vispar eller blandare och för inte in något föremål (kniv, gaffel, sked, etc.) så att du inte skadar dig själv, orsakar olyckor för andra eller skadar apparaten. Du kan använda en spatel enbart när apparaten inte körs.
- För att undvika skador på apparaten lägg aldrig apparaten och dess tillbehör i frysen, ugnen eller mikrovågsugnen.
- Tillbehören har konstruerats för beredning av livsmedelsprodukter. Använd dem aldrig för att blanda andra produkter.
- Apparatens kontakt skall dras ut från eluttaget före montering, demontering eller rengöring och om du avlägsnar dig, till och med några sekunder, framför allt i närvaro av barn.

Apparaten

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Vispar för lätta beredningar B. Hastighetsväljare C. Knapp för att ta loss vispar eller degkrokar D. Degkrokar för tunga degar E. Turboknapp | <ul style="list-style-type: none"> F. Mixerstav (endast med artikel 8142) G. Doseringsbägare (endast med artikel 8142) H. Bandvispar (Tillval. Tillgängliga hos en auktoriserad återförsäljare artikel SA192377) I. Placeringsplatta |
|---|---|

Igångsättning

Ta ut tillbehören från förpackningen och rengör dem i varmt vatten.

Varning:

Mixerstaven (F) har en mycket skarp klinga. Var försiktig när du använder den.

Användning av apparaten

Vid användning av elvispen med vispar eller degkrokar

- 1 . Kontrollera att hastighetsväljaren (B) står på läge (0).
- 2 . För in visparnas (A) eller degkrokarnas (D) axlar i de därför avsedda öppningarna och lås fast dem. Den visp eller degkrok som är försedd med en platta (I) skall föras in i det största hålet (bild 1). De två visparna ska vara lika långa. När du hör ett 'klick' sitter de fast riktigt och är spärrade.

Viktigt: Använd aldrig visparna eller degkrokarna samtidigt med mixerstaven

3. Anslut apparaten.

- . Använd företrädesvis en djup behållare.
- . Doppa ned visparna i beredningen innan du sätter igång apparaten. På så sätt undviker du stänk.
- . Starta med hjälp av hastighetsväljaren **(B) (bild 2)**, först hastighet 1 och sedan 2, 3, 4, och 5 allt eftersom beredningen tjocknar. Använd "Turbo" **(E)** om receptet kräver större kraft.
- . Stanna apparaten (för att undvika stänk) innan du lyfter bort visparna från beredningen.

Mixerfunktion

1 . Kontrollera att hastighetsväljaren **(B)** står på läge **(0)**.

2 . Lyft upp den lilla luckan på baksidan av apparaten och skruva utan ansträngning mixerfoten **(F)** motsols tills de röda punkterna möts (ett litet "klick" när den röda punkten passerar anger att foten är rätt påskruvad) **(fig3)**.

3. Anslut apparaten.

- . Använd företrädesvis en djup behållare.
- . Doppa ned mixerfoten i beredningen innan du sätter igång apparaten. På så sätt undviker du stänk.
- . Starta med hjälp av hastighetsväljaren **(B) (bild 2)**, först hastighet 1 och sedan 2, 3, 4, och 5. Använd "Turbo" **(E)** om receptet kräver större kraft.
- . Stanna apparaten (för att undvika stänk) innan du lyfter bort mixerfoten från beredningen.

Om du känner ett motstånd när du skruvar är foten inte i rätt läge. Ta ut den helt och skruva dit den igen på rätt sätt.

Använd inte mixerfoten

- i en kastrull som står på plattan
- i tomma kärl, för iskuber, för att hacka rått kött eller torkad frukt (mandel, nötter, etc.)

Mängder och beredningstid

Tillbehör	Mängd/enhet	Hastighet
Degkrokar Bröddeg Mördeg	500g mjöl / högst 2 min	Hastighet 5 och Turbo
Ballongvispar Väffel- och pannkakssmet	750g / cirka 2 mi	Börja på läge 1 för att undvika stänk och fortsatt sedan på läge 3, 4, 5 och Turbo.
Vispad äggvita	6 äggvitor / 3 min	Börja på läge 1 för att undvika stänk och fortsatt sedan på läge 3, 4, 5 allt eftersom beredningen tjocknar.
Vispgräddede:	2 dl / cirka 2min – Stanna innan grädden omvandlas till smör.	
Majonnäs	1-3 äggulor /3-5 min	
Mixerfot Med doseringsskål (G) - Milkshake, cocktail och soppa i små mängder Direkt i ett kärl - Kalla och varma soppor	0,6 liter / 60 sek 2 liter / 60 sek	Börja på läge 1 för att undvika stänk och fortsatt sedan på läge 3, 4, 5 och Turbo.

Mjuk pepparkaka

Använd bandvisparna för detta recept. Kan köpas hos en Tefal-återförsäljare:
art.nr.SA192377

250 g vetemjöl + 150 g rågmjöl + 1 paket (11 g) ca 2,5 tsk bakpulver

150 g socker + 1 paket vaniljsocker (7,5 g) ca 1 msk

kryddor: kanel (4 g), kardemumma (1 g), grön anis (1 g), muskotnöt (0,2 g, 1 nypa)

250 g flytande honung, 1 ägg, 0,5 dl mjölk

- I en salladsskål tillsätt de två mjölsorterna, bakpulver, socker och vaniljsocker,

- mal kryddorna och häll dem i beredningen,

- tillsätt honung, ägg och mjölk,

- vispa på läge 5 i 1 minut och låt vila i 10 minuter innan du mixar i 10 sekunder på "Turbo"-läge. Häll degen i en smörad rektangulär form och låt stå 1 timme i ugnen på termostat 5 (ca 175°C)

Borttagning av vispar eller degkrokar

När mixern står stilla på läge 0, koppla ifrån apparaten och tryck på knappen (C) för att lossa visparna eller degkrokarna.

Borttagning av mixerfoten

När mixerfoten står stilla på läge 0, koppla ifrån apparaten och skruva loss mixerfoten genom att vrida dem medsols.

Rengöring

1. Se till att apparaten är frånkopplad.
2. Rengör visparna, degkrokarna eller mixerfoten omedelbart efter användning så att rester av ägg- eller oljeblandning inte sitter kvar och torkar fast.
3. Du kan rengöra tillbehören under kranen med en disktrasa och diskmedel. De får diskas i diskmaskin.
4. Rengör motordelen enbart med en fuktad trasa och torka noga.
5. Den får aldrig diskas i diskmaskin.
6. Använd inte aggressiva skursvampar eller föremål som innehåller metalldelar.
7. Doppa aldrig ned motordelen i vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.

Varning:

Mixerstaven har en mycket skarp klinga. Var försiktig när du rengör den.

Vid uttjänt elektrisk eller elektronisk product



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna in den på en återvinningsstation eller till en godkänd serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Sikkerhedsregler

Læs sikkerhedsreglerne, inden apparatet tages i brug, og overhold brugsanvisningerne.

- Inden dette apparats stik sættes i stikkontakten, skal det kontrolleres, om apparatets spænding svarer til el-installationens. Hvis ikke risikerer du at beskadige apparatet eller selv at blive kadet. Enhver fejl i forbindelse med tilslutningen til nettet vil annullere garantien.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Anvendes det i længere tid til handelsmæssige eller professionelle formål, risikerer det at overbelaste apparatet, beskadige det eller forårsage legemsskader. En sådan anvendelse af apparatet vil annullere garantien.
- For at undgå elektriske stød må apparatet aldrig benyttes med våde hænder eller på en fugtig eller våd overflade. Undgå at fugte apparatets elektriske dele. De må aldrig dyppes ned i vand.
- For at undgå uheld må apparatet aldrig benyttes af børn eller personer, som ikke har læst sikkerhedsinstrukserne.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer uden erfaring med eller kendskab til apparatet, med mindre de er under overvågning eller har fået undervisning i brug af apparatet i forvejen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.
- Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, så snart det ikke bruges længere, når det rengøres, eller hvis der opstår strømafbrydelse.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det ikke fungerer korrekt, hvis det er beskadiget, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå enhver fare skal ledningen udskiftes af et autoriseret servicecenter (se listen i servicehæftet).
- Alle indgreb, som ikke er almindelig rengøring og vedligeholdelse, skal udføres af et autoriseret servicecenter.
- Apparatet, ledningen eller stikket må ikke komme i væske.
- Ledningen må ikke hænge, så den er tilgængelig for børn, befinde sig i nærheden eller i kontakt med apparatets varme dele, i nærheden af en varmekilde eller en skarp kant.
- For at bevare apparatets garanti og undgå tekniske problemer, forsøg aldrig selv at skille apparatet ad eller reparere det, og lad heller ikke en ukvalificeret person gøre det. Indlevér apparatet til et autoriseret servicecenter.
- For apparatets funktion ikke forringes, og enhver risiko for uheld undgås så flyt aldrig apparatet, eller tag aldrig stikket ud af stikkontakten, ved at trække i ledningen,
- Benyttelse af elementer og tilbehør, som fabrikanten ikke har anbefalet, kan forårsage legemsskader, beskadige apparatet, bevirke funktionsforstyrrelser og annullere garantien.
- For at undgå elektriske stød bør man sørge for, at fingrene ikke kommer i kontakt med stikkets kontaktstifter, når stikket sættes i eller trækkes ud af stikkontakten.
- Lad aldrig apparatet være tændt uden opsyn – selv ikke i få minutter – og specielt ikke hvis der er børn tilstede.
- For at undgå elektrisk overbelastning, som kan beskadige apparatet eller forårsage uheld, så tilslut ikke andre apparater til samme stikkontakt ved at bruge adaptere . Brug kun forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.

Forsigtighedsregler ved anvendelse

- For at undgå uheld skal der sørges for, at hår, tøj eller andre genstande ikke kan gribe fat i håndmixerens bevægelige dele.
- For du undgår at komme til skade, forårsage skader på andre eller ødelægge håndmixeren, så rør ikke ved piskerisene eller dejkrogene. Stik ikke genstande (kniv, gaffel, ske, osv.) ind i dem.
- Der må benyttes en skraber, men kun når håndmixeren ikke er i gang.
- For at undgå skader på håndmixeren, må den og tilbehøret aldrig anbringes i en fryser, en traditionel ovn eller i en mikrobølgeovn.
- Tilbehøret er beregnet til at tilberede madvarer. Brug det ikke til at mixe andre produkter.
- Håndmixeren må ikke være sat til stikkontakten, inden delene monteres, afmonteres eller ren gøres, samt når du går væk fra den, selv i meget kort tid, specielt hvis der er børn til stede.

Beskrivelse af apparatet

- | | |
|---|---|
| A. Piskeris til lette tilberedninger | F. Blenderstav (kun med ref. 8142) |
| B. Hastighedsvælger | G. Målebæger (kun med ref. 8142) |
| C. Ejectknap (til udløsning af piskeris eller dejkroge) | H. Bredbladet piskeris (Ekstra tilbehør. Fås hos den autoriserede forhandler ref. SA192377) |
| D. Dejkroge til tunge dejtyper | I. Føringstap |
| E. Turbo knap | |

Ibrugtagning

Tag det forskellige tilbehør ud af emballagen, og gør det rent med varmt vand.

Advarsel:
Blenderstaven (F) har en meget skarp kniv. Den skal håndteres med stor forsigtighed.

Anvendelse af apparatet

I piskefunktion med piskeris eller dejkroge

1. Undersøg, om hastighedsvælgeren (B) står på position « 0 »
2. Sæt piskerisene (A) eller dejkrogene (D) i de dertil indrettede huller, og blokér/lås dem. Piskeriset og dejkrogen, som har en føringstap (I) skal sættes i det største hul (Fig.1). De to piskeris skal være lige lange. De er blokeret/låst og sat korrekt i, når der lyder et «klik».

Vigtigt: Piskeris og de jkroge må aldrig benyttes samtidig med blenderstaven.

3. Sæt stikket i stikkontakten

- . Det er bedst at benytte en dyb skål.
- . Stik piskerisene ned i blandingen, inden der tændes for håndmixeren, så sprøjt undgås.
- . Tænd for håndmixeren med hastighedsvælgeren **(B) (fig.2)**, ved først at sætte den på hastighed 1 og derefter 2,3,4,5 efterhånden som blandingen bliver tykkere. Brug «Turbo» positionen **(E)**, hvis opskriften kræver større piskestyrke.
- . Sluk for håndmixeren, inden piskerisene tages op af blandingen (for at undgå sprøjt).

I blenderfunktion

- 1 . Undersøg, om hastighedsvælgeren **(B)** står på position «0».
- 2 . Løft klappen, som sidder bag på håndmixeren, og skru blenderstaven **(F)** i mod uret, uden at forcere, indtil de røde afmærkninger befinder sig overfor hinanden (der lyder et lille «klik», når det røde punkt passerer, som viser, at blenderstaven er skruet korrekt i) **(fig3)**.
3. Sæt stikket i stikkontakten
 - . Det er bedst at benytte en dyb skål.
 - . Stik blenderstaven ned i blandingen, inden der tændes for håndmixeren, så sprøjt undgås.
 - . Tænd for håndmixeren med hastighedsvælgeren **(B) (fig.2)**, ved først at sætte den på hastighed 1 og derefter 2,3,4,5. Brug «Turbo» positionen **(E)**, hvis opskriften kræver større blendestyrke.
 - . Sluk for håndmixeren, inden blenderstaven tages op (for at undgå sprøjt).

Hvis du mærker modstand, når blenderstaven skrues i, er det fordi den ikke er anbragt i lige linie. Tag den helt ud igen, og skru den korrekt i.

Blenderstaven må ikke benyttes:

- I en gryde på en varm kogeplade
- Lad ikke blenderstaven fungere i en tom skål. Brug den ikke til at knuse isterninger, hakke rått kød eller blende tørret frugt (mandler, nødder, osv.).

Mængdeangivelser og tilberedningstid

Tilbehør	Mængde / tid	Hastighed
Dejkroge Brøddej Mørdej	500 g mel / Max. 2 min.	Hastighed 5 og Turbo
Piskeris Vaffel- eller pandekagedej	750 g / ca. 2 min	Start med hastighed 1 for at undgå sprøjt, og fortsæt derefter med hastighed 3, 4, 5 og Turbo.
Stive æggeghvider	6 æggeghvider / 3 min.	Start med hastighed 1 for at undgå sprøjt, og fortsæt derefter med hastighed 3, 4, 5 efterhånden som blandingen bliver stiv.
Flødeskum	20 cl / ca. 2 min. – Stands inden fløden bliver til smør.	
Mayonnaise	Fra 1 til 3 æggeblommer / 3 til 5 min.	
Blenderstav Med målebægeret (G) - Milkshakes og cocktails, små mængder suppe Direkte i en skål - supper	0.6 liter / 60 sek. 2 liter / 60 sek.	Start med hastighed 1 for at undgå sprøjt, og fortsæt derefter med hastighed 3, 4, 5 og Turbo

Honningkage

Til denne opskrift skal de bredbladede piskeris benyttes. De kan fås hos TEFAL forhandleren med ref. SA192377.

250 g hvedemel + 150 g rugmel + 1 brev (eller 11 g) bagepulver

150 g sukker + 1 brev vanillesukker (eller 7.5 g)

Krydderier: Kanel (4 g), kardemomme (1 g), grøn anis (1 g), muskatnød (0.2 g, 1 knivspids)

250 g flydende honning, 1 helt æg, 5 cl mælk

- I en skål hældes de 2 slags mel, bagepulver og de 2 slags sukker.

- Stød krydderierne, og kom dem i blandingen.

- Tilsæt honning, æg og mælk.

- Bland ved at bruge hastighed «5» i 1 minut, og lad dejen hvile i 10 minutter, inden den igen piskes i 10 sek. på position «Turbo».

Hæld dejen i en smurt sandkageform, og bag kagen i ovnen på 200° Ct 5 i 1 time.

Udtagning af piskeris eller dejkroge

Når håndmixeren er standset og står på position 0, skal stikket trækkes ud af stikkontakten, og herefter trykkes der på ejectknappen (C) for at udløse piskeris eller dejkroge.

Udtagning af blenderstav

blenderstaven af ved at dreje den med uret.

Rengøring

1. Sørg for, at stikket er trukket ud af stikkontakten.
2. Gør piskerisene, dejkroge eller blenderstaven rene lige efter brug for at undgå, at rester fra æg eller olie klæber sig fast eller tørrer på disse dele.
3. Tilbehøret kan rengøres under vandhanen med en svamp og lidt opvaskemiddel.
Det kan også kommes i opvaskemaskinen.
4. Kabinettet må kun rengøres med en fugtig svamp og tørres omhyggeligt.
5. Håndmixeren må aldrig rengøres i opvaskemaskinen.
6. Der må ikke benyttes slibende svampe eller genstande, som indeholder metaldele.
7. Dyp aldrig motorblokken ned i vand. Tør den af med en tør eller meget lidt fugtet klud.

Advarsel:
Blenderstaven har en meget skarp kniv. Der skal passes ekstra på, når den rengøres.

Udtjent elektrisk eller elektronisk produkt



Vær med til at beskytte miljøet!

- ❗ Apparatet indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.
- ♻️ Aflever det på en genbrugsstation, eller i mangel heraf, hos en autoriseret forhandler, således at apparatet kan blive genanvendt.

ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- °Θ Σ· ΕΪΘΪΨΒΒΩ· ΜΩΜΪ±, Ι ΒΞ· ΙΤΥ ΒΒΒΩΤ ΩΩ ΜΩΩΛΩΩ
ΩΜ ΜΩ Ω ΙΤ ΘΜΪ±ΛΩΩ· ΣΞΒΒΜΞ· Σ ΜΛΜ ΤΙΤ±Σ Σ Ψ ΟΥΚ Τ±Σ· Ω
ΕΪΘΪΨΒΒΩ ΜΩ Ω Ψ ΨΞ < .
- ° ΛΣ ΨΒΒΩ ΨΩΪ , ΕΪ ΑΒ ΛΩ Μ Ω Ι Θ Ξ Ω Λ , Ω ΒΒ Ψ Ω Ψ Ψ Ξ < · ΣΞΒΒΜΞ·
(Μ · Ϊ Θ ΘΤ±ΣΘΕΤ ΩΩΞΩ) , %ΘΚΤΪ ΒΒΩ Μ ΤΙ ΒΒ Ξ Ω · Μ Ω Ψ Β Β Σ · ΒΩ Ψ Β Β
ΩΩ ΩΩ Μ Λ Σ Λ Μ Θ Ψ Β Β Ω Ψ Ψ Ξ < . Λ Ψ ΩΩ Ο Μ ΤΙ Β Β Ξ Ω Ι Λ Ψ Θ Ϊ Τ Ω Β
Μ ΣΤΣ Β Κ Ψ Τ Σ Λ Ψ Ψ Ξ < % Β Β Ω Ϊ Α Β .
- · ΕΪΘΪΨΒΒΩΤ , Ω Ψ Θ Ϊ Ω Ψ Ψ Ξ < , Μ Ω Τ Β Β Β Β Τ Ω Ω Ψ Ψ Ψ Ξ < Ξ Ω
· Ν Ψ Τ Ω Ω Ψ Ω Ξ Ξ Ω , Μ Τ Ψ Β Ψ Β Κ Τ Ϊ Σ Τ Ξ Ψ Ψ Λ Μ Ψ Τ Ξ Μ Ω Σ
- · Β Ν Ι Ω Μ Ω Ι Τ Ψ % Θ Ϊ Τ Ξ Ω Θ Α Ω Ξ Ι Τ Ψ Θ Ϊ Ψ Ψ Ω Τ Κ Μ Σ ° Λ Ξ Ω Ι Λ Ψ Θ Ϊ Τ Ψ Β Β
Α Θ · Σ Ω Μ Ω Ω Ω Σ Ι Τ Σ Ω Σ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A. Ψ Ω Ξ Ψ ΩΪ , ΕΪ Α Β Α Θ Β Ο Κ Ϊ
Ω Τ Κ
- B. Μ Ψ Ω Ω ± Ω Ω
- C. Τ Μ > Β Ω Ν Β Ψ Λ (Α Θ , Α Ω Ψ Θ Ϊ
Ω Σ
Ψ Ω Ϊ , ΕΪ Α Σ Λ Ω Σ Μ Ω Ψ >)
- D. Μ Ω Ι Θ Α Θ Ξ Ω Μ Ϊ Θ
- E. Τ Μ > Turbo
- F. Ψ Ψ Ψ Λ Μ · Σ Ω Μ Ω (Μ Σ Τ Μ Β Ω
Ι Τ Σ · Ϊ . 8142)
- G. Α Τ Β Τ Ω Τ Κ % Ω Ψ Λ (Μ Σ Τ Μ Β Ω
Ι Τ Σ · Ϊ . 8142)
- H. Ψ Ψ Ψ % Ψ Ω Ϊ , ΕΪ Α Β % Ξ
Ε Ϊ Θ Β Θ
Λ Ψ Ψ Ψ · Ψ · Τ Ω Λ
% Ω Β Ψ Λ Ω Ξ Ξ Ω Ω Μ Σ Σ Ω Ω Σ
· Ϊ · Α Α · Ϊ .

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

· Β · Ξ Ψ Ψ Β Β Ω · Ϊ · Ω Μ Ξ Ξ Θ Ψ Ψ Β Β Ω Μ Β Ψ Ω Ξ Ϊ .

Προσοχή: Τ
Ϊ Ψ Λ Μ
· Σ Ω Μ Ω (F) Β Ξ Θ
Β Ν Ϊ Θ Ψ Μ Σ Τ Μ Β
Ω · Τ Ψ
Ε Τ Κ Ω Μ · Ϊ Θ
· Μ Ω Β Θ Ψ Μ
Ω Ϊ Β Ξ
Β Ψ Ψ Β Ω Ϊ · Τ Ψ
Ϊ Τ Ψ Β Ω Ϊ .

Γ ΤΜΨ Ψ Π ΤΜ ΤΜ ΤΜ ΤΜ Ϊ ΤΜ

Στο καθεστώς Χτυπητήρι με σιδηρόβερνες η ζυμωτήρια

1. Ο ΑΝΘ · Σ Τ Ϊ Μ Ψ Ω Ω ± Ω Ω (B) Β Ξ Θ Ψ Λ Ψ Λ "Ο".
2. μ Ω Ω Β Ω Τ · Ν Ψ Ψ Ψ Ψ Ω Ξ Ω Β Ψ Ω Ϊ , ΕΪ Α (A) Λ Ω Τ
Μ Ω Ι Θ (D) Ψ Ω Ψ Β Ξ · Α Α Ω Ψ Β Τ Ξ Θ Ψ Ψ % Ψ Β
Ω . Ψ Ω Ϊ , ΕΪ Α Ξ Ω Τ Μ Ω Ι Θ Μ Β Ω Ξ Ξ Ω Ω Ψ Θ Ψ Ξ
Ϊ Τ Ψ Ψ < (I) Ϊ Β Ξ Ξ Β Ξ Ω Ψ Ω Τ ± Σ Ψ Ω Μ Β Α Ψ Ψ Β Τ
(εικ.1) . Θ Ψ % Τ Ψ Ω Ϊ , ΕΪ Α Β Ϊ Β Ξ Ξ Β Ξ Θ Ψ Μ Ξ Τ .
Κ Ψ Τ Σ Ξ Ψ Ψ Β Ξ Ϊ Τ Ω Ψ Μ , Ω Β Β Ξ Ξ Ξ Σ Τ Ξ Ω
Ψ Ψ Β Μ Ξ Ξ Ξ Ω Τ Β Ω Μ Ξ Β .

Σημαντικό
Ψ
Γ ΤΜΨ Ψ Π Π
ΤΜΨ μ ° ΤΜ
Ϊ ° Ψ Π
Ϊ Γ °
Ψ Τ Ξ ° Π ΤΜ

- 3. TM Σ%₀ ΨΩΛ Ψ ΨΞ < ΨΓ %ΞΩ Τ.
 . TM Ψ ΨΩ ΣΤ ΜΒΣ ΪΛΨΩΓ ΤΩΩΒ, · †Ω† Τ%† ΒΤ.
 . μ ΨΩΞ ΩΪ < ΣΩ ΨΩΪ , Ϊ ΑΒ ΨΩ Ω ΛΩΩ ΚΩΜ, †ΨΩΪ · Ψ Σ%₀ ΨΩΛ Ψ ΨΞ < , · · ΤΚ†ΑΒΩΩΤ ΩΨΩΨΜ.
 . ^α Ψ Γ Ϊ ΜΨΩΪ · Ω Ω †ΩΩ (Β) (εικ.2) , · ΜΘ> .. ΣΒΩΩΣ
 Ω †ΩΩ,
 Ϊ Ω ΩΣΩ †ΩΩ 1, ΜΩΩ 2,3,4,5 ΩΨ ΨΩΛΩ ΤΚ< Σ · †ΞΩ Κ ΨΤΣΛ Ψ ΣΩΑ · · Ω ΜΒΑ Ω†ΩΛ · %†ΨΛ, ΪΛΨΩΓ ΤΩΨΩΩΣ ΨΛ "Turbo" (Ε).
 . †ΪΩ, ΑΩΩΩΩ ΨΩΪ , Ϊ ΑΒ · γΩΣΩ ΤΚ< · ΤΨ Σ%₀ ΨΩΛ Ψ ΨΞ < (· · ΤΚ†ΑΒΩΩΤ ΩΨΩΨΜ).

Στο καθεστώς Μίξερ

- 1. Ο ΑΝΩ· ΣΤΪ ΜΨΩ Ω †ΩΩ (Β) ΒΣ ΩΨΛ ΨΛ "0".
- 2. TM Ψ ΨΩΛ ΨΩΩ%₀ Ψ ΨΩ Ψ ΨΞ < Ξ Ω%₀ Σ
 ΪΛΨΩΓ ΤΩΨΩΒ
 %†Σ ΜΛ, Ω%₀ ΨΩΩ Ϊ Ψ ΒΤ· ΣΩΜΩΛ (F) Ξ Ω ΩΣ Ξ Ω† ΣΨΛ ΨΩ ΤΚ< Ω Σ Ϊ Τ%ΩΩ Σ ΩΩ Ξ ΞΩ ΨΛΜΒ· Ω ΩΩ Τ Σ (ΒΟ ΚΪ Ξ ΤΩΩΨΜ Ξ ΩΩΤ Ϊ· ΨΜ ΩΣ · γΩ Ξ ΞΩΤ ΨΛΜΒΤ ΨΛΜ Ω%₀ ΤΩ, ΩΩΤ Ϊ Ψ ΒΤ ΒΣ ΩΣ ΣΣΩΩ, Ω%₀ Μ ΣΤ) (fig3).
- 3. TM Σ%₀ ΨΩΛ Ψ ΨΞ < ΨΓ %ΞΩ Τ.
 . TM Ψ ΨΩ ΣΤ ΜΒΣ ΪΛΨΩΓ ΤΩΩΒ, · †Ω† Τ%† ΒΤ.
 . μ ΨΩΞ ΩΪ < ΣΩ Ϊ Ψ ΒΤ ΨΩ Ω ΛΩΩ ΚΩΜ, †ΨΩΪ · Ψ Σ%₀ ΨΩΛ Ψ ΨΞ < , · · ΤΚ†ΑΒΩΩΤ ΩΨΩΨΜ.
 . Ε ΨΩΨΒΩΩ Ϊ Α· Μ Ψ Γ Ϊ ΜΨΩ Ω †ΩΩ (Β) (εικ.2),
 Ϊ Ω ΩΣΩ †ΩΩ 1, ΜΩΩ 2,3,4,5 Κ ΨΤΣΛ Ψ ΣΩΑ · · Ω ΜΒΑ Ω†ΩΛ · %†ΨΛ, ΪΛΨΩΓ ΤΩΨΩΩ ΨΛ "Turbo" (Ε).
 . †ΪΩ, ΑΩΩΩΩ ΨΩΪ , Ϊ ΑΒ · γΩΣΩ ΤΚ< · ΤΨ Σ%₀ ΨΩΛ Ψ ΨΞ < (· · ΤΚ†ΑΒΩΩΤ ΩΨΩΨΜ).

Κ ΨΤΞ Ω
 Ω, %₀ Μ
 · Ω ΨΩΨΩ
 · ΣΩΨ ΨΛ
 · Ω ΨΛ ΨΩΩ
 ΩΩΤ
 Ϊ Ψ ΒΤ %Ω
 ΒΣ ΩΣ ΣΣΩΩ
 Ω Τ ΒΩΜ ΣΤ
 . †Ϊ ΒΣ Ω
 , ΑΩΩΩΩ Ω
 Ω Ν ΣΩ
 , Ω%₀ ΨΩΩ

Μη χρησιμοποιείτε το πρόσθετο ανάμιξης:

- TM Ξ ΩΪ Ω ΩΣ ΨΩ ΒΨΩ ΩΨ
- ^α ΛΣΩ Ψ Σ%₀ ΒΩΞΞ , ΜΛΣΩ ΪΛΨΩΓ ΤΩΩΒΩΩ ΩΜ ΩΨ ΩΑΤ , ΑΩ ΩΩΨΜ Μ† Ξ · ΩΤ , ΝΪ ΣΞ Ϊ Σ (· Μ†Ω%₀ Ω, Ξ Ϊ †%₀, ΞΩ).

ΑΤΥΤΟΓΑΥ Ξ Θ%ΘΪ ΞΘ Ϊ ΤΒΩΤΜ Ψ>

η·ϊ·ϊΩΜΩ	ηΨ ΩΩ / %ΘΪ ΞΘ	· †ΩΩ
Ζυρωτήρι ΜΪ ΘΑΘ „ Μ ΜΪ ΘΑΘ Ξ Ε	500g · ΘΪ Θ / Μ Α 2 Ω Ω	· †ΩΩ 5 Ξ Θ Turbo
Πυκτές σιδηρόβερρες ΜΪ ΘΑΘ , ΩΚΩ Λ ΩΑ ΣΩ	750g / Ξ > Τ 2 Ω Ω	Ϊ ΨΩΜΩ †ΩΩ 1, Σ· Ξ ΘΪ ΨΩΩ ΩΨΜ , ΝΩΩ ΩΣ Ω †ΩΩ 3,4 5 Ξ Θ Turbo.
Γ Θ Σ Ω Ω Μ Σ · Ψ Ω	6 · Ψ Ω / 3 Ω Ω	Ϊ ΨΩΜΩ †ΩΩ 1, Σ· Ξ ΘΪ ΨΩΩ ΩΨΜ , ΝΩΩ ΩΣ Ω †ΩΩ 3, 4, 5 Λ Ω ΤΚ< Ξ ΞΘ
Σ Α Ο Α Θ Ω Μ	20cl / Ξ > Τ 2 Ω Ω – ΤΨ Σ% ΨΩ Ψ Ξ < Ϊ Ω Ξ Ω Σ Α Ο , Τ Ω Τ.	
α · Α Ψ	1 3 Ξ Ξ / 3 5 Ω Ω	
Πρόσθετο ανάμιξης α Β%Τ ΒΤ %ΨΤΟΓΑΥ (G) · Ο Ξ Ξ Ξ Ω ΚΤΪ · Ξ Ξ Ω Ω Ω Ω Λ ΤΨ ΩΩ ΨΤΪ · ™ΒΜΒΑ Ω Ξ Τ% ΒΤ	0.6 Ω Ω Τ / 60 % Ω Ω Ω	Ϊ ΨΩΜΩ †ΩΩ 1, Σ· Ξ ΘΪ ΨΩΩ ΩΨΜ , ΝΩΩ ΩΣ Ω †ΩΩ 3,4 5 Ξ Θ Turbo.

Κέικ με τζίνζερ

Για την παρόν συνταγή χρησιμοποιείστε ταινιοειδής σιδηρόβερρες. Στη διάθεση των εντεταλμένων πωλητών TEFAL, SA192377.

250g · ΘΪ Θ Ψ + 150g · ΘΪ Θ Ψ · + 1 Ψ Ξ Ψ (11g) Ψ Ξ Σ Λ Θ Μ Ϊ Ω
150g Ω · Ϊ Λ + 1 Ψ Ξ Ψ Ω · Ϊ Λ , Σ Ω (7.5g)
Ξ Ϊ Ξ Ψ Ω Ξ Ξ Σ Ω (4g), Ξ Ϊ % ΜΓ (1g), Ϊ Ω Ψ Τ Ω Ψ Τ (1g), Μ Ψ Τ Ξ Ϊ % (0.2g, 1
Ϊ ·), 250g Ϊ Β Ψ Μ Ω 1 · Α , 5cl Α Ω
- Γ Ψ Ψ Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ψ Ξ Σ Λ Θ Μ Ϊ Ω Ξ Ω Ω Ω · Ϊ Λ
- Ϊ , Ω Ω Ξ Ϊ Ξ Ψ Ω Ξ Ξ Θ Ϊ ΤΨ Ψ Ω Ψ Ψ Μ Μ .
- Ϊ Ϊ ΤΨ Ψ Ω Μ Ω Ψ Α Ξ Ω Ω .
- Σ Ξ Ω Σ Ω Ϊ Λ Ψ Τ Ω Σ Ω Ω Σ Ω †ΩΩ "5" Β > 1 Ω Ω , Μ Ω · Κ Ψ Ω Ω Α Θ 10
Ω Ω Ψ · α Β Ω Μ Β Ξ Ξ Ω 10 % Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Turbo.
μ Ω Ω Ω Μ Ϊ Θ Β Κ Ϊ Μ Ω Ψ Ω Β · Ω Ω Σ Λ Μ Β , Τ Ω Ϊ Τ Ξ Θ Ω Ω Ω Ψ Ω Κ Τ Ϊ Σ
Σ „ Λ Β Α Θ 1 Ϊ , Τ Ξ Μ Ψ Ω Ω Ψ Ω Ψ Λ 5.

ΒΓΑΛΣΙΜΟ ΤΩΝ ΣΙΔΗΡΟΒΕΡΓΩΝ ητωνζυμωτηρίων

α ΕΩ, ΩΩΒΩΩ Ψ ΨΒ < ΨΩ ΨΛΟ, ΤΥ Σ% ΨΩΒ. Ω ΛΩΒΩΩ Ω %Ω Τ Ω
Ω ΨΩΩΩ Ω Τ Μ > ΒΩΩ ΝΒ ΨΛ (C), ΤΩΩΩΩ, ΕΨ ΑΒ ΛΩ Μ ΩΨΩ . Ψ Ψ ΤΨ

ΓΑΛΣΙΜΟ ΤΟΥ ΠΡΟΣΘΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

α ΕΩ, ΩΩΒΩΩ Ψ ΨΒ < ΨΩ ΨΛΟ, ΤΥ Σ% ΨΩΒ. Ω ΛΩΒΩΩ Ω %Ω Τ Ω
ΝΒ Ω ΨΩΩΩ Ψ Ψ ΑΜ · ΣΩΜΩΩ ΨΒ Ω ΩΨ ΣΨΛ ΕΨ Ω Ω ΤΚ< Ω Σ Ψ ΤΨΩΩ Σ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Ο ΑΝΩ · ΣΛΨ ΨΒ < ΒΣ Ω Α Ω Μ ΣΛ · Ω ΛΩ %ΩΩ Τ.
2. Θ ΨΩΩΩ ΕΨ ΑΒ, Ω Μ ΩΨΩ ΛΩ Ψ ΨΩΤ · ΣΩΜΩΩ ΜΩΩ
Ω Ψ· ΨΛ· Μ Ψ Σ Ω Ο ΨΩΩ ΑΩ Σ ΜΩΣ ΨΤΩΩ Ψ Τ Σ Ω
ΩΤΩ · Ω Μ ΨΩΨ, Α ΣΛΟ %ΩΨ.
3. · ΒΝΨΩΜ Ω Μ Ψ ΤΨΣ Σ · Ο ΣΤΩΩ Ω Ω Β ΤΨΜΩΤ ΨΨ Μ Β
ΨΚΤ ΑΑ ΨΩΩΩ ΩΜΒ · ΨΨΨ · ΣΩΩ .
- α ΨΨΨΣ Σ Ω ΤΨΣ ΨΩΨ Ω ΣΩΨ Ω Ω Ψ Ω Σ
4. ΨΚΤ ΑΑ ΒΩΩΩ Ψ Μ Ω Ψ ΨΒ < Μ ΣΤΜΒ ΑΨ
ΨΚΤ ΑΑ ΨΩΩΩ ΩΨΩΩ ΣΩΩ Ω ΩΩΩ .
5. ΤΨ Μ %ΩΩΩ Β Ω ΒΩΩ · Ο ΨΩΩΨΩΤ Ο ΣΩΨ Ω Ω Σ
α Λ ΨΛΩΩΨ ΩΩΨΩΩ ΩΨ ΨΚΤ ΑΑ ΨΩΩΩΛ Μ Ψ, Ω Τ Τ>
ΕΨ Τ Σ ΨΩΩΩ ΣΩ · ΣΩΩΜΩΩ .
7. ΑΒΩ Β Ω ΒΩΩ ΤΩ Σ, > ΒΩΩΩΩ ΨΩΩΩ Ω ΜΨΩ% ΨΩ
ΨΨ . . ΨΨΩΩΩΩ ΜΒΨΩΩΩ ΛΒΟ ΚΨΩΣ . Σ.

Προσοχή:
Τ Ψ Ψ ΑΜ
· ΣΩΜΩΩ ΒΣ Ω
ΒΝΨ ΩΨ Μ ΣΤ Μ Β
Ω · ΤΩ
ΨΚΩΨ
Μ · Ψ Ω · Ω
Ω ΒΩΩΜ
Ψ ΒΩΩ
ΒΨ · ΨΩ ΩΨ
ΤΩ
Ψ ΤΨ ΒΩΤ.

Η ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ Η ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΗΣ



Συνεισφέρετε στην προφύλαξη του περιβάλλοντος!

- ❶ Ψ ΨΒ < Ψ · ΕΨ Θ ΒΩΜΩΩΩ ΤΨ ΩΩΩ
ΒΩΜΩΩΩ ΜΩ ΣΛ · Σ Ψ Ψ Ψ Ω ΨΩ Σ Ω Ψ Σ
- ❷ ΨΛΑ ΨΩΩΩ Ψ ΨΒ < ΨΩ ΨΩ Μ Ψ ΑΨ ΣΨ ΨΛ ΛΨΩΤ
ΒΩΩΩΩ Μ ΣΤ Ψ Ψ, Θ, Τ · ΜΩΩ ΤΩ Β.

سحب أعمدة الخفاقات أو المعاجن

بعد التوقف و في الوضع 0، إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي وإضغظ قليلا إلى الأمام زر الإخراج (C) لإخراج الخفاقات أو المعاجن .

سحب عمود الخلط

بعد التوقف و في الوضع 0، إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي وقم بفك عمود الخلط بلفه باتجاه عقارب الساعة.

التنظيف

١. تأكد من أن الجهاز ليس موصولاً بالتيار الكهربائي
 ٢. باشر بتنظيف الخفاقات أو المعاجن أو عمود الخلط فور الإنتهاء من إستخدامهم، حتى لا تجف أو تلتصق بهم بقايا مزيج البيض أو الزيت.
 ٣. يمكنك غسل الملحقات تحت ماء الصنبور بسائل غسيل الأطباق وأسفنجية. و يمكن أيضا غسلهم في غسالة الصحون.
 ٤. نظف الوحدة الرئيسية بأسفنجية رطبة فقط، ثم جففها جيداً.
 ٥. لا تغسل أبدأ الجهاز في غسالة الصحون.
 ٦. لا تستخدم أسفنجات كاشطة أو أدوات تحتوي على مواد معدنية .
 ٧. لا تضع أبدأ وحدة المحرك في الماء . قم بمسحها بقطعة قماش جافة أو نصف رطبة.
- تنبيه:**
يحتوي عمود الخلط على شفرة حادة جداً. يجب توخي الحذر عند تنظيفه.

المقادير ووقت التحضير

الملحقات	المقدار / وقت التحضير	السرعة
المعاجن عجين الخبز عجين الكعك	٥٠٠ جرام دقيق / دقيقتين على الأكثر	السرعة ٥ و Turbo
الخفقات متعددة الأسلاك عجينة رقائق الويفر أو عجينة الفطائر	٧٥٠ جرام / دقيقتين تقريباً	ابدأ بالسرعة ١ لتفادي تناثر الخليط، ثم إنتقل إلى السرعة Turbo و ٥، ٤، ٣
بياض البيض المخفوق	٦ بياض بيض / ثلاث دقائق	ابدأ بالسرعة ١ لتفادي تناثر الخليط، ثم إنتقل إلى السرعة ٥، ٤، ٣ كلما تخثر الخليط.
كريم شانتييه	٢٠ سنتيلتر /دقيقتين تقريباً - توقف عن الخفق قبل أن تتحول الكريمة إلى زبدة	
المايونيز	من ١ إلى ٣ صفار بيض / من ٣ إلى ٥ دقائق	
عمود الخلط مرفق معه كوب للمعايير (G) - اللبن المخفوق، الكوكيتيل، جميع أنواع الشربة بكميات صغيرة. مباشرة في إناء - الشربة، الحساء	٠,٦ لتر / ٦٠ ثانية ٢ لتر / ٦٠ ثانية	ابدأ بالسرعة ١ لتفادي تناثر الخليط، ثم إنتقل إلى السرعة Turbo و ٥، ٤، ٣

خبز الأبايزر

لعمل هذه الوصفة، استخدم الخفقات بشرائط. متوفرة لدى تاجر التجزئة لمنتجات TEFAL رقم: SA192377
٢٥٠ جرام من دقيق الفمخ + ١٥٠ جرام من دقيق الشيلم (زوان) + ١ علبة (١١ جرام) بيكينج باوذر
١٥٠ جرام سكر + ١ باكو سكر فانيليا (٧,٥ جرام)
الأبايزر: قرفة (٤ جرام)، الهال (١ جرام)، ينسون أخضر (١ جرام)، جوزة الطيب (٠,٢ جرام = رشة واحدة)
٢٥٠ جرام عسل سائل.

بيضة واحدة كاملة، ٥ سنتيلتر لبن
يسكب نوعي الدقيق في إناء، مع البيكينج باوذر والسكر والفانيليا.
تطحن الأبايزر وتتضاف إلى الخليط.
يتم إضافة العسل، البيضة واللبن
يخلط المزيج على سرعة ٥ لمدة دقيقة واحدة، ثم يترك المزيج لمدة ١٠ دقائق قبل إعادة خلطه لمدة ١٠ ثواني على
سرعة «Turbo».
توضع العجينة في قالب للكيك بعد دهنه بالزبدة، ثم يوضع في الفرن (المنظم على الوضع "٥" لمدة ساعة).

٣. قم بتوصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي

- يفضل استخدام إناء عميق
- ضع الخفافات داخل الخليط قبل تشغيل الجهاز حتى لا يتناثر الخليط .
- إبدأ التشغيل بواسطة مفتاح إختيار السرعة (B) (صورة ٢)؛ إبدأ بالسرعة ١ ثم ٢، ٣، ٤، ٥، كلما تخذّر الخليط. يمكنك إختيار السرعة « Turbo » (E) إذا إستلزمت الوصفة المراد تحضيرها قوة أكبر.
- قبل سحب الخفافات من الخليط أوقف الجهاز (منعاً لتناثر الخليط أثناء رفعها) .

تشغيل المضرب مع عمود الخلط :

إذا وجدت صعوبة
في ربط العمود، فهذا
يعني أنه غير مستقيم.
فلا تتردد في سحبه
بالكامل و إعادة ربطه
مرة أخرى بإحكام.

١. تأكد من أن مفتاح إختيار السرعة (B) على الوضع « 0 »
٢. إرفع اللسان الموجود في الخلف بالجهاز، و قم بربط عمود الخلط (F) برفق و لفه عكس إتجاه عقارب الساعة حتى تصبغ النقاط الحمراء على خط واحد (سماع صوت طققة "كليك" بمرور النقطة الحمراء يدل على أن العمود محكم).

٣. قم بتوصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي

- يفضل استخدام إناء عميق
- ضع عمود الخلط داخل الخليط قبل تشغيل الجهاز حتى لا يتناثر الخليط .
- إبدأ التشغيل بواسطة مفتاح إختيار السرعة (B) (صورة ٢)، والبدء بسرعة ١ ثم ٢، ٣، ٤، ٥ .
- و يمكنك إختيار الوضع « Turbo » (E) إذا إستلزمت الوصفة المراد تحضيرها قوة أكبر .
- قبل سحب عمود الخلط من الخليط ، أوقف الجهاز (منعاً لتناثر الخليط أثناء رفع العمود) .

لا تستخدم عمود الخلط :

- داخل طنجرة موضوعة فوق النار

لا تقم بتشغيله في الفراغ أو مع قوالب الثلج، أو لفرم اللحم الني
أو المكسرات (اللوز، البندق، ...إلخ).

إحتياطات الإستخدام

- لا تمسك بالخفاقات أو المعاجن أثناء تشغيلها، ولا تدرج بينها أي شيء (سكين ، شوكة ، ملعقة ، .. الخ) ، حتى لا تصاب أنت أو المحيطين بك بأي أذى، أو خشية أن تتلف الجهاز. يمكنك إستخدام مقشط ، لكن فقط عندما لا يتم إستعمال الجهاز.
- حتى لا يحدث أي تلف بالجهاز، لا تضع أبداً الجهاز و ملحقاته بالثلاجة أو بالفرن العادي أو بفرن المايكرو ويف
- تم تصميم الملحقات لتحضير الأطعمة، فلا تستخدمها لخلط أشياء أخرى .
- لا تترك الجهاز موصول بالتيار الكهربائي عند التركيب أو الفك أو التنظيف. وعند الإبتعاد عن المكان ، لا تترك الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي و لو لثواني، خاصة إذا وجد أطفال .

مكونات الجهاز

- A. خفاقات متعددة الأسلاك لتحضير الأطعمة الخفيفة
- B. مفتاح إختيار السرعة
- C. زر الإخراج (للسحب الخفاقات أو المعاجن من الجهاز).
- D. معاجن العجان الثقيلة .
- E. مفتاح سرعة "Turbo"
- F. عمود الخلط (ملحق مع موديل رقم 8142 فقط)
- G. كوب للمعايير (ملحق مع موديل رقم 8142 فقط)
- H. خفاقات بشرانط (إختياري، متوفر لدى بائع التجزئة المعتمد. رقم SA192377)
- I. فرضة

التشغيل

قم بإخراج الملحقات من العلية و نظفهم بالماء الساخن.

تنبيه:

- يحتوي عمود الخلط (F)
- على شفرة حادة جداً،
- فيجب توخي الحذر عند الإمساك به واستخدامه.

كيفية إستخدام الجهاز

تشغيل المضرب بإستخدام الخفاقات أو المعاجن.

1. تأكد من أن مفتاح إختيار السرعة (B) في الوضع « 0 »
 2. قم بإدخال عمود كل خفاقة (A) أو معجن (D) في الثقب المخصصة لذلك ثم إحكم ربطها. الخفاقة والمعجن المجهزان بفرضة (I) يجب أن يوضعا في عرض ثقب (صورة 1). ويجب أن يكون طول الخفاقتين متساوي.
 - وأن سماع صوت طقطقة (كليك) يعني أنه تم تثبيتهما بإحكام.
- هام جداً :
- لا تستخدم أبداً الخفاقات أو المعاجن مع عمود الخلط في أن واحد.

إرشادات الأمان

- يرجى قراءة الإرشادات التالية بعناية قبل استخدام المنتج للمرة الأولى والتقيّد بتعليمات الاستخدام الواردة.
- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تأكد من أن قوة التيار المسجلة على الجهاز توائم قوة التيار المستخدمة بالمنزل لديك. فإختلاف قوة التيار قد يتسبب في إتلاف الجهاز أو إصابتك بأذى. كما أن أي خطأ في التوصيل بالتيار الكهربائي يلغي الضمان.
 - تم تصميم وتصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط . أما استخدامه لفترات طويلة لأغراض تجارية أو مهنية، قد يتسبب في إتقال الجهاز وإتلافه أو إلحاق الأذى بالمستخدم. وإستخدام الجهاز في مثل هذه الظروف يلغي الضمان.
 - لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تستخدم الجهاز أبداً بأيدي مبللة أو فوق سطح مبلل أو رطب. تجنّب تعريض الأجزاء الكهربائية للبلل ولا تغمرهم أبداً في الماء.
 - لتجنب أية حوادث، يجب أن لا يستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال أو من قبل أي شخص لم يقرأ هذه التعليمات.
 - لا يسمح للأطفال ولعن ليس لديهم قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية سليمة باستخدام هذا الجهاز دون مراقبة أو مساعدة من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. ولا يسمح أيضاً - للذين ليس لديهم خبرة أو سابق معرفة باستخدامه قبل التعرف على تعليمات الإستخدام.
 - "الأنسب هو مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز".
 - يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي دائماً فور الإنتهاء من إستعماله و قبل تنظيفه أو عند إنقطاع التيار الكهربائي.
 - لا تستخدم جهازك إذا حدث أي خلل في وظائفه، وإذا أتلف أو أتلف السلك الكهربائي أو قابس الكهرباء. ولتفادي أي خطر، يجب طلب إستبدالهما لإزماسن قبل مركز خدمة معتمد (قائمة مراكز الخدمة في كتيب الخدمات).
 - بإستثناء التنظيف والعناية الإعتيادية التي يقوم بها العميل ، لا يتم عمل أي شيء بالجهاز إلاّ من قبل مركز خدمة معتمد.
 - لا تضع الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في مادة سائلة.
 - لا تترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال. ولا تتركه ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز، أو على مقربة من مصدر للدفئة أو من زاوية حادة.
 - لتفادي أية مشكلة فنية وإبقاء الجهاز تحت الضمان، لا تحاول أبداً فك أو تصليح الجهاز بنفسك، ولا تسمح لأي شخص ليس لديه خبرة القيام بذلك. يرجى التوجه إلى إحدى مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة للقيام بذلك.
 - لا تشد السلك الكهربائي لنقل الجهاز أو فصله عن التيار الكهربائي حتى لا يحدث أي ضرر بوظائف الجهاز ولتفادي أية حوادث.
 - إن إستخدام أجزاء وملحقات لم يوصى بها المصنّع قد يتسبب في إحداث إصابات ، أو إتلاف الجهاز وإحداث خلل في تشغيله، وبالتالي يلغي الضمان.
 - لتفادي أية صدمات كهربائية ، يجب إبعاد الأصابع عن طرفي القابس عند إصال الجهاز بالتيار الكهربائي أو فصله عنه.
 - لا توصل أي جهاز آخر على نفس المقبس بإستخدام قابس وسيط، وذلك لتفادي أية حمولة كهربائية زائدة قد تتلف الجهاز وتتسبب في أية حوادث. لا تستخدم وصلة كهربائية حتى يتم التأكد من سلامتها.

F	p	1 - 5
NL	p	6 - 10
GB	p	11 - 15
D	p	16 - 20
E	p	21 - 25
I	p	26 - 30
P	p	31 - 35
N	p	36 - 40
FIN	p	41 - 45
S	p	46 - 50
DK	p	51 - 55
GR	p	56 - 60
AR	p	65 - 61