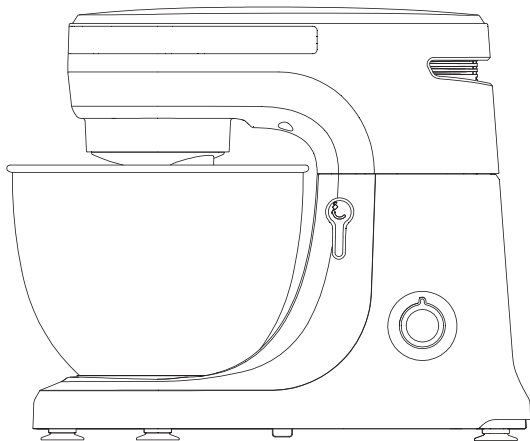


amazonbasics



Stand Mixer Food Processor, 800W, 4.5L - with Beater, Dough Hook & Whisk

Robot de Cuisine Mixeur Debout, 800 W, 4,5 L - avec Batteur, Crochet Pétrisseur et Fouet

Standmixer, 800 W, 4,5 l - mit Quirl, Knethaken & Schneebesen

Robot da Cucina Mixer Verticale, 800 W, 4,5 L - con Frusta, Gancio per Impasto e Sbattitore

Robot de Cocina con Batidora, 800 W, 4,5 L - Varillas, Gancho y Pala

Statief voor Mixer en Keukenmachine, 800 W, 4,5 l - met Klopper, Deeghaak & Garde

B07MSJC8ZX, B07MPZTTF9

English	3
Français	17
Deutsch.....	31
Italiano	45
Español	59
Nederlands.....	73

Welcome Guide • English

English

Français

Deutsch

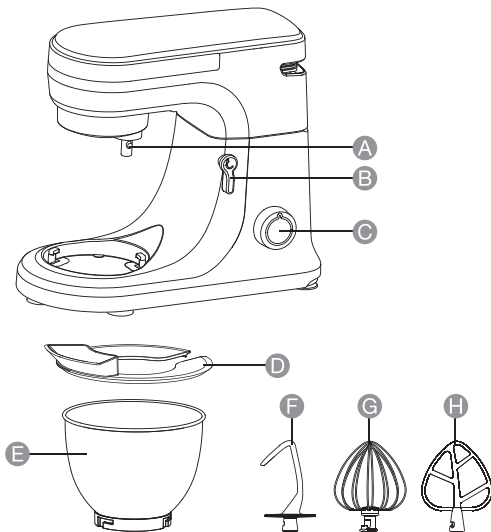
Italiano

Español

Nederlands

Contents:

Before getting started, ensure the package contains the following components:



- | | | | |
|----------|------------------------------|----------|--------------|
| A | Tool connector | E | Bowl (4.5 L) |
| B | Arm release button | F | Dough hook |
| C | Speed selector (Rotary knob) | G | Whisk |
| D | Bowl lid (Optional) | H | Beater |

IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or have visible cracks.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by an authorized service centre or similarly qualified persons to avoid a hazard.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children may not play with the appliance.
- This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.
- Misuse poses a potential risk of injury. Please handle the product with care.
- Caution! Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to the off (0) position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Do not exceed a maximum of 1000 g of ingredients in the accessories (bowl). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
- Never use any accessories or parts from other manufactures that not specifically recommended for use with this appliance. Use of such accessories or parts voids your guarantee.

- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60 °C hotter than the ambient temperature.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Do not touch acidic food with or soak stirring accessories in acidic solutions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Before First Use

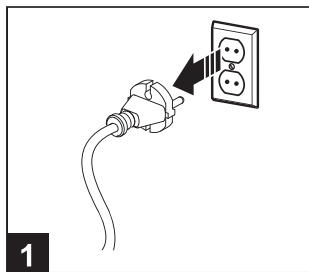
- Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.

**DANGER**

Risk of suffocation! Keep any packaging materials away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

Operation

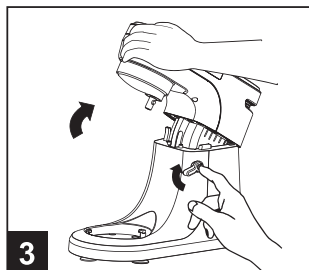
Kitchen machine



Always make sure the mixer is unplugged and the speed control is set to OFF (0).



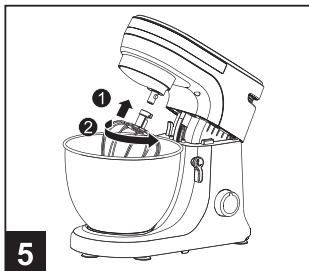
Press up on the mixer release button.



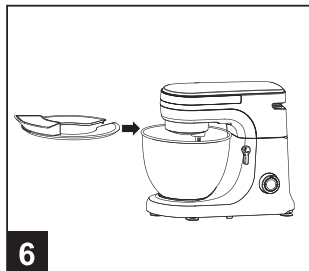
Tilt the mixer head up.



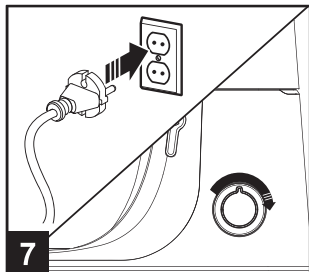
Place the bowl in the bowl base and turn clockwise until the bowl locks into place.



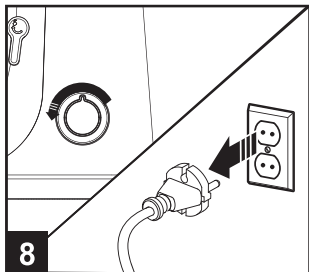
Insert attachment onto the output shaft and press upward as far as possible. Turn the attachment counter clockwise, hooking attachment over pin on shaft.



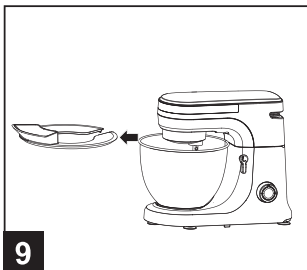
Slide in the bowl lid.



Plug mixer into mains outlet.
Select desired speed.

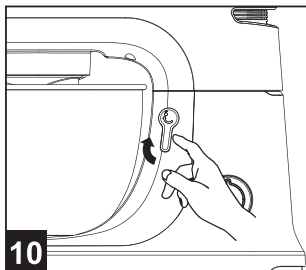


When finished, rotate speed control to OFF (0). Unplug from mains outlet.



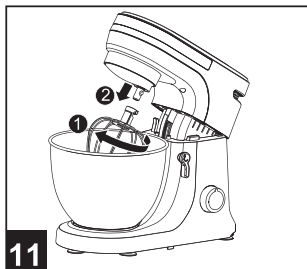
9

Slide out the bowl lid.



10

Press up on the mixer release button. Tilt the mixer head up.



11

Remove attachment by pressing it upward as far as possible. Turn the attachment clockwise and pull to remove.



12

Remove attachment by turning the attachment counter clockwise and pull to remove.

Auto stop

Your kitchen machine will be automatically turned off after 15 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

Mixing bowl tools

⚠ NOTICE

Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at the 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.

⚠ NOTICE

Up to 500 g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.

⚠ NOTICE

Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in user manual. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.

Before you start, make sure that you pick the desired attachment from the following and assemble according to the user manual.

Illustration	Name	Purpose
	Hook	- For making green onion Chinese pancakes. - Suggested processing speed: 2 1134 g water, 1575 g flour, some green onion and a little salt, 10 min.
	Beater	- For making cake, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten-free bread and cold butter. - Suggested processing speed: 1-4
	Whisk	- For making egg white, cream, meringues, mousses, and soufflés. - Suggested processing speed: 7

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- Whisk: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- Kneading: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas.
- You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature conditions.
- If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

⚠ CAUTION

Beware of hurting your hands while assembling beater/ hook/ whisk.

Recipes

Recipe: Bread dough (Hook)

Ingredients:

- 500 g flour
- 50 g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7 g yeast
- 260 ml warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2. Pour in the water and then the oil.
3. Switch to speed 2 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with vegetable oil.
5. Put the dough ball in this bowl and cover it with cling film.
6. Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.
8. Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9. Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
10. Bake at 180 °C for 40 minutes.

Recipe: Cake batter (Beater)

Ingredients:

- 3 eggs
 - 150 g butter
 - 150 g castor sugar
 - 150 g flour
 - 3 g baking powder
1. Cut the butter into cubes of 2 cm.
 2. Put the cubes with sugar in the bowl and mix them on speed 1.
 3. Gradually increase the speed from 1 to 4.
 4. Add the eggs one by one and keep mixing on speed 4 until the batter has a smooth consistency.
 5. Fold in baking powder and flour to the mixture and mix on speed 4 until all the ingredients are well mixed.
 6. Put the batter into a 30 cm long aluminium tin.
 7. Place it in the middle of the oven.
 8. Bake it for 30-40 minutes at 180 °C.

Recipe: Pie pastry (Beater)

Ingredients:

- 340 g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227 g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoons ice water

1. Put all the dry ingredients in the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2. Add the cold butter to the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.
3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough. If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.
4. Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
5. Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
6. Rest the dough at room temperature for a few minutes before rolling and baking.
7. Bake it for 25-30 minutes at 180 °C.

Recipe: Meringue (Whisk)

Ingredients:

- 4 egg whites
 - 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar
1. Whisk the egg whites on speed 7 until soft peaks form.
 2. Gradually add the sugar while processing on speed 4 until firm peaks form.
 3. Spoon the meringue onto a baking tray covered with baking paper.
 4. Preheat your oven to 105 °C and place the tray with the meringue in the centre of the oven.
 5. Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
 6. Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

Troubleshooting

Abnormality Handling

- In case of abnormalities such as abnormal noises, odours, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
- If the product does not work, please check if the power supply is connected, if the switch is in the ON position and if fittings are installed correctly.
- If the product still does not work after performing the above checks, please consult a designated repair centre for maintenance.

If your appliance does not work, check:

- That it is plugged in correctly.
- That the accessories are correctly locked.
- That the multi-function head is locked in a horizontal position.
- Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary knob to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

Cleaning and Maintenance

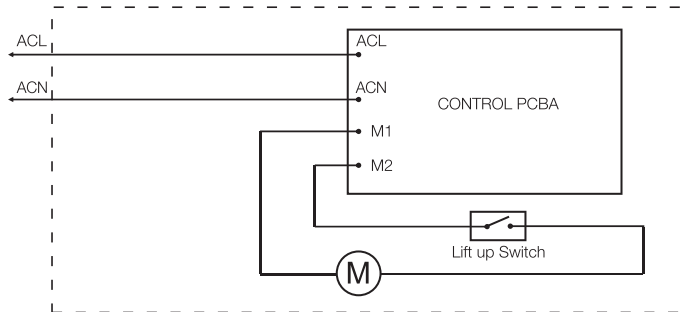
⚠ CAUTION Before you clean the appliance, unplug it.

⚠ CAUTION Refer to the table for information on cleaning the parts with water, dish washing machine and/or a moist cloth.

- Clean the main unit with a moist cloth.
- Clean the other parts in hot water (<60 °C) with some washing-up liquid or in a dishwasher (refer to the table).
- Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

Circuit Principle Diagram



Disposal



The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive aims to minimize the impact of electrical and electronic goods on the environment, by increasing re-use and recycling and by reducing the amount of WEEE going to landfill. The symbol on this product or its packaging signifies that this product must be disposed separately from ordinary household wastes at its end of life. Be aware that this is your responsibility to dispose of electronic equipment at recycling centers in order to conserve natural resources. Each country should have its collection centers for electrical and electronic equipment recycling. For information about your recycling drop off area, please contact your related electrical and electronic equipment waste management authority, your local city office, or your house hold waste disposal service.

Specifications

Rated voltage:	220 - 240 V~
Rated frequency:	50 - 60 Hz
Rated power:	800 W

Warranty Information

To obtain a copy of the warranty for this product:



amazon.co.uk/basics-warranty



+44 (0) 800-279-7234

Feedback and Help

Love it? Hate it? Let us know with a customer review.

AmazonBasics is committed to delivering customer-driven products that live up to your high standards. We encourage you to write a review sharing your experiences with the product.



amazon.co.uk/review/review-your-purchases#



amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us

Guide de Démarrage • Français

English

Français

Deutsch

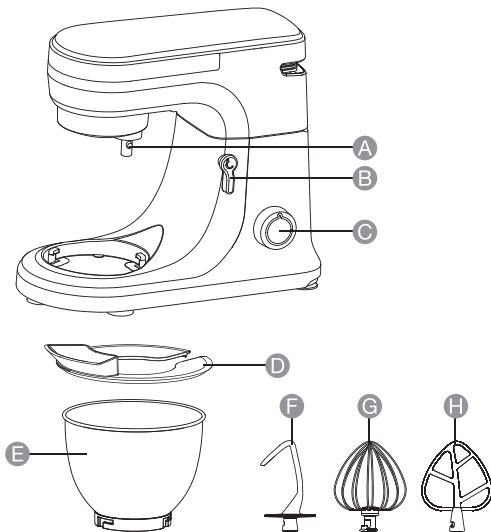
Italiano

Español

Nederlands

Contenu :

Avant de commencer, veuillez vous assurer que l'emballage contient les composants suivants :



- | | | | |
|----------|----------------------------------|----------|--------------------|
| A | Connecteur d'ustensile | E | Bol (4,5 l) |
| B | Bouton de déverrouillage du bras | F | Crochet pétrisseur |
| C | Sélecteur de vitesse (molette) | G | Fouet |
| D | Couvercle du bol (en option) | H | Batteur |

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des mesures de sécurité de base afin de réduire tout risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces précautions incluent notamment les suivantes :

- Ne plongez pas le module moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Avant de brancher l'appareil au réseau secteur, assurez-vous que la tension indiquée en bas de l'appareil correspond à la tension délivrée par le réseau secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble secteur, la fiche, le boîtier protecteur, les ustensiles ou toute autre pièce sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Afin d'éviter tout risque, si le câble secteur est endommagé, vous devez le faire remplacer par un centre de maintenance agréé ou par une personne aux qualifications similaires.

- Des appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil ainsi que son cordon hors de la portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Retirez le batteur, le fouet ou le crochet pétrisseur de votre robot culinaire avant de le nettoyer.
- Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol, car ils peuvent produire des projections en provenance de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique exclusivement.
- Toute mauvaise utilisation présente des risques potentiels de blessures. Veillez à manipuler le produit soigneusement.
- Attention ! Éteignez et débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance ainsi qu'avant de monter, démonter, nettoyer et changer des accessoires ou avant d'approcher de pièces qui sont mobiles pendant l'utilisation.

- Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie, ni connecté à un réseau d'alimentation qui est régulièrement mis sous et hors tension par le fournisseur d'énergie.
- Éteignez toujours l'appareil en tournant la molette vers la position arrêt (0).
- Attendez toujours que les pièces mobiles cessent de bouger après la mise hors tension, puis débranchez l'appareil avant de soulever le bras de son socle, ou avant d'ouvrir, de démonter ou de retirer toute pièce de l'un des accessoires du socle.
- Ne pas dépasser un maximum de 1 000 g d'ingrédients dans les accessoires (bol). Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse de rotation quand vous utilisez les ustensiles du robot culinaire, comme indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Nettoyez minutieusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions et au tableau de nettoyage figurant dans le manuel d'utilisation.

- N'utilisez jamais d'accessoires ni de pièces d'autres fabricants que ceux spécifiquement recommandés pour une utilisation avec cet appareil. L'utilisation de tels accessoires ou pièces annule votre garantie.
- Laissez tiédir les ingrédients chauds avant de les travailler. N'ajoutez pas d'ingrédients dont la température dépasse la température ambiante de plus de 60 °C.
- Laissez toujours l'appareil refroidir à température ambiante après chaque cycle de fonctionnement.
- Ne pas mettre en contact avec des aliments acides ni laisser tremper les accessoires de brassage dans des solutions acides.

CONSERVEZ CE MANUEL. CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

Avant La Première Utilisation

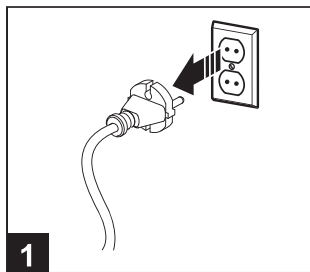
- Avant d'utiliser le robot culinaire et ses accessoires pour la première fois, nettoyez minutieusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments. Vous ne pouvez brancher et allumer l'appareil qu'après avoir monté correctement les accessoires.

**DANGER**

Risque d'étouffement ! Maintenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ces matériaux constituent une source de danger potentiel, p. ex. étouffement.

Utilisation

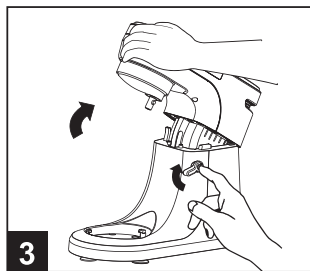
Robot de cuisine



Assurez-vous toujours que le mixeur est débranché et que le sélecteur de vitesse est réglé sur ARRÊT (0).



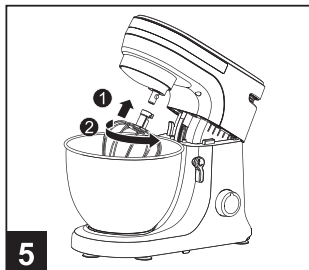
Appuyez sur le bouton de déverrouillage du mixeur.



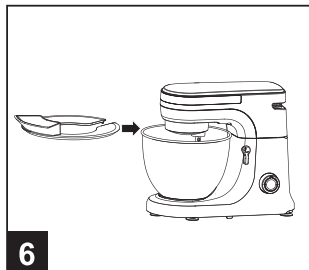
Inclinez la tête du mixeur vers le haut.



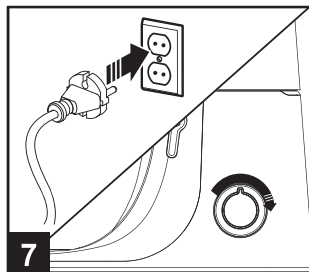
Placez le bol sur son socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol se verrouille dans la bonne position.



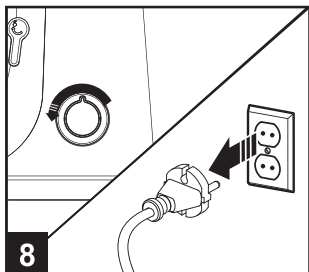
Insérez l'accessoire dans le connecteur du bras et poussez vers le haut jusqu'à la butée. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le fixant ainsi sur l'axe du connecteur.



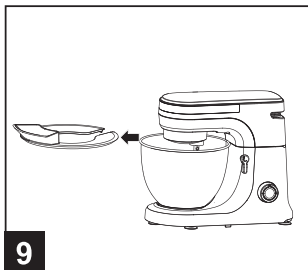
Introduisez le couvercle du bol.



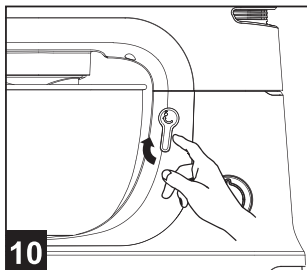
Branchez le mixeur sur la prise secteur. Sélectionnez la vitesse désirée.



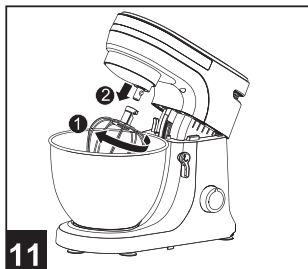
Lorsque vous avez terminé, tournez le sélecteur de vitesse jusqu'à ARRÊT (0). Débranchez l'appareil de la prise secteur.



Sortez le couvercle du bol.



Appuyez sur le bouton de déverrouillage du mixeur. Inclinez la tête du mixeur vers le haut.



Retirez l'accessoire en le poussant vers le haut jusqu'à la butée. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez pour le retirer.



Retirez l'accessoire en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez pour le retirer.

Arrêt automatique

Votre robot culinaire s'éteint automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu. Cela permet d'éviter des problèmes de sécurité potentiels dus à une utilisation intensive.

Accessoires de brassage du bol

REMARQUE

Avant d'allumer votre robot culinaire, assurez-vous que le bouton est sur la position 0 et fixez ensuite le fouet, le batteur ou le crochet pétrisseur.

REMARQUE

Jusqu'à 500 g de farine, plus les autres ingrédients, peuvent être travaillés dans le bol.

REMARQUE

Respectez les quantités recommandées, le temps de préparation et la vitesse de rotation, comme indiqué dans le manuel d'utilisation. Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne dépassez pas la vitesse de rotation conseillée.

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir choisi l'accessoire désiré parmi les éléments suivants et de le monter comme indiqué dans le manuel d'utilisation.

Illustration	Nom	Usage
	Crochet	- Pour préparer des crêpes chinoises aux cébettes. - Vitesse de rotation conseillée : 2 1134 g d'eau, 1575 g de farine, un peu de cébette et une pincée de sel, 10 min.
	Batteur	- Pour préparer gâteaux, biscuits, tartes, pâtisseries, purées de pomme de terres, pâtes italiennes, pain sans gluten et beurre manié. - Vitesse de rotation conseillée : 1-4
	Fouet	- Pour préparer blancs en neige, crèmes, meringues, mousses et soufflés. - Vitesse de rotation conseillée : 7

- Afin d'éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse progressivement.
- Fouetter : avant de fouetter les blancs d'œufs ou la crème, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse.
- Pétrir : utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir les pâtes à levures employées pour le pain ou les pizzas.
- Vous devez adapter la quantité de liquide pour obtenir la pâte en tenant compte de l'humidité et des conditions de température.
- Si vous voulez pétrir à nouveau la pâte avec votre robot culinaire, aplatissez la pâte dans le fond du bol pour éviter que la pâte ne s'enroule autour de l'ustensile. Assurez-vous de pétrir à nouveau la pâte à la vitesse recommandée.

ATTENTION

Faites attention à ne pas blesser vos mains en montant le batteur, le crochet ou le fouet.

Recettes

Recette : Pâte à pain (Crochet)

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 7 g de levure
- 260 ml d'eau tiède

1. Versez tous les ingrédients secs dans le bol et réglez la molette sur la vitesse 1.
2. Incorporez l'eau puis l'huile.
3. Passez à la vitesse 2 et poursuivez le pétrissage jusqu'à ce que se forme une boule de pâte lisse.
4. Graissez un bol avec de l'huile végétale.
5. Placez la boule de pâte dans ce bol puis couvrez d'un film alimentaire.
6. Laissez lever pendant 1 heure, jusqu'à ce que son volume ait doublé.
7. Débarrassez-vous de l'air de la pâte levée.
8. Pliez-la en forme de bûche et placez-la dans un moule à pain.
9. Couvrez-la et laissez-la lever dans le moule pendant 1 heure.
10. Faites-la cuire au four à 180 °C pendant 40 minutes.

Recette : Préparation pour gâteau (Batteur)

Ingrédients :

- 3 œufs
 - 150 g de beurre
 - 150 g de sucre semoule
 - 150 g de farine
 - 3 g de levure chimique
1. Coupez le beurre en cubes de 2 cm.
 2. Mettez les cubes et le sucre dans le bol et mélangez-les en vitesse 1.
 3. Augmentez progressivement la vitesse de 1 à 4.
 4. Incorporez les œufs un à un et continuez de mélanger en vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte parvienne à une consistance lisse.
 5. Incorporez la levure chimique et la farine dans la préparation et mélangez en vitesse 4 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
 6. Versez la pâte dans un moule en aluminium de 30 cm de long.
 7. Placez-le au centre du four.
 8. Faites-la cuire au four pendant 30 à 40 minutes à 180 °C.

Recette : Pâte à tarte (Batteur)

Ingrédients :

- Une tasse de 340 g de farine universelle, sans compter un peu de farine supplémentaire pour étaler
- 227 g de beurre doux que vous coupez en cubes de 2 cm
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 6 à 8 cuillères à soupe d'eau glacée

1. Versez tous les ingrédients secs dans le bol et réglez la molette sur la vitesse 1.
2. Ajoutez le beurre froid aux ingrédients secs et augmentez progressivement la vitesse de 1 à 3.
3. Ajoutez au mélange l'eau glacée une cuillère à la fois jusqu'à ce que se forme une pâte friable. Si la pâte ne se maintient pas bien, ajoutez un peu plus d'eau et mélangez-la pendant plus longtemps. Ne pas ajouter trop d'eau. Sinon, le croustillant sera plus dur.
4. Façonnez la pâte dans la forme que vous voulez et enveloppez-la de film alimentaire.
5. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et jusqu'à 2 jours.
6. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant quelques minutes avant de l'étaler et de la cuire.
7. Faites-la cuire au four pendant 25 à 30 minutes à 180 °C.

Recette : Meringue (Fouet)

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
 - 1 tasse (200 g) de sucre glace ou semoule
1. Montez les blancs en neige en vitesse 7 jusqu'à obtention de crêtes molles.
 2. Ajoutez progressivement le sucre pendant le travail en vitesse 4 jusqu'à obtention de crêtes fermes.
 3. Déposez la meringue à la cuillère sur une lèchefrite recouverte de papier sulfurisé.
 4. Préchauffez votre four à 105 °C et placez la lèchefrite avec les meringues au centre du four.
 5. Faites cuire les meringues au four pendant environ 1 à 1 h 30, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.
 6. Éteignez le four et laissez sécher les meringues au four pendant 1 h 30.

Dépannage

Gestion des Anomalies

- En cas d'anomalies telles que des bruits anormaux, des odeurs, de la fumée, etc., vous devez immédiatement couper l'alimentation et cesser toute utilisation.
- Si le produit ne fonctionne pas, veuillez vérifier si l'alimentation est établie, si le commutateur est positionné sur MARCHE et si les raccords sont correctement installés.
- Si le produit ne fonctionne toujours pas après les vérifications ci-dessus, veuillez consulter le centre de réparation désigné pour entretien.

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- qu'il est branché correctement ;
- que les accessoires sont correctement fixés ;
- que la tête multifonction est verrouillée en position horizontale.
- Votre appareil est équipé d'un microprocesseur qui contrôle et analyse la puissance de fonctionnement. Si la sollicitation de puissance s'élève trop, votre appareil s'arrête automatiquement. Pour redémarrer votre appareil, réglez la molette sur la position « 0 » puis retirez une certaine quantité de votre préparation. Laissez refroidir votre appareil pendant quelques minutes. Vous pouvez sélectionner la vitesse désirée pour achever votre préparation.

Nettoyage et Entretien

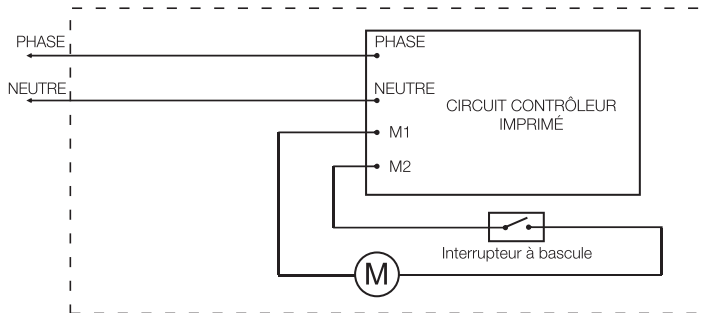
ATTENTION Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.

ATTENTION Reportez-vous au tableau pour trouver les informations relatives au nettoyage des pièces à l'eau, au lave-vaisselle et/ou à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez le module principal à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle (voir tableau).
- Entreposez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec après le nettoyage.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

Schéma de Fonctionnement du Circuit



Mise Au Rebut



La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) vise à réduire au minimum l'impact des produits électriques et électroniques sur l'environnement, en augmentant la réutilisation et le recyclage et en réduisant la quantité de DEEE mis en décharge. Le symbole figurant sur ce produit ou sur son emballage signifie que ce produit doit être mis au rebut séparément des ordures ménagères ordinaires en fin de vie. Gardez à l'esprit que la responsabilité vous incombe de mettre au rebut les équipements électroniques dans des centres de recyclage afin de contribuer à la préservation des ressources naturelles. Chaque pays doit disposer de centres de collecte dédiés au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur les zones de recyclage de votre localité, veuillez contacter les autorités responsables de la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques de votre commune, votre mairie ou le service local de traitement des ordures ménagères.

Caractéristiques

Tension nominale :	220-240 V~
Fréquence nominale :	50-60 Hz
Puissance nominale :	800 W

Informations Sur La Garantie

Pour obtenir une copie de la garantie portant sur ce produit :



amazon.fr/basics-garantie



+33 (0) 800-947-715

Vos Avis et Aide

Vous l'adorez ? Vous le détestez ? Faites-le nous savoir en laissant un commentaire.

AmazonBasics s'engage à vous offrir des produits axés sur les besoins de la clientèle et répondant à vos normes élevées. Nous vous encourageons à rédiger un commentaire visant à partager vos expériences sur le produit.



amazon.fr/review/review-your-purchases#



amazon.fr/gp/help/customer/contact-us

Bedienungsanleitung • Deutsch

English

Français

Deutsch

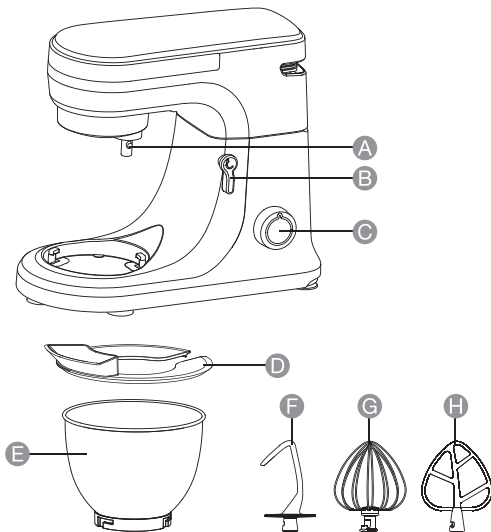
Italiano

Español

Nederlands

Inhalt:

Bevor Sie beginnen, prüfen Sie, ob die Verpackung die folgenden Teile enthält:



- | | | | |
|----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| A | Werkzeuganschluss | E | Rührschüssel (4,5 l) |
| B | Arm-Entriegelungsknopf | F | Knethaken |
| C | Geschwindigkeitsauswahl (Drehknopf) | G | Schneebesen |
| D | Rührschüssel-Deckel (Optional) | H | Quirl |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur künftigen Verwendung auf. Wenn dieses Produkt an Dritte weitergegeben wird, muss diese Gebrauchsanweisung beigelegt werden.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, um die Gefahr von Feuer, Stromschlag und/oder Verletzungen zu reduzieren, einschließlich der folgenden:

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein und spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn.
- Bevor Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die an der Unterseite des Geräts angegebenen Spannung mit der Netzspannung Ihres Haushalts übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung, der Netzstecker, die Schutzabdeckung, das rotierende Sieb oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse oder Sprünge aufweisen.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer autorisierten Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder zur sicheren Verwendung des Gerätes angewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung von Kindern fern.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Entfernen Sie vor der Reinigung den Quirl, Schneebesen oder Knethaken von der Küchenmaschine.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Rührschüssel gießen, da diese aufgrund abrupter Dampfentwicklung aus dem Gerät spritzen können.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr. Bedienen Sie das Produkt sorgfältig.
- Vorsicht! Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie vor der Montage, Demontage, Reinigung und Wechsel von Zubehör oder wenn Sie auf bewegliche Teile zugreifen.

- Um Gefahren aufgrund eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, wie etwa einen Timer, versorgt oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter in die Position „Off“ (0) bringen.
- Warten Sie nach dem Abschalten immer, bis die beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, und ziehen Sie anschließend den Netzstecker, bevor Sie den Arm des Standmixers anheben oder Zubehörteile des Gerätes öffnen, abbauen oder entfernen.
- Überschreiten Sie in den Zubehörteilen (Rührschüssel) nicht das Maximalgewicht der Zutaten von 1000 g. Befolgen Sie bei der Verwendung der Küchenmaschinen-Zubehörteile die Angaben in dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich Mengen, Verarbeitungszeit und Geschwindigkeit.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor der ersten Verwendung des Gerätes gründlich. Beachten Sie die Anweisungen und die Tabelle zur Reinigung in der Bedienungsanleitung.

- Verwenden Sie keine Zubehöerteile oder Teile anderer Hersteller, die nicht speziell zur Verwendung mit diesem Gerät empfohlen sind. Durch die Verwendung derartiger Zubehöerteile oder Teile erlischt die Garantie.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die mehr als 60 °C wärmer als die Umgebungstemperatur sind.
- Lassen Sie das Gerät nach jeder verarbeiteten Menge wieder auf Raumtemperatur abkühlen.
- Berühren Sie keine säurehaltigen Lebensmittel mit rührenden Zubehörteilen und tauchen Sie diese nicht in säurehaltige Lösungen ein.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.
DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN
HAUSGEBRAUCH VORGESEHEN.**

Vor der ersten Verwendung

- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor der ersten Verwendung der Küchenmaschine und Zubehöerteile gründlich. Sie können das Gerät nur dann mit der Stromversorgung verbinden und einschalten, wenn die Zubehöerteile korrekt zusammengesetzt sind.

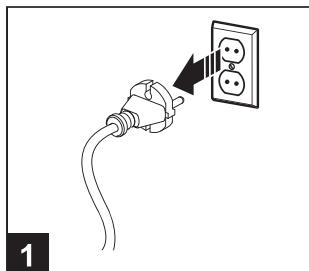


GEFAHR

Erstickungsgefahr! Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern
– solche Materialien stellen Gefahrensituationen für Kinder, z. B. durch
Erstickung, dar.

Verwendung

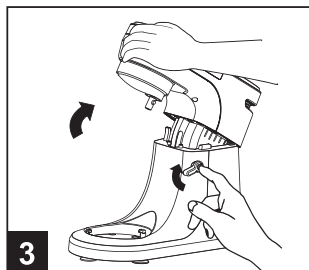
Küchenmaschine



Achten Sie immer darauf, dass der Mixer von der Stromversorgung getrennt ist und dass die Geschwindigkeitssteuerung auf OFF (0) eingestellt ist.



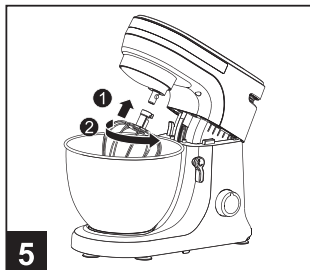
Drücken Sie auf den Mixer-Entriegelungsknopf.



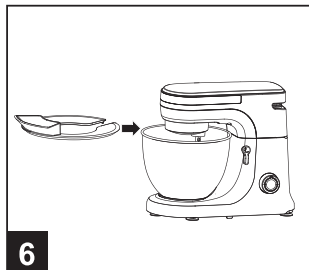
Neigen Sie den Kopf des Mixers nach oben.



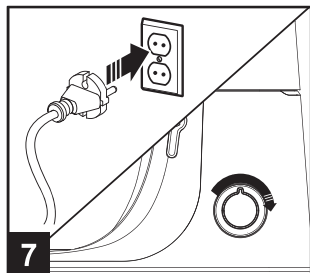
Positionieren Sie die Rührschüssel auf der Schüsselplatte und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.



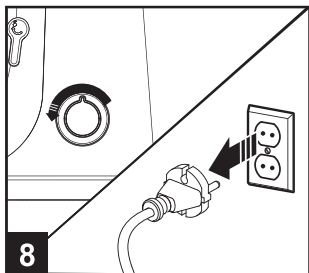
Setzen Sie das Zubehörteil auf die Antriebswelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie das Zubehörteil gegen den Uhrzeigersinn, sodass es über dem Stift auf der Welle einhakt.



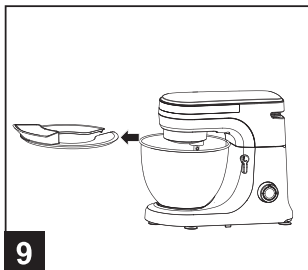
Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel.



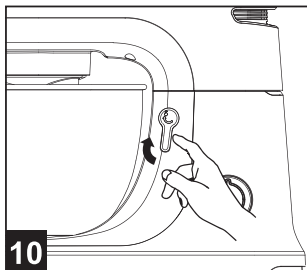
Schließen Sie den Mixer an eine Steckdose an. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.



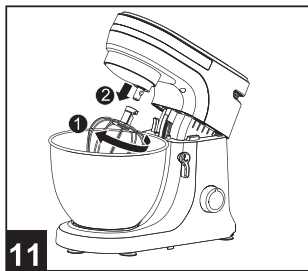
Wenn Sie fertig sind, drehen Sie die Geschwindigkeitssteuerung auf OFF (0). Ziehen Sie den Netzstecker.



Ziehen Sie den Deckel von der Rührschüssel.



Drücken Sie auf den Mixer-Entriegelungsknopf. Neigen Sie den Kopf des Mixers nach oben.



Entfernen Sie das Zubehörteil, indem Sie es so weit wie möglich nach oben drücken. Drehen Sie das Zubehörteil im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es nach unten, um es zu entfernen.



Entfernen Sie das Zubehörteil, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach oben ziehen.

Automatische Abschaltfunktion

Nach 15-minütigem Dauerbetrieb schaltet sich Ihre Küchenmaschine automatisch ab. Dies kann potenzielle Sicherheitsprobleme durch lang andauernde Verwendung vermeiden.

Zubehörteile für die Rührschüssel

HINWEIS

Achten Sie vor dem Einschalten Ihrer Küchenmaschine darauf, dass sich der Drehknopf in Position „0“ befindet und setzen Sie anschließend den Schneebesen, Quirl oder Knethaken ein.

HINWEIS

In der Rührschüssel können bis zu 500 g Mehl mit weiteren Zutaten verarbeitet werden.

HINWEIS

Befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung empfohlenen Mengen, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen. Überschreiten Sie nicht die empfohlene Geschwindigkeitsstufe, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.

Bevor Sie beginnen, achten Sie darauf, dass Sie das gewünschte Zubehörteil auswählen und es der Bedienungsanleitung entsprechend zusammenbauen.

Abbildung	Bezeichnung	Zweck
	Haken	- Zur Zubereitung chinesischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln. - Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 2 1134 ml Wasser, 1575 g Mehl, etwas Frühlingszwiebel und ein wenig Salz, 10 min.
	Quirl	- Zur Zubereitung von Kuchen, Keksen, Torte, Gebäck, Kartoffelbrei, Nudelteig, glutenfreiem Brot und kalter Butter. - Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1-4
	Schneebesen	- Zur Zubereitung von Eischnee, Cremes, Baisers, Mousses und Soufflés. - Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 7

- Um ein Herausspritzen zu vermeiden, steigern Sie die Geschwindigkeit immer stufenweise.
- Schneebesen: Achten Sie vor dem Schlagen von Eiklar oder Creme darauf, dass die Rührschüssel und der Schneebesen trocken und fettfrei sind.
- Kneten: Verwenden Sie den Knethaken, um Hefeteig für Brot und Pizza zu kneten.
- Sie müssen die Flüssigkeitsmenge für den Teig der Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur anpassen.
- Wenn Sie den Teig erneut mit Ihrer Küchenmaschine kneten möchten, drücken Sie den Teig auf den Boden der Rührschüssel, um zu verhindern, dass er sich um das Werkzeug wickelt. Achten Sie darauf, den Teig erneut mit der empfohlenen Geschwindigkeitsstufe zu kneten.

VORSICHT

Achten Sie darauf, Ihre Hände beim Einsetzen von Quirl/Knethaken/Schneebesen nicht zu verletzen.

Rezepte

Rezept: Brotteig (Haken)

Zutaten:

- 500 g Mehl
 - 50 g Olivenöl
 - 1 Teelöffel Salz
 - 1 Teelöffel Zucker
 - 7 g Hefe
 - 260 ml warmes Wasser
1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel und stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeitsstufe 1.
 2. Gießen Sie das Wasser und anschließend das Öl dazu.
 3. Wechseln Sie auf Geschwindigkeitsstufe 2 und lassen Sie den Teig kneten, bis sich eine glatte Teigkugel gebildet hat.
 4. Streichen Sie eine Schale mit Pflanzenöl ein.
 5. Legen Sie die Teigkugel in diese Schale und decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab.
 6. Lassen Sie den Teig 1 Stunde lang ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
 7. Lassen Sie die Luft aus dem aufgegangenen Teig.
 8. Bringen Sie ihn in eine lange Form und legen Sie ihn in eine Kastenform.
 9. Decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn 1 Stunde lang in der Form ruhen.
 10. Backen Sie ihn 40 Minuten lang bei 180 °C.

Rezept: Kuchenteig (Quirl)

Zutaten:

- 3 Eier
 - 150 g Butter
 - 150 g Feinzucker
 - 150 g Mehl
 - 3 g Backpulver
1. Schneiden Sie die Butter in Würfel von 2 cm.
 2. Geben Sie die Würfel mit dem Zucker in die Rührschüssel und rühren Sie die Zutaten auf Geschwindigkeitsstufe 1.
 3. Steigern Sie die Geschwindigkeit stufenweise von 1 auf 4.
 4. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie weiterhin auf Geschwindigkeitsstufe 4, bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz aufweist.
 5. Heben Sie Backpulver und Mehl unter die Mischung und vermengen Sie diese auf Geschwindigkeitsstufe 4, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.
 6. Füllen Sie den Teig in eine 30 cm lange Kuchenform.
 7. Schieben Sie diese auf mittlerer Schiene in den Backofen.
 8. Backen Sie den Teig 30 bis 40 Minuten lang bei 180 °C.

Rezept: Mürbeteig-Gebäck (Quirl)

Zutaten:

- 340 g Universalmehl, und Mehl zum Ausrollen
- 227 g kalte, ungesalzene Butter, in 2 cm Würfel geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 6 bis 8 Teelöffel Eiswasser

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel und stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeitsstufe 1.
2. Fügen Sie die kalte Butter zu den trockenen Zutaten hinzu und steigern Sie die Geschwindigkeit stufenweise von 1 auf 3.
3. Fügen Sie nacheinander je 1 Teelöffel Eiswasser zur Mischung hinzu, bis sich ein mürber Teig formt. Wenn der Teig nicht mehr bindet, fügen Sie etwas mehr Wasser hinzu und rühren Sie länger. Fügen Sie nicht zu viel Wasser hinzu. Anderenfalls wird die Kruste hart.
4. Formen Sie den Teig in die gewünschte Form und wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein.
5. Lassen Sie ihn für mindestens 1 Stunde bzw. maximal 2 Tage im Kühlschrank.
6. Lassen Sie den Teig einige Minuten bei Zimmertemperatur ruhen, bevor Sie ihn ausrollen und backen.
7. Backen Sie ihn 25 bis 30 Minuten lang bei 180 °C.

Rezept: Baisers (Schneebeesen)

Zutaten:

- 4 Eiklar
 - 1 Tasse (200 Gramm) Puderzucker oder Feinzucker
1. Schlagen Sie das Eiklar auf Geschwindigkeitsstufe 7, bis es etwas steif ist.
 2. Fügen Sie allmählich den Zucker hinzu, während Sie auf Geschwindigkeitsstufe 4 fortfahren, bis die Masse fest wird.
 3. Setzen Sie mit Löffeln Baisers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
 4. Heizen Sie Ihren Backofen auf 105°C vor und schieben Sie das Backblech mit den Baisers auf mittlerer Stufe in den Backofen.
 5. Backen Sie die Baisers etwa 1 bis 1,5 Stunden lang, bis sie trocken und knusprig sind.
 6. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie die Baisers 1,5 Stunden lang im Ofen trocknen.

Fehlerbehebung

Behebung von Abweichungen

- Im Falle abweichender Funktionen wie etwa abnormaler Geräusche, Gerüche, Rauchbildung usw. sollten Sie das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und die Verwendung einstellen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob der Netzstecker angeschlossen ist, ob sich der Schalter in der Position „ON“ befindet und ob die Zubehöerteile korrekt eingesetzt sind.
- Wenn das Produkt nach den oben genannten Überprüfungen immer noch nicht funktioniert, kontaktieren Sie zur Wartung eine autorisierte Reparaturwerkstatt.

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie folgendes:

- Dass das Gerät korrekt angeschlossen ist.
- Dass die Zubehöerteile korrekt verriegelt sind.
- Dass der Multifunktions-Kopf in horizontaler Position verriegelt ist.
- Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Antriebsenergie steuert und analysiert. Wenn die Last zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Um das Gerät erneut zu starten, drehen Sie den Drehknopf auf Position „0“ und entnehmen Sie einige der Zutaten. Lassen Sie das Gerät einige Minuten lang abkühlen. Sie können nun die gewünschte Geschwindigkeitsstufe auswählen und die Zubereitung fortsetzen.

Reinigung und Pflege

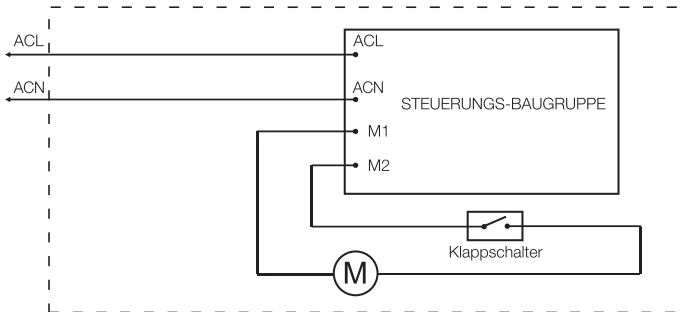
⚠ VORSICHT Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ VORSICHT Informationen zur Reinigung der Teile mit Wasser, in der Spülmaschine und/oder mit einem feuchten Tuch finden Sie in der Tabelle.

- Reinigen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in warmem Wasser (< 60 °C) mit etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine (siehe Tabelle).
- Bewahren Sie das Gerät und die Zubehöerteile nach der Reinigung an einem trockenen Ort auf.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

Prinzipschaltbild



Entsorgung



Die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte zielt darauf ab, die Auswirkungen von elektrischen und elektronischen Waren auf die Umwelt zu minimieren, durch Steigerung der Wiederverwendung und des Recyclings sowie durch Reduktion der Anzahl an Elektro- und Elektronik-Altgeräten, die auf Mülldeponien landen. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer separat vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Beachten Sie, dass es in Ihrer Verantwortung liegt, elektronische Geräte in Recycling-Zentren zu entsorgen, um die natürlichen Ressourcen zu erhalten. Jedes Land sollte Sammelzentren für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte haben. Für Informationen zu Ihren Recycling-Abgabestellen kontaktieren Sie bitte Ihre Abfallwirtschaftsbehörde für Elektro- und Elektronikgeräte, Ihre örtlichen Behörden oder Ihr Abfallentsorgungsunternehmen.

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V~
Nennfrequenz:	50 - 60 Hz
Nennleistung:	800 W

Gewährleistung

Eine Kopie der Gewährleistung für dieses Produkt erhalten Sie unter:



amazon.de/basics-garantie



DE: +49 (0) 800-363-8469

AT: +43 0800-8866-3238

Feedback und Hilfe

Gefällt es Ihnen? Gefällt es Ihnen nicht? Dann bewerten Sie das Produkt auf unserer Webseite! AmazonBasics setzt sich für die Bereitstellung kundenorientierter Produkte ein, um Ihre hohen Qualitätsstandards zu erfüllen. Bitte schreiben Sie eine Rezension, in der Sie Ihre Erfahrungen mit dem Produkt teilen.



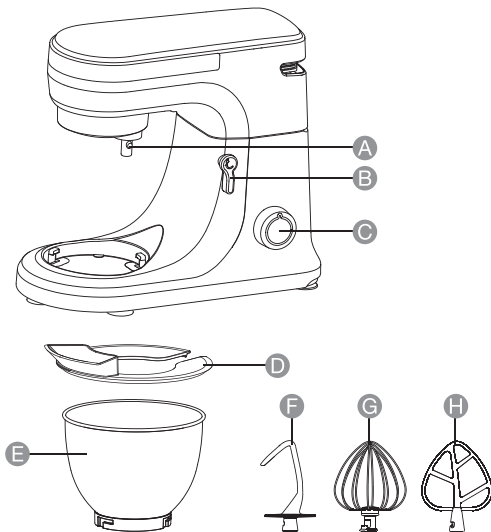
amazon.de/review/review-your-purchases#



amazon.de/gp/help/customer/contact-us

Contenuto:

Prima di iniziare, assicurarsi che la confezione contenga i seguenti componenti:



A Connettore utensile

B Pulsante di rilascio del braccio

C Selettore di velocità (manopola girevole)

D Coperchio ciotola (opzionale)

E Ciotola (4,5 L)

F Gancio per impastare

G Frusta

H Sbattitore

AVVISI DI SICUREZZA IMPORTANTI



Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per utilizzo futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, accludere parimenti questo manuale utente.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e / o lesioni a persone tra cui:

- Non immergere il gruppo motore in acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione indicata sul fondo dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina, il coperchio di protezione, il setaccio rotante o altre parti sono danneggiati o presentano crepe visibili.
- Se danneggiato, il cavo deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato o da personale parimenti qualificato al fine di evitare pericoli.

- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza né conoscenza, solo sotto la supervisione di un responsabile o dopo che le stesse siano state istruite adeguatamente riguardo l'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.
- Togliere lo sbattitore, la frusta o il gancio per impastare dal robot da cucina prima del lavaggio.
- Prestare attenzione se nella ciotola viene versato del liquido caldo, in quanto potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.
- L'apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico.
- L'uso improprio comporta un potenziale rischio di lesioni. Si prega di maneggiare il prodotto con cura.

- **Attenzione!** Spegner e scollegare sempre l'apparecchio se lasciato incustodito e prima di montare, smontare, pulire e cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
- Al fine di evitare un pericolo dovuto ad una reimpostazione involontaria della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento dal fornitore di servizi.
- Spegner sempre l'apparecchio ruotando la manopola in posizione off (0).
- Attendere sempre che le parti in movimento si arrestino dopo lo spegnimento, quindi scollegare l'apparecchio prima di sollevare il braccio del cavalletto, oppure aprire, smontare o rimuovere le parti di uno qualsiasi degli accessori dal cavalletto.
- Non superare un massimo di 1000 g di ingredienti negli accessori (ciotola). Seguire le quantità, i tempi di lavorazione e le velocità di utilizzo del robot da cucina, come indicato nel manuale d'uso.

- Pulire accuratamente le parti che vengono a contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Consultare le istruzioni e la tabella per la pulizia riportate nel manuale d'uso.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori che non sono specificamente raccomandati per l'uso con questo apparecchio. L'utilizzo di tali accessori o parti annulla la garanzia.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. Non aggiungere ingredienti a più di 60 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni lavorazione.
- Non fare entrare in contatto gli accessori di miscelazione con alimenti acidi e non immergerli in soluzioni acide.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.
QUESTO PRODOTTO È DESTINATO
UNICAMENTE ALL'USO DOMESTICO.**

Prima Del Primo Utilizzo

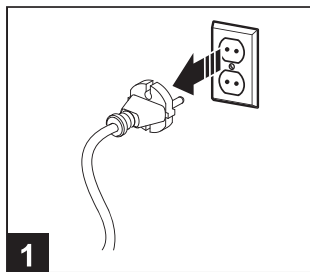
- Prima di utilizzare il robot da cucina e gli accessori per la prima volta, pulire accuratamente le parti che entrano in contatto con gli alimenti. È possibile collegare e accendere l'apparecchio solo dopo aver montato correttamente gli accessori.

**PERICOLO**

Rischio di soffocamento! Tenere qualsiasi materiale d'imballaggio lontano dai bambini: questi materiali sono una potenziale sorgente di pericolo, come il soffocamento.

Funzionamento

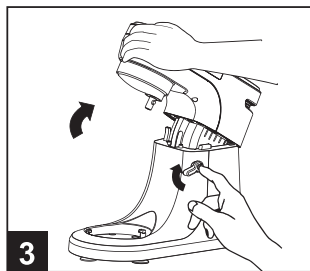
Robot da cucina



Accertarsi sempre che il mixer sia scollegato e che la regolazione della velocità sia impostata su OFF (0).



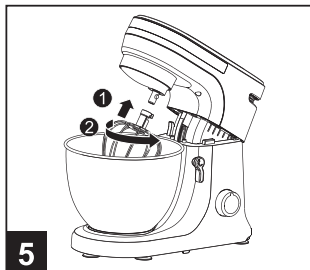
Premere verso l'alto il pulsante di rilascio del mixer.



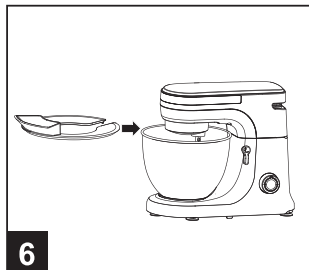
Inclinare la testa del mixer verso l'alto.



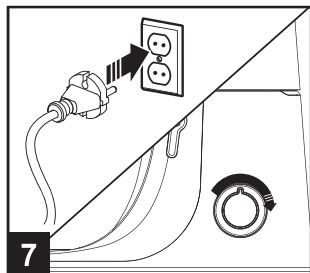
Posizionare la ciotola nell'apposita base e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.



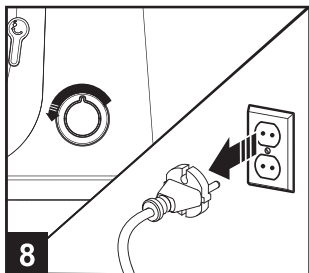
Inserire l'accessorio sull'albero di uscita e premere il più possibile verso l'alto. Ruotare l'accessorio in senso antiorario, agganciandolo sul perno dell'albero.



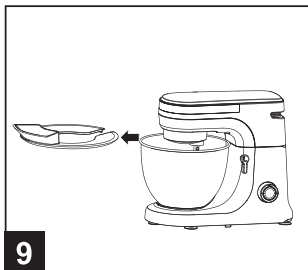
Inserire il coperchio della ciotola.



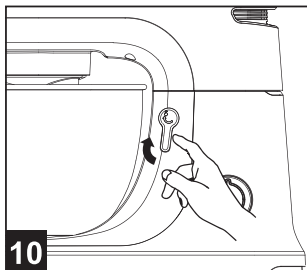
Inserire il mixer nella presa di corrente. Selezionare la velocità desiderata.



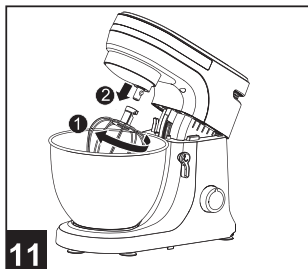
Al termine, ruotare la regolazione della velocità su OFF (0). Scollegare la spina dalla presa di rete.



Estrarre il coperchio della ciotola.



Premere verso l'alto il pulsante di rilascio del mixer. Inclinare la testa del mixer verso l'alto.



Rimuovere l'accessorio premendo il più possibile verso l'alto. Ruotare l'accessorio in senso orario e tirare per rimuoverlo.



Rimuovere l'accessorio ruotandolo in senso antiorario e tirare per rimuoverlo.

Arresto automatico

Dopo 15 minuti di funzionamento continuo, il robot da cucina si spegne automaticamente. In questo modo si possono evitare potenziali problemi di sicurezza dovuti ad un uso prolungato.

Utensili di miscelazione

⚠ AVVISIO

Prima di accendere il robot da cucina, assicurarsi che la manopola sia in posizione 0 e poi fissare la frusta, lo sbattitore o il gancio per impastare.

⚠ AVVISIO

Nella ciotola si possono lavorare fino a 500 g di farina più altri ingredienti.

⚠ AVVISIO

Seguire le quantità consigliate, i tempi e le velocità di lavorazione come indicato nel manuale d'uso. Non superare la velocità di lavorazione consigliata per evitare danni alla macchina.

Prima di iniziare, assicurarsi di scegliere l'accessorio desiderato tra quelli seguenti e di assemblarlo secondo le istruzioni per l'uso.

Figura	Nome	Scopo
	Gancio	- Per fare frittelle di cipollotti. - Velocità di lavorazione consigliata: 2 1134 g di acqua, 1575 g di farina, del cipollotto e un po' di sale, 10 min.
	Sbattitore	- Per la preparazione di torte, biscotti, pasticcini, purè di patate, pasta, pane senza glutine e burro freddo. - Velocità di lavorazione consigliata: 1-4
	Frusta	- Per la preparazione di albumi, panna, meringhe, mousse e soufflé. - Velocità di lavorazione consigliata: 7

- Per evitare schizzi, aumentare la velocità sempre gradualmente.
- Frusta: prima di montare gli albumi o la panna, assicurarsi che la ciotola e la frusta siano asciutti e privi di grasso.
- Impastare: con il gancio per impastare, lavorare l'impasto lievitato per il pane e le pizze.
- È necessario regolare la quantità di liquido per formare l'impasto in base alle condizioni di umidità e temperatura.
- Se si desidera lavorare nuovamente l'impasto con il robot da cucina, premere l'impasto fino al fondo della ciotola per evitare che si avvolga sull'utensile. Assicurarsi di lavorare nuovamente l'impasto entro la velocità consigliata.

⚠ ATTENZIONE

Attenzione a non ferirsi le mani durante il montaggio dello sbattitore / gancio / frusta.

Ricette

Ricetta: Impasto per pane (gancio)

Ingredienti:

- 500 g di farina
 - 50 g di olio di oliva
 - 1 cucchiaino di sale
 - 1 cucchiaino di zucchero
 - 7 g di lievito
 - 260 ml di acqua calda
1. Aggiungere tutti gli ingredienti secchi nella ciotola e ruotare la manopola alla velocità 1.
 2. Versare l'acqua e poi l'olio.
 3. Passare alla velocità 2 e continuare ad impastare fino a formare una palla di pasta liscia.
 4. Ungere una ciotola con olio vegetale.
 5. Mettere la palla di pasta in questa ciotola e coprirla con della pellicola trasparente.
 6. Lasciare lievitare per 1 ora finché non raddoppia di dimensioni.
 7. Togliere l'aria dall'impasto lievitato.
 8. Ripiegare a forma di tronco e inserirlo in una teglia.
 9. Coprirlo e lasciarlo lievitare nella teglia per 1 ora.
 10. Cuocere in forno a 180 °C per 40 minuti.

Ricetta: Pastella per torte (sbattitore)

Ingredienti:

- 3 uova
 - 150 g di burro
 - 150 g di zucchero semolato
 - 150 g di farina
 - 3 g di lievito in polvere
1. Tagliare il burro a cubetti di 2 cm.
 2. Mettere i cubetti con lo zucchero nella ciotola e mescolare a velocità 1.
 3. Aumentare gradualmente la velocità da 1 a 4.
 4. Aggiungere le uova una ad una e continuare a mescolare alla velocità 4 finché la pastella non abbia una consistenza omogenea.
 5. Ripiegare il lievito in polvere e la farina nel composto e mescolare a velocità 4 finché tutti gli ingredienti non siano ben amalgamati.
 6. Mettere la pastella in una teglia di alluminio lunga 30 cm.
 7. Metterla al centro del forno.
 8. Cuocere in forno per 30-40 minuti a 180 °C.

Ricetta: Pasticcini (sbattitore)

Ingredienti:

- 340 g tazze di farina per tutti gli usi, più extra per arrotolare
- 227 g di burro freddo non salato, tagliato a cubetti di 2 cm
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- Da 6 a 8 cucchiaini di acqua ghiacciata

1. Mettere tutti gli ingredienti secchi nella ciotola e ruotare la manopola alla velocità 1.
2. Aggiungere il burro freddo agli ingredienti secchi e aumentare gradualmente la velocità da 1 a 3.
3. Aggiungere 1 cucchiaio di acqua ghiacciata alla volta al composto fino a formare un impasto friabile. Se l'impasto non resta unito, aggiungere ancora un po' d'acqua e mescolare per un tempo più lungo. Non aggiungere troppa acqua. Altrimenti la crosta sarà dura.
4. Dare all'impasto la forma desiderata e avvolgerlo con della pellicola trasparente.
5. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora e fino a 2 giorni.
6. Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per alcuni minuti prima di arrotolare e cuocere.
7. Cuocere in forno per 25-30 minuti a 180 °C.

Ricetta: Meringa (frusta)

Ingredienti:

- 4 albumi
 - 1 tazza (200 grammi) di zucchero finissimo o semolato
1. Sbattere gli albumi a velocità 7 fino a formare picchi morbidi.
 2. Aggiungere gradualmente lo zucchero durante la lavorazione a velocità 4 fino a formare picchi compatti.
 3. Versare la meringa con un cucchiaio su una teglia ricoperta di carta da forno.
 4. Preriscaldare il forno a 105 °C e mettere la teglia con la meringa al centro del forno.
 5. Cuocere le meringhe in forno per circa 1-1,5 ore finché non siano asciutte e croccanti.
 6. Spegnerne il forno e asciugare le meringhe nel forno per 1,5 ore.

Risoluzione Dei Problemi

Gestione delle anomalie

- In caso di anomalie come rumori anomali, odori, fumo, ecc. è necessario togliere subito la corrente e interrompere l'uso.
- Se il prodotto non funziona, verificare se l'alimentatore è collegato, se l'interruttore è in posizione ON e se i raccordi sono installati correttamente.
- Se il prodotto non funziona ancora dopo l'esecuzione dei controlli di cui sopra, consultare il centro di riparazione designato per la manutenzione.

Se l'apparecchio non funziona, controllare:

- Che sia collegato correttamente.
- Che gli accessori siano correttamente bloccati.
- Che la testa multifunzione sia bloccata in posizione orizzontale.
- L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la potenza di funzionamento. Se il carico diventa troppo alto, l'apparecchio si arresta automaticamente. Per riavviare l'apparecchio, ruotare la manopola in posizione "0" e rimuovere alcuni ingredienti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per alcuni minuti. È possibile selezionare la velocità desiderata per completare la preparazione.

Pulizia e Manutenzione

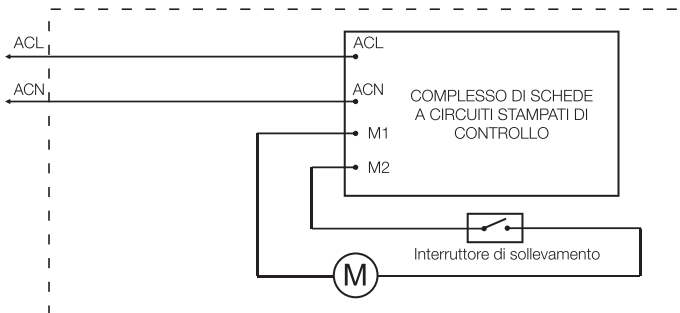
⚠ ATTENZIONE Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

⚠ ATTENZIONE Per informazioni sulla pulizia delle parti con acqua, lavastoviglie e/o un panno umido, fare riferimento alla tabella.

- Pulire l'unità principale con un panno umido.
- Pulire le altre parti in acqua calda (<60 °C) con un po' di detersivo o in lavastoviglie (vedi tabella).
- Dopo la pulizia, conservare l'apparecchio e gli accessori in un luogo asciutto.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

Schema di principio del circuito



Smaltimento



La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) mira a minimizzare l'impatto di suddette apparecchiature sull'ambiente, aumentando le pratiche di riutilizzo e riciclo e riducendo la quantità di rifiuti RAEE inviati in discarica. Il simbolo su questo prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto dovrà essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita. Si noti che l'utente è responsabile dello smaltimento delle apparecchiature elettroniche presso i centri di riciclo al fine di contribuire a preservare le risorse naturali. Ogni Paese deve disporre dei propri centri di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per informazioni sui luoghi in cui avviene la raccolta per il riciclo, contattare le autorità competenti per la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, l'ufficio municipale locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

Specifiche

Tensione nominale:	220 - 240 V~
Frequenza nominale:	50 - 60 Hz
Potenza nominale:	800 W

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Nederlands

Informazioni di Garanzia

Per ottenere una copia della garanzia del prodotto:



amazon.it/basics-garanzia



+39 (0) 800-628-805

Feedback e Aiuto

Ti piace? Oppure no? Faccelo sapere scrivendo la tua recensione.

AmazonBasics si impegna a distribuire prodotti orientati al cliente che siano all'altezza degli standard più elevati. Pertanto, invitiamo i clienti a scrivere una recensione per condividere le proprie esperienze con il prodotto.



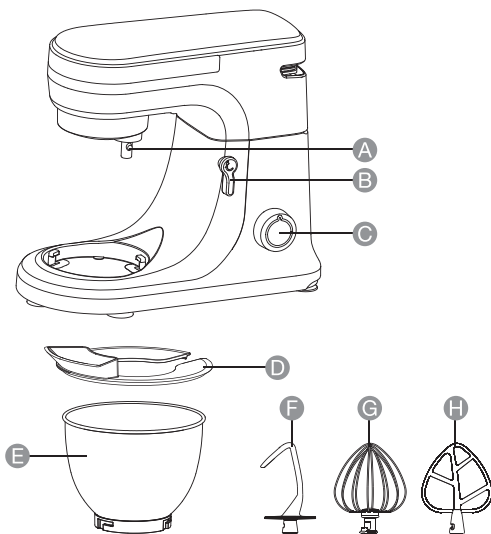
amazon.it/review/review-your-purchases#



amazon.it/gp/help/customer/contact-us

Contenido:

Antes de comenzar, compruebe que el embalaje incluye los siguientes componentes:



- | | | | |
|----------|---|----------|---------------------|
| A | Conector de los utensilios | E | Recipiente (4,5 L) |
| B | Botón para soltar el brazo | F | Gancho de amasar |
| C | Selector de velocidad (mando giratorio) | G | Batidor de varillas |
| D | Tapa del recipiente (Opcional) | H | Batidor plano |

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si transfiere el producto a una tercera persona, debe incluir también este manual de instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica y/o de daños personales incluyendo las siguientes:

- No sumerja la unidad del motor en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que la tensión indicada en la parte inferior de aparato se corresponde con la tensión de red del local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la tapa protectora, el eje giratorio o cualquier otra pieza está dañada o tiene grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un centro de servicio o persona igualmente calificada para evitar cualquier peligro.

- Los aparatos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Este aparato no es apto para uso infantil. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento desatendido.
- Extraiga el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho de amasar del robot de cocina antes de lavarlo.
- Preste atención si vierte líquido caliente en el recipiente ya que podría salir expulsado del aparato debido a emisión repentina de vapor.
- Este electrodoméstico solo se ha diseñado para uso doméstico.
- El uso incorrecto puede conllevar un riesgo de lesiones. Manipule el producto con cuidado.

- ¡Precaución! Siempre apague y desenchufe el aparato si está desatendido, y antes del montaje, desmontaje, limpieza y cambio de accesorios, o al acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
- Con el fin de evitar peligros debido al restablecimiento involuntario del termofusible, este aparato no se suministra con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que el proveedor del servicio encienda y apague periódicamente.
- Apague siempre el aparato girando el mando a la posición de apagado (0).
- Una vez apagado, espere siempre hasta que las piezas móviles dejen de funcionar; a continuación, desenchufe el aparato antes de levantar el brazo del soporte, o de abrir, desmontar o retirar las piezas de cualquiera de los accesorio del soporte.
- No supere el máximo de 1 000 gramos de ingredientes en los accesorios (recipiente). Siga las cantidades, tiempo y velocidad de procesamiento al utilizar los utensilios del robot, como se indica en el manual del usuario.

- Limpie intensamente las piezas que están en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez. Consulte el manual de instrucción y la tabla de limpieza indicada en el manual del usuario.
- Nunca utilice accesorios o piezas de otros fabricantes que no estén específicamente recomendadas para el uso del aparato. El uso de tales accesorios o piezas invalidan la garantía.
- Deje enfriar los ingredientes antes de procesarlos. No añada ingredientes 60 °C más calientes que la temperatura ambiente.
- Deje enfriar el aparato a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- No toque los alimentos ácidos ni remoje los accesorios en soluciones ácidas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.
ESTA UNIDAD SOLO SE HA DISEÑADO
PARA USO DOMÉSTICO.**

Antes del Primer Uso

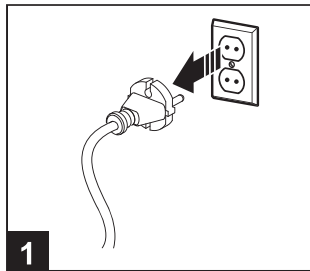
- Antes de utilizar el robot de cocina y los accesorios por primera vez, limpie las piezas que están en contacto con los alimentos. Conecte y enchufe el aparato solo después de haber montado los accesorios correctamente.

**PELIGRO**

¡Riesgo de asfixia! Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños; estos materiales son peligro potencial (p. ej. asfixia).

Funcionamiento

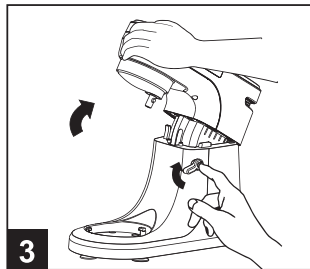
Robot de cocina



Compruebe siempre que la batidora está desenchufada y la velocidad de control ajustada a OFF (0).



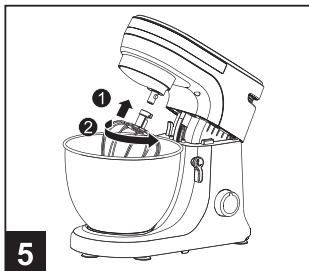
Presione el botón de liberación de la batidora.



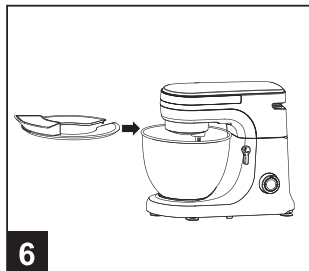
Levante el cabezal de la batidora.



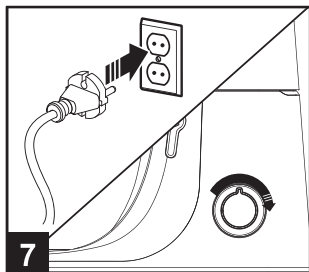
Coloque el recipiente en la base y gírelo hacia la derechas hasta que encaje.



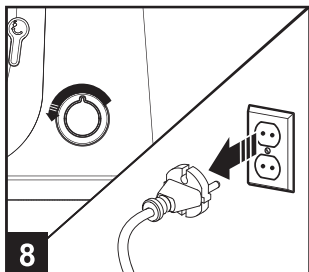
Inserte el accesorio en el eje y presione todo lo posible. Gire el accesorio hacia la izquierda, enganchando el accesorio al pasador del eje.



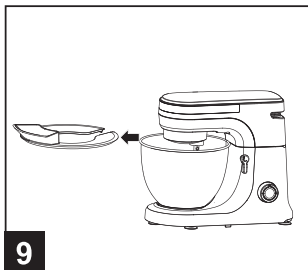
Coloque la tapa del recipiente.



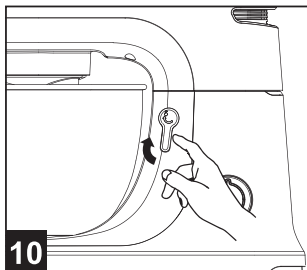
Enchufe la batidora a la toma de corriente. Seleccione la velocidad deseada.



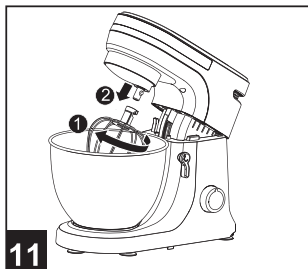
Una vez finalizado, gire el control de velocidad a OFF (0). Desenchufe de la toma de corriente.



Extraiga la tapa del recipiente.



Presione el botón de liberación de la batidora. Levante el cabezal de la batidora.



Retire el accesorio presionando hacia arriba tanto como sea posible. Gire el accesorio hacia la derecha y tire de él para sacarlo.



Retire el accesorio girándolo hacia la izquierda y tire de él para sacarlo.

Parada automática

El robot de cocina se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos de funcionamiento continuado. Esto evitará posibles problemas de seguridad debidos al uso prolongado.

Herramientas del recipiente de mezcla

⚠ AVISO

Antes de encender el robot de cocina, asegúrese de que el mando está a la posición 0 y, a continuación, coloque el batidor de varillas, el batidor plano o el gancho de amasar.

⚠ AVISO

Se puede procesar hasta 500 gramos de harina más otros ingredientes en el recipiente.

⚠ AVISO

Siga las cantidades recomendadas, el tiempo de procesamiento y las velocidades indicadas en el manual del usuario. No supere la velocidad de procesamiento sugerida para evitar daños en la máquina.

Antes de empezar, elija el accesorio adecuado de entre los siguientes y móntelo de acuerdo con el manual del usuario.

Dibujo	Nombre	Finalidad
	Gancho	- Receta de panqueques chinos de cebolla verde - Velocidad de procesamiento sugerida: 2 1134 g agua, 1575 g harina, un poco de cebolla verde y una pizca de sal, 10 min.
	Batidor plano	- Para preparar pasteles, galletas, tartas, puré de patatas, masa de pasta, pan sin gluten y mantequilla fría. - Velocidad de procesamiento sugerida: 1-4
	Batidor de varillas	- Para preparar claras de huevo, crema, merengues, espumas y soufflés. - Velocidad de procesamiento sugerida: 7

- Para evitar salpicaduras, aumente la velocidad gradualmente.
- Batidor de varillas: antes de batir claras de huevo o crema, asegúrese de que el recipiente y el batidor están secos y sin grasa alguna.
- Amasado: utilice el gancho de amasar para masas fermentadas para pan o pizzas.
- Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa de acuerdo con las condiciones de temperatura y humedad.
- Si desea volver a amasar la masa con el robot, presione la masa hasta el fondo del recipiente para evitar que se adhiera al accesorio. Asegúrese de volver a amasar con la velocidad recomendada.

⚠ ATENCIÓN

Tenga cuidado de no lastimarse las manos al montar el batidor plano, el gancho o las varillas.

Recetas

Receta: Masa para pan (gancho)

Ingredientes:

- 500 g harina
 - 50 g aceite de oliva
 - 1 cucharita de sal
 - 1 cucharita de azúcar
 - 7 g de levadura
 - 260 ml de agua tibia
1. Añada todos los ingredientes secos al recipiente y gire el mando a la velocidad 1.
 2. Vierta el agua y después el aceite.
 3. Cambie a velocidad 2 y continúe amasando hasta que se forme una bola de masa suave.
 4. Engrase un recipiente con aceite vegetal.
 5. Ponga la bola de masa en este recipiente y cúbralo con papel film.
 6. Déjela subir durante 1 hora hasta que doble su tamaño.
 7. Elimine el aire de la masa fermentada.
 8. Dele la forma de barra y colóquela en un molde de pan.
 9. Cúbrala y déjela subir en el molde durante 1 hora.
 10. Hornee a 180 °C durante 40 minutos.

Receta: Bizcocho (batidor plano)

Ingredientes:

- 3 huevos
 - 150 g mantequilla
 - 150 g de azúcar glas
 - 150 g harina
 - 3 g levadura artificial
1. Corte la mantequilla en cubos de 2 cm.
 2. Añada los cubos y el azúcar al recipiente y mézclelos a velocidad 1.
 3. Aumente la velocidad gradualmente de 1 a 4.
 4. Añada los huevos uno a uno y siga mezclando a velocidad 4 hasta que el bizcocho tenga una consistencia suave.
 5. Incorpore la levadura artificial y la harina a la mezcla y ajuste la velocidad a 4 hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
 6. Ponga el bizcocho en una bandeja de aluminio de 30 cm de largo.
 7. Colóquela en el medio del horno.
 8. Hornee durante 30-40 minutos a 180 °C.

Receta: Masa para empanadas (batidor plano)

Ingredientes:

- 340 g harina común y un poco más para el rodillo
- 227 g mantequilla fría sin sal, cortada en cubos de 2 cm
- 1 cucharita de sal
- 1 cucharita de azúcar
- 6 a 8 cucharadas de agua helada

1. Añada todos los ingredientes secos al recipiente y gire el mando a la velocidad 1.
2. Añada la mantequilla fría a los ingredientes secos y aumente gradualmente la velocidad de 1 a 3.
3. Añada las cucharadas de agua una por una a la mezcla hasta que se forme una masa que se desmenuza. Si la masa no se mantiene junta, añada un poco más de agua y mezcle más tiempo. No añada demasiada agua. De lo contrario, la corteza se endurecerá.
4. De a la masa la forma deseada y envuélvala en plástico.
5. Consérvela en el frigorífico durante 1 hora como mínimo y 2 días como máximo.
6. Deje la masa a temperatura ambiente durante unos minutos antes de enrollarla y hornearla.
7. Hornee durante 25-30 minutos a 180 °C.

Receta: Merengue (varillas)

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
 - 1 taza (200 gramos) de azúcar superfino o glasé
1. Bata las claras de huevo a velocidad 7 hasta que se formen picos suaves.
 2. Añada el azúcar gradualmente mientras procesa a velocidad 4 hasta que los picos sean más firmes.
 3. Cubra la bandeja de horneado con papel para horno y distribuya las cucharadas de merengue encima de él.
 4. Precaliente el horno a 105 °C y coloque la bandeja con el merengue en el centro del horno.
 5. Hornee los merengues durante 1-1,5 horas aproximadamente hasta que quede seco y crujiente.
 6. Apague el horno y deje secar los merengues en el horno durante 1,5 horas.

Solución de Problemas

Manipulación anormal

- En caso de anomalías como, por ejemplo, ruidos extraños, olores, humo, etc. apague inmediatamente el producto y deje de usarlo.
- Si el producto no funciona, compruebe que la fuente de alimentación está conectada, el interruptor está posición ON y los accesorios están instalados correctamente.
- Si el producto todavía no funciona después de realizar las comprobaciones anteriores, consulte al centro de reparación designado para realizar el mantenimiento.

Si el aparato no funciona, compruebe que:

- Se ha enchufado correctamente.
- Los accesorios se han bloqueado correctamente.
- El cabezal multifunción está bloqueado en posición horizontal.
- El aparato incluye un microprocesador que controla y analiza la potencia de funcionamiento. Si la carga es demasiado alta, el aparato se parará automáticamente. Para reiniciar el aparato, gire el mando a la posición "0" y retire algunos ingredientes. Deje enfriar el aparato durante unos cuantos minutos. Puede seleccionar la velocidad deseada para completar la preparación.

Limpieza y Mantenimiento

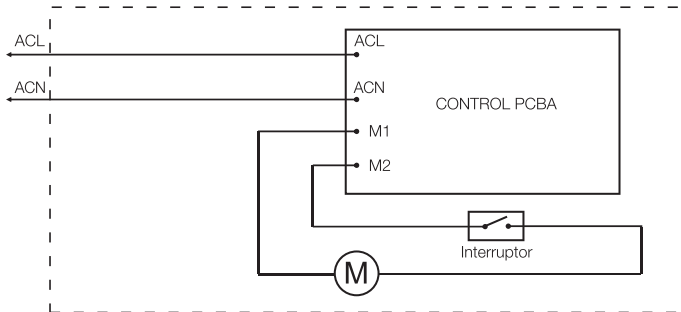
⚠ ATENCIÓN Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

⚠ ATENCIÓN Consulte la tabla para más información sobre la limpieza de las piezas con agua, en el lavavajillas y/o con un paño húmedo.

- Limpie la unidad principal con un paño húmedo.
- Limpie el resto de piezas con agua caliente (<60 °C) y un poco de detergente o lavavajillas (consulte la tabla).
- Guarde el aparato y los accesorios en un lugar seco después de la limpieza.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

Diagrama principal de conexión



Eliminación



El objetivo de la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) es minimizar el impacto de los bienes eléctricos y electrónicos en el medio ambiente, aumentando la reutilización y el reciclaje y reduciendo la cantidad de RAEE que van a los vertederos. El símbolo en este producto o en su embalaje indica que debe eliminarse separado de los residuos domésticos al final de su vida útil. Tenga en cuenta que es su responsabilidad desechar el equipamiento electrónico en los puntos de reciclaje adecuados para conservar los recursos naturales. Cada país tiene sus puntos de recogida para el reciclaje del equipamiento eléctrico y electrónico. Para información acerca de su zona de recogida de residuos, contacte con su autoridad de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, con su oficina local o con su servicio de eliminación de residuos domésticos.

Especificaciones

Tensión nominal:	220 - 240 V~
Frecuencia nominal:	50 - 60 Hz
Potencia nominal:	800 W

Información Sobre la Garantía

Para obtener una copia de la garantía de este producto:



amazon.es/basics-garantia



+34 (0) 900-803-711

Comentarios y Ayuda

¿Le encanta? ¿No le gusta nada? Escriba una opinión como cliente.

En AmazonBasics nos comprometemos a proveer productos pensados para satisfacer a nuestros clientes y que estén a la altura de sus elevados estándares de calidad. Le animamos a que escriba una opinión sobre su experiencia con el producto.



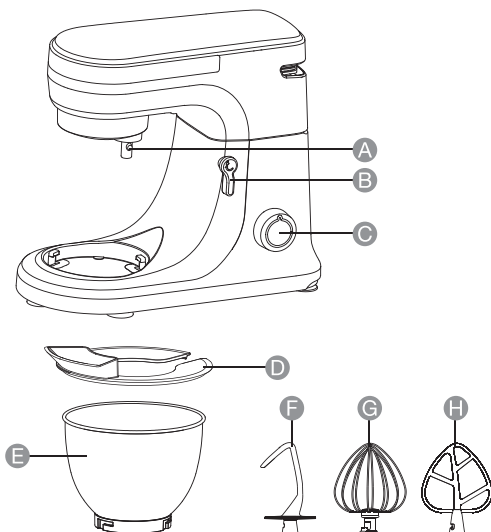
amazon.es/review/review-your-purchases#



amazon.es/gp/help/customer/contact-us

Inhoud:

Controleer voordat u aan de slag gaat, of de volgende onderdelen in de doos aanwezig zijn:



- | | | | |
|----------|-------------------------------|----------|-------------|
| A | Aansluiting voor hulpstukken | E | Kom (4,5 l) |
| B | Ontgrendelknop voor arm | F | Deeghaak |
| C | Snelheidsregelaar (draaiknop) | G | Garde |
| D | Komdeksel (optioneel) | H | Klopper |

BELANGRIJKE

VOORZORGSMAATREGELEN



Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar ze voor later gebruik. Als u dit product aan een derde doorgeeft, doe deze gebruiksaanwijzing er dan bij.

Volg altijd de basisvoorschriften inzake veiligheid wanneer u elektrische apparaten gebruikt, dit om het risico op brand, elektrische schok en letsel aan personen te beperken, waaronder de volgende:

- Dompel het motorblok niet onder in water en spoel het ook niet af onder de kraan.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleert u of de spanning die is opgegeven aan de onderkant van het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker, de beschermkap, de draaiende zeef of andere onderdelen beschadigd zijn of zichtbare scheuren vertonen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een erkend servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd draaien.
- Verwijder de klopper, garde of deeghaak uit uw keukenmachine voordat u ze afwast.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de kom wordt gegoten, omdat deze uit het apparaat kan spatten als gevolg van plotselinge stoomvorming.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Onjuist gebruik houdt een potentieel risico op letsel in. Ga voorzichtig met het product om.

- Voorzichtig! Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u accessoires monteert, demonteert, reinigt of verwisselt of wanneer u in de buurt komt van draaiende onderdelen.
- Om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Schakel het apparaat altijd uit door de knop naar de uit-stand (0) te draaien.
- Wacht altijd tot de bewegende onderdelen niet meer draaien nadat u het apparaat hebt uitschakelt en haal vervolgens de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de arm optilt of onderdelen van de accessoires opent, demonteert of uit de voet verwijdt.
- Doe niet meer dan 1000 g aan ingrediënten in de accessoires (kom). Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid bij het gebruik van de hulpstukken van de keukenmachine die worden aangegeven in de gebruikershandleiding.

- Reinig de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de instructies en reinigingstabel in de gebruikershandleiding.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen voor gebruik met dit apparaat. Het gebruik van dergelijke accessoires of onderdelen maakt de garantie ongeldig.
- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze verwerkt. Voeg geen ingrediënten toe die 60 °C warmer zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Laat het apparaat altijd afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Zorg ervoor dat zuur voedsel niet in contact kan komen met de mengaccessoires en laat ze niet weken in zure oplossingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

DIT APPARAAT IS ALLEEN BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u de keukenmachine en accessoires voor de eerste keer gebruikt. Wanneer u de accessoires juist hebt gemonteerd, kunt u de stekker in het stopcontact steken en het apparaat inschakelen.



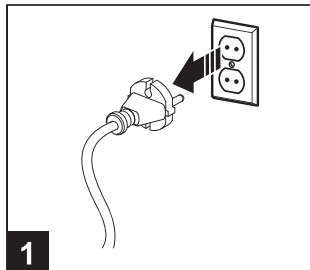
GEVAAR

Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.

Deze materialen kunnen een bron van gevaar, bijvoorbeeld verstikking, vormen.

Gebruik

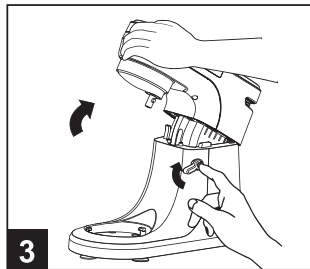
Keukenmachine



Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat de snelheidsregelaar is ingesteld op UIT (0).



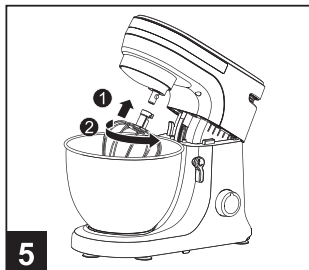
Druk op de ontgrendelknop van de menger.



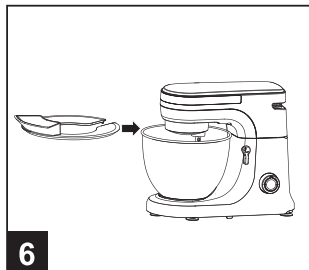
Til de mengkop omhoog.



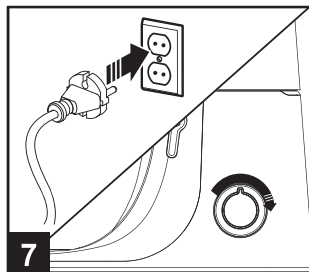
Plaats de korn in de kombasis en draai deze rechtson tot de korn vastklikt.



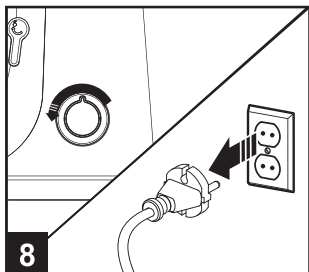
Plaats het hulpstuk op de uitgaande as en druk het zo ver mogelijk naar boven. Draai het hulpstuk linksom en steek het hulpstuk over de pen op de as.



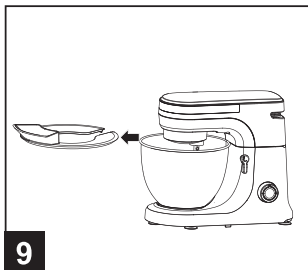
Schuif het deksel op de kom.



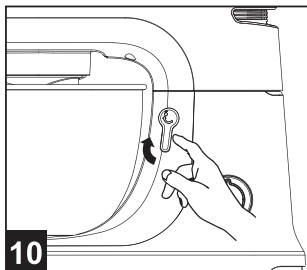
Steek de stekker in het stopcontact. Selecteer de gewenste snelheid.



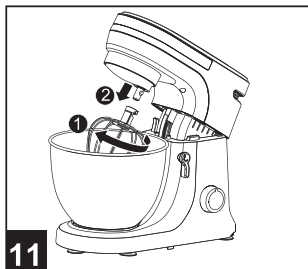
Wanneer u klaar bent, draait u de snelheidsregelaar naar UIT (0). Haal de stekker uit het stopcontact.

**9**

Schuif het deksel van de kom af.

**10**

Druk op de ontgrendelknop van de menger. Til de mengkop omhoog.

**11**

Verwijder het hulpstuk door het zo ver mogelijk omhoog te drukken. Draai het hulpstuk rechtsom en trek het eruit.

**12**

Verwijder het hulpstuk door het linksom te draaien en het eruit te trekken.

Automatisch stoppen

De keukenmachine wordt na 15 minuten continu gebruik automatisch uitgeschakeld. Hierdoor kunnen potentiële veiligheidsproblemen door langdurig gebruik worden voorkomen.

Hulpstukken voor de mengkom

⚠ MEDEDELING

Voordat de keukenmachine wordt inschakelt, zorgt u ervoor dat de knop op de 0-stand staat. Bevestig daarna de garde, klopper of deeghaak.

⚠ MEDEDELING

U kunt 500 g bloem en andere ingrediënten in de kom verwerken.

⚠ MEDEDELING

Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid die in de gebruikershandleiding worden aangegeven. Overschrijd de aanbevolen verwerkingssnelheid niet om schade aan de machine te voorkomen.

Voordat u aan de slag gaat, moet u ervoor zorgen dat u het gewenste hulpstuk uit de lijst kiest en het bevestigt door de werkwijze in de gebruikershandleiding te volgen.

Afbeelding	Naam	Doel
	Haak	- Voor het bereiden van een pannetje met lente-uitjes. - Aanbevolen verwerkingssnelheid: 2 1134 g water, 1575 g bloem, enkele groene lente-uitjes en een beetje zout, 10 minuten.
	Klopper	- Voor het bereiden van cake, koekjes, taart, gebak, aardappelpuree, pastadeeg, glutenvrij brood en koude boter. - Aanbevolen verwerkingssnelheid: 1-4
	Garde	- Voor het kloppen van eiwit en room en het bereiden van meringues, mousses en soufflés. - Aanbevolen verwerkingssnelheid: 7

- Om spatten te voorkomen, verhoogt u de snelheid altijd geleidelijk.
- Garde: voordat u eiwit of room gaat kloppen, moet u ervoor zorgen dat de kom en de garde droog en vetvrij zijn.
- Kneden: gebruik de deeghaak om gistdeeg te kneden voor brood en pizza's.
- Afhankelijk van de vochtigheids- en temperaturomstandigheden moet u de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen.
- Als u het deeg opnieuw wilt kneden met de keukenmachine, drukt u het deeg op de bodem van de kom om te voorkomen dat er deeg rond het hulpstuk blijft kleven. Zorg ervoor dat u het deeg opnieuw kneedt met de aanbevolen snelheid.

⚠ OPGELET

Pas op dat u uw handen niet verwondt tijdens het monteren van de klopper/haak/garde.

Recepten

Recept: Brooddeeg (haak)

Ingrediënten:

- 500 g bloem
 - 50 g olijfolie
 - 1 theelepel zout
 - 1 theelepel suiker
 - 7 g gist
 - 260 ml warm water
1. Doe alle droge ingrediënten in de kom en draai de draaiknop naar snelheid 1.
 2. Giet het water en vervolgens de olie in de kom.
 3. Ga naar snelheid 2 en blijf kneden totdat een gladde deegbal is gevormd.
 4. Vet een kom in met plantaardige olie.
 5. Leg de deegbal in deze kom en bedek deze met vershoudfolie.
 6. Laat het deeg 1 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld.
 7. Verwijder de lucht uit het gerezen deeg.
 8. Kneed de deegbal in een rechthoekige vorm en leg deze in een broodvorm.
 9. Bedek het en laat het gedurende 1 uur rijzen in de vorm.
 10. Bak het deeg gedurende 40 minuten op 180 °C.

Recept: Cakebeslag (klopper)

Ingrediënten:

- 3 eieren
 - 150 g boter
 - 150 g basterdsuiker
 - 150 g bloem
 - 3 g bakpoeder
1. Snijd de boter in blokjes van 2 cm.
 2. Doe de blokjes en de suiker in de kom en meng ze op snelheid 1.
 3. Verhoog geleidelijk de snelheid van 1 naar 4.
 4. Voeg de eieren één voor één toe en blijf mengen op snelheid 4 totdat het beslag een smeūige consistentie heeft.
 5. Voeg de bakpoeder en bloem toe aan het mengsel en meng op snelheid 4 tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.
 6. Doe het beslag in een aluminium vorm van 30 cm lang.
 7. Plaats de vorm in het midden van de oven.
 8. Bak het beslag gedurende 30-40 minuten op 180 °C.

Recept: Taart (klopper)

Ingrediënten:

- 340 g bekers bloem voor alle doeleinden, plus wat extra bloem voor het rollen

- 227 g koude ongezoeten boter, in blokjes van 2 cm gesneden
 - 1 theelepel zout • 1 theelepel suiker • 6 tot 8 eetlepels ijswater
1. Doe alle droge ingrediënten in de kom en draai de draaiknop naar snelheid 1.
 2. Voeg de koude boter toe aan de droge ingrediënten en verhoog geleidelijk de snelheid van 1 naar 3.
 3. Voeg per keer 1 eetlepel ijswater toe aan het mengsel totdat een kruimelig deeg wordt gevormd. Als het deeg uit elkaar valt, voegt u nog een beetje water toe en laat u het gedurende een langere tijd mengen. Voeg niet te veel water toe. Anders wordt de korst taai.
 4. Kneed het deeg in de gewenste vorm en wikkel het deeg in vershoudfolie.
 5. Bewaar het minstens 1 uur en maximaal 2 dagen in de koelkast.
 6. Laat het deeg een paar minuten rusten op kamertemperatuur voordat u het uitrolt en bakt.
 7. Bak het beslag gedurende 25-30 minuten op 180 °C.

Recept: Meringue(garde)

Ingrediënten:

- 4 eiwitten • 1 kop (200 gram) fijne kristalsuiker of basterdsuiker
1. Klop het eiwit op snelheid 7 tot het stijf is geklopt.
 2. Voeg geleidelijk de suiker toe tijdens het verwerken op snelheid 4 tot het stijf is geklopt.
 3. Schep de meringue op een bakplaat die is bedekt met bakpapier.
 4. Laat de oven voorverwarmen op 105 °C en plaats de bakplaat met de meringue in het midden van de oven.
 5. Bak de meringues gedurende ongeveer 1-1,5 uur tot ze droog en knapperig zijn.
 6. Schakel de oven uit en laat de meringues gedurende 1,5 uur in de oven drogen.

Problemen oplossen

Abnormale werking

- In het geval van abnormaliteiten, zoals abnormale geluiden, geuren, rook, enz., haalt u de stekker uit het stopcontact en stopt u het gebruik.
- Als het product niet werkt, controleert u of de stekker in het stopcontact zit, de schakelaar in de AAN-stand staat en de hulpstukken juist zijn bevestigd.
- Als u de bovenstaande controles hebt uitgevoerd en het product nog steeds niet werkt, raadpleegt u een aangewezen reparatiecentrum voor onderhoud.

Als het apparaat niet werkt, controleert u:

- Of de stekker juist in het stopcontact zit.
- Of de accessoires juist zijn vergrendeld.
- Of de multifunctionele kop horizontaal is vergrendeld.

- Uw apparaat wordt geleverd met een microprocessor die de werking regelt en analyseert. Als de belasting te hoog is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw te starten, draait u de draaiknop naar de stand '0' en verwijdt u enkele ingrediënten. Laat het apparaat een paar minuten afkoelen. Selecteer de gewenste snelheid om de voorbereiding te voltooien.

Reiniging en onderhoud

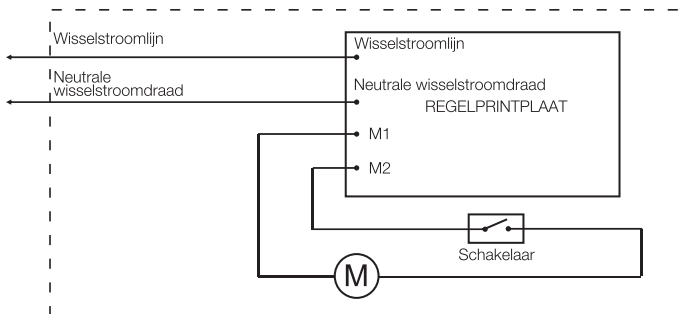
⚠ OPGELET Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

⚠ OPGELET Raadpleeg de tabel voor informatie over het reinigen van de onderdelen met water, in een vaatwasser en/of een vochtige doek.

- Reinig de behuizing met een vochtige doek.
- Reinig de andere onderdelen in heet water (<60 °C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine (zie de tabel).
- Na het reinigen bergt u het apparaat en de accessoires op een droge plek op.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

Schakelschema



Specificaties

Nominale spanning: 220 - 240 V~

Nominale frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 800 W

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Nederlands

Garantie Informatie

Om een kopie van de garantie voor dit product te krijgen:



amazon.nl/basics-garantie



+31 8000227380

Feedback en Hulp

Vind je het leuk? Vind je het niet leuk? Beoordeel het product dan op onze website!

AmazonBasics is toegewijd aan het leveren van klantgerichte producten die voldoen aan uw hoge standaarden. Wij moedigen u aan om een review te schrijven waarin u uw ervaringen met het product deelt.



amazon.nl/review/review-your-purchases#



amazon.nl/gp/help/customer/contact-us



amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HERGESTELLT IN CHINA
PRODOTTO IN CINA
HECHO EN CHINA
GEMAAKT IN CHINA